

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



Photo d'un **Monbazillac 1947** que semble boudier un petit angelot. Nous l'avons adoré chez Patrick Pignol, comme tous ces liquoreux anciens qui révèlent de si belles qualités.

Ce bulletin est le **soixante et unième**. Des déjeuners si contrastés : déjeuner des villes et déjeuner des champs ... et quelques essais en un repas, dont mes premiers 2001 !

Y a-t-il plus grand contraste que celui de ces deux déjeuners ?

Une escapade **chez Bruno**, ce restaurateur de Lorgues qui est le plus généreux pourvoyeur de truffes qui soit. La place dégorge de mélanosporum, et l'assiette aussi. Bruno a une gentille mégalomanie à la Paul Bocuse, c'est-à-dire que tout conduit à penser à lui, les murs, les photos, les ronds de serviette. Mais cela se justifie quand on voit la façon originale dont la truffe est traitée. En hiver on mange dans la salle d'une ferme harmonieusement embourgeoisée. Le jardin est parsemé de sculptures modernes qui montrent un sens artistique certain. Le personnel est avenant, dans un processus rodé et huilé à l'huile de truffe. Il suffit de se laisser guider. La seule charge est de choisir le vin. Je prends **La Fleur Pétrus Pomerol 1994** dont tous les arômes d'épices, de sous-bois évoquent les truffes et les accompagnent avec vivacité.

La truffe avec des coquilles Saint-Jacques crues, cela va très bien. Avec des cuites, l'accord n'est pas aussi clair. Et quand l'acidité d'endives vient assécher la sauce, la truffe se referme comme une anémone de mer. Le petit bonheur vient en fait de la pomme de terre à la crème et aux truffes, chef d'œuvre incontesté de Bruno. Dans ce plat, tout respire la maturité du numéro réussi, du triomphe avec standing ovation à l'Olympia. On se pâme d'aise dans la profusion, et le La Fleur ajoute encore à ce moment de félicité. Sur un poulet qui n'apportait rien à la truffe, un accord délicieux se fait avec des écrevisses dans une barquette de pommes de terre. La truffe danse avec les écrevisses comme dans un remake du Grand Bleu. Un vrai et généreux dessert complète et ponctue le festin qu'un sommelier fort aimable boucle avec un **Laberdolive 1979** de belle et jeune facture.

tél. : 01.41.83.80.46 fax : 01.41.83.80.41 mail : francois.audouze@wine-dinners.com

Le dîner du 26 février s'est rempli en moins d'un jour. Je le raconterai plus tard. Le prochain est le 13 mars, mais il est complet. J'en programme un deuxième quinzaine de mars.

Moment champêtre, dans une nature de chênes liège et de vignes, et des paysages vallonnés qui font rêver.

Au retour à Paris gris et pluvieux, entrée au **George V** au milieu de ces fleurs qui ne cessent de me fasciner. Quel talent et surtout, quel génie de la direction de ne pas brider la folie de ce créateur. Majestueuse salle de restaurant où l'on se sent plus maharadjah du 18^{ème} siècle que futur piéton de Delanoë. Service d'une attention précise, un sommelier extrêmement compétent en l'absence d'Eric Beaumard. Thierry Hamon a du talent. Mais mon choix aussi : **champagne « S » de Salon 1985**. Quel champagne : il y a une concentration, un fumé et une densité qui est inimaginable tant qu'on n'a pas goûté. C'est l'accomplissement absolu du champagne. J'ai fait lire ce paragraphe écrit depuis quelques semaines au Président de Salon qui faisait goûter ce même champagne au Salon des Grands Vins. Quel champagne !

Sur de délicieuses langoustines chaleureuses, un **Haut-Brion blanc 1997**. Quel bouquet d'arômes ! On a l'impression de se baigner dans un jacuzzi de parfums. Ce vin sent tous les fruits et agrumes du monde. On le boit goulûment.

Ayant gardé le souvenir de la profusion de Bruno, j'ai pris ensuite une truffe entière en cocotte lutée. Cette truffe est d'une délicatesse extrême. A parfaite maturité, avec une densité de plomb, c'est un moment de perfection. Et avec un **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1995**, on est en pleine extase d'association. Beaucoup plus fruité que La Mouline 1991 bu récemment, ce vin tout en fruit a une présence dans le palais qui frôle l'ingérence. C'est Gérard Philippe en Fanfan la Tulipe.

Ce qui est intéressant quand on passe au dessert, c'est de continuer avec le Côte Rôtie et de revenir sur le Haut-Brion blanc en fonction des fromages. Et c'est là, après ce délicieux Côte Rôtie que l'on se rend compte de la qualité absolue de la structure du Haut-Brion, qui aurait dû pâlir après le Côte Rôtie, mais au contraire montre ses biceps en narguant son frère rouge du Sud Est.

Sur un dessert aux agrumes, un **Tokaji 6 puttonyos Sarospatak 1997** provenant de mes amis de Dionis, si compétents découvreurs de merveilles des terres lointaines.

A Lorgues, c'était la profusion et l'accueil de la campagne chaleureuse, teintée malgré tout d'une petite épice de « happy few ». A Paris, c'est le sentiment d'être en capitale, dans un palais dévoué à l'excellence. Si on y ajoute des vins vedettes, on atteint le bonheur accompli.

Autres essais récents lors d'un repas : en pré apéritif, **Clos du Marquis 1995**, honnête mais sans véritable aspect qui accroche. **Dom Ruinart 1986** acheté chez un sympathique caviste. Quel beau champagne ! C'est dense, c'est même un peu fumé. Délicieux champagne si agréable, pas aussi flamboyant que le Salon, mais de grande classe. Un **Château Sainte Roseline 2001 Cotes de Provence** dont je ne connais pas la provenance, bien agréable vin de vacances, et le **Roc des Anges, Cotes du Roussillon Villages 2001** aussi (ma contribution passagère à cette année) fait par la compagne de l'œnologue de Maury Mas Amiel. C'est frais, puissant, très tendance actuelle. Et évidemment, quand arrive un **Beaune 1955 Bouchard Père & Fils**, on voit bien ce qui sépare un vin de construction d'un vin d'élégance. Une très jolie bouteille d'un « **Hospices de Beaune, Cuvée Guigone de Salins** » 1947, mise **Vandermeulen**. Lorsque j'ai voulu déboucher, le bouchon est tombé. Carafé, de l'encre. Et quand il s'est ouvert, un solide et jeune Bourgogne à qui l'on ne donnerait que dix ans, si l'on gomme la petite blessure amère. On peut imaginer qu'après l'incident d'ouverture, beaucoup d'amateurs auraient jeté ce vin. Il faut laisser ces vins revenir à la vie. Puis, **Cuvée Aimé Cazes 1973 Domaine Cazes** Rivesaltes. C'est fort comme un cognac, capiteux et envoûtant. Essayé d'abord sur une tarte aux pommes qu'il accompagne en grand gaillard, puis le lendemain sur une salade de mangues, pour créer un accord délicat. Très belle réussite. A propos de lendemain, les mêmes vins de ce repas bus le lendemain ont montré : extinction des feux du 1947. Fadeur des deux 2001, alors que le Clos du Marquis se mettait à exister. Constance du Beaune 55, et perfection du Cazes 73. C'est assez amusant de voir que les impressions du jour se confirment ou s'infirment le lendemain.

Amicales salutations de François Audouze

tél. : 01.41.83.80.46 fax : 01.41.83.80.41 mail : francois.audouze@wine-dinners.com

Le dîner du 26 février s'est rempli en moins d'un jour. Je le raconterai plus tard. Le prochain est le 13 mars, mais il est complet. J'en programme un deuxième quinzaine de mars.