

Bulletin d'information et de commentaires pour les membres ou correspondants de wine-dinners



Photo d'un **Lafite-Rothschild 1934**. Il est mis ici parce que Lafite, toutes années confondues, est certainement avec Haut-Brion l'un des plus solides et des plus constants. Ici un Lafite 1962, fragile à la première gorgée, et qui progressivement développe toute la formidable science de cet inoubliable château

Ce bulletin est le **cinquante troisième**. Un dîner chez Guy Savoy.

Un dîner chez Guy Savoy, c'est comme un pèlerinage, mais plus encore, un privilège. J'apprécie tellement sa personnalité, son ouverture, sa volonté de faire l'accord juste que je perds, on le comprend, toute objectivité. Tout le monde a vu lorsque Elvis Presley se présentait sur scène des jeunes filles s'arracher le corsage en pleine hystérie. Toutes proportions gardées, je vais chez Guy Savoy avec cet état d'esprit : le pur groupie.

Apéritif dans le salon privé, séparé du restaurant par cette rue si peu pratique. Un **Saint-Raphaël des années 30**, sans doute un peu plus vieux que celui ouvert à la Grande Cascade, et un peu plus caramélisé. Mais si fondant qu'on ne s'arrêterait pas d'en boire. Et les toasts au foie gras glissent si vite qu'en vertu du théorème « pain / fromage », on n'arrête pas de consommer l'un des ingrédients pour finir l'autre.

Ouverture des bouteilles à 16 heures avec Tony, partenaire si agréable des ouvertures : c'est l'occasion de bavarder, d'évoquer, de raconter ses campagnes. Je ne goûte que deux vins : le Lafite 62 pour vérifier son état car le nez est très généreux, et le Château Chalon, par pure gourmandise, car son nez est tellement pénétrant qu'il envahit la pièce. Le Savigny 1926 sentait mauvais, mais comme les fidèles lecteurs de ce bulletin le savent, je considère cela comme un bon signe.

Le menu préparé par Guy Savoy et Eric Mancio : **Mosaïque de gibiers et salade paysanne, Rouget Grondin "rôti-farci", Bordelaise au corail, Papillote de volaille, saveur de Château Chalon, Lièvre à la Royale, macaronis au céleri et truffe, poêlée de champignons, Fromage, Saveurs exotiques**. J'ai fait remarquer à Eric que le texte est particulièrement minimaliste contrairement à d'autres restaurants, mais ce texte, comme une calligraphie chinoise, est un minimum qui recouvre un maximum. Le jeune sommelier Jérôme a fait un excellent service.

wine-dinners.com est une activité de **Vimpériale**, SARL au capital de 30.000 €
RCS Pontoise B 431 718 071 - 24 avenue des Morillons - 95140 Garges lès Gonesse
tél. : 01.39.93.88.22 fax : 01.39.93.54.16 mail : francois.audouze@wine-dinners.com

Sur une crème de potiron nos lèvres effacent la lourdeur de l'apéritif pour faire la place au **Dom Pérignon 1976**. Merveilleux de jeunesse, de précision. Pas un gramme d'âge, une discrétion exemplaire. Il dit : « je suis le bon champagne », comme Johnny Weismüller disait : « moi Tarzan ». Belle bulle, et belle persistance, mais sans gravité. Un saumon et une brioche au parmesan finissaient de mettre en valeur la trame de ce champagne.

Sur le gibier marbré de foie gras, un **Y d'Yquem 1980** et un **Chablis premier cru « Montée de Tonnerre » François Raveneau 1975**. Difficile d'envisager des vins plus différents. Mes convives vibrent naturellement plus vite pour le Y, mais je suis frappé par la perfection du Chablis. Sur le gibier, c'est le Chablis qui arrive à lutter avec ces saveurs mâles, animales, et sur le foie gras, le Y glisse comme sur du velours. Le Y a la signature d'Yquem, on y lit les grappes avec plaisir. Le Chablis révèle de plus en plus sa merveilleuse structure profonde. Qui dirait que ce Chablis a un âge ?

Sur le grondin, **La Mission Haut-Brion 1976** se marie par une incroyable harmonie avec la farce, alors que le **Lafite-Rothschild 1962** épouse la chair du poisson. J'aime quand la saveur de la farce reprend toutes les composantes du vin. Très beau Mission, chaud mais un peu court du fait de l'année. Le Lafite s'ouvre sur une note un peu aqueuse, puis progressivement affirme sa délicatesse. On voit bien ce que Lafite peut avoir de noble et de différent. C'est un 62, donc en finesse contenue. Mais quel grand vin, qui ne se dispute même pas avec la remarquable exécution du Mission.

Pour la première fois dans un dîner nous avons mis un **Château Chalon Auguste Pirou 1986** à cette position en milieu de repas. Sur la volaille de Guy Savoy, c'est une merveille. J'ai personnellement trouvé qu'il s'exprime pleinement sur la chair seule, si belle si douce et si blanche, frêle vierge que caresse un Chalon prince charmant.

Le moment de gastronomie absolue allait arriver sur le lièvre et les trois Bourgognes. En peu de temps, je viens de déguster quatre lièvres à la Royale de grands chefs. Chacun est complètement différent. Je dirais que le plus juste, le plus orthodoxe a été celui d'Eric Fréchon. Dans le cas de celui-ci, on est face à une exception. C'est un prélude de Chopin, mais c'est aussi du Salvador Dali.. Car on est sur un traitement assez hors norme du sujet. L'**Aloxe Corton 1955 Louis Latour** est un petit bijou d'Aloxe. Une précision chirurgicale qui allait à merveille avec la chair du lièvre. Le **Mercurey 1943 de Jacques Bouchard** (Jacques, pas Père et Fils) est la surprise absolue pour ceux qui n'ont jamais franchi la lisière de ce paradis. Un vin merveilleux qui se mariait avec toutes les composantes du plat si riche. Et le **Savigny Chanson Père et Fils 1926** a trouvé un accord hallucinant avec la sauce seule. Sans pain, sans chair, la sauce et le Savigny se retrouvaient dans un goût absolu. Vin merveilleux. Chacun des Bourgognes, de trois décennies différentes sur trente ans apportait un message époustouflant et si confondant de richesse. Chaque vin allait bien sur une des parties du plat, le Mercurey allant sur le tout. Le plat et les trois vins constituent une apothéose de gastronomie.

J'ai comme chaque fois expliqué comment profiter du roquefort avec le Sauternes, ici un **Lafaurie Peyraguey 1993**. J'avais volontairement choisi des Sauternes jeunes pour ne pas voler la vedette aux deux émotions du Château Chalon et des trois Bourgognes. Mais comme on le sait, Lafaurie est un boxeur poids lourd qui laisse le dégustateur KO par ses arômes.

Sur un invraisemblable équilibre de fruits exotiques avec sorbet, le **Yquem 1976**, déjà bien doré, d'une orthodoxie rare trouvait de quoi s'allonger encore, alors qu'on attendrait d'un sorbet qu'il limite ce vin. Le dosage de ces fruits donnait un tremplin au Yquem, même s'il n'en avait pas besoin. Force est toutefois de convenir que ces Sauternes jeunes sont loin d'apporter le plaisir que donnent leurs aînés.

Les convives avaient peu de connaissance des vins anciens et nous n'étions que deux à avoir déjà bu du Château Chalon. Les votes ont été très disparates, mais concentrés sur environ 6 ou 7 vins. Les votes les plus fréquents se sont portés sur le **Mercurey 1943** et le **Chablis 1975**. Ensuite, selon les votes, le Dom Pérignon, le Yquem.

Mon vote personnel fut dans l'ordre le **Savigny 1926, le Mercurey 1943 et le Chablis 1975**. Pour ceux qui douteraient encore du pouvoir des vins anciens, constater que des profanes, dans un dîner où il y a Dom Pérignon, Lafite, Mission et Yquem votent pour un Mercurey et un Chablis doit représenter un signe fort. Comme dans Mir et Miroška, ou dans les tours de magie de David Copperfield, il faut reconnaître qu'il doit y avoir un truc... Le truc, c'est que les vins vieux sont étonnants de richesse d'arômes rares.

Le journaliste qui était avec nous au Bristol se trouvait à la table voisine. Je lui ai fait goûter cet invraisemblable Mercurey 1943. Guy Savoy nous a fait le plaisir de venir vérifier si les accords marchaient comme il faut. L'écouter expliquer ses choix est pour moi aussi flippant que si Tiger Woods m'expliquait sa vision du jeu sur le fairway. Une soirée d'exception.

Amicales salutations de François Audouze

wine-dinners.com est une activité de **Vimpériale**, SARL au capital de 30.000 €
RCS Pontoise B 431 718 071 - 24 avenue des Morillons - 95140 Garges lès Gonesse
tél. : 01.39.93.88.22 fax : 01.39.93.54.16 mail : francois.audouze@wine-dinners.com