

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



Photo d'un **groupe de vins parmi les 12 vins de ce dîner** chez Apicius.

Ce bulletin est le **soixante deuxième**. Un dîner à Apicius qui fut une belle occasion d'accords de rêve.

Dîner chez Jean Pierre Vigato. Ouverture des vins à 16 h avec Christophe, jeune sommelier débutant et très désireux d'apprendre, dont les yeux brillaient devant tant de merveilles. Comme chaque fois, j'ai des appréhensions, tant chaque vin a une histoire unique. Le plus beau nez à l'ouverture est celui du Larcis Ducasse 45. Les plus incertains sont ceux du Grands Echézeaux 56 et du Lafite 62. Celui dont j'attends le plus beau retournement est celui du Nuits Saint-Georges 66, qui sent la poussière et va perdre cette odeur. Si je bois, vers 17h un peu des deux Sauternes, c'est surtout par gourmandise, car je suis sûr d'eux.

Le menu conçu par Jean Pierre Vigato : **Parfait de foie gras à la vapeur, jus de légumes acidulé. Compote de champignons de Paris, sabayon à la truffe blanche. Chair de langoustine au couteau et huile d'olive. Coquillettes façon risotto à la truffe noire. Suprême de pigeon cuit sous le grill au beurre salé. Pâté de gibier sauce bécasse. Blanc manger au lait d'amande. Gâteau de pommes "Reinette" au caramel laitier. Mignardises.**

Jean Pierre Vigato fait partie d'un groupe de quatre chefs que j'adore pour des qualités assez semblables, Alain Dutournier, David Van Laer, Patrick Pignol et lui. Il y a en eux un amour du vin, un respect des accords, et une façon de traiter les saveurs d'une façon naturelle, spontanée et chaleureuse que j'apprécie au plus haut point. Bien sûr, il y a d'autres chefs de grand talent. Mais le naturel de ces quatre chefs m'enchantent. Là, Jean Pierre Vigato a fait un sans faute, signant certains plats apparemment simples d'une exécution parfaite. C'est au service du vin que l'on se place, c'est au service de la saveur pure, généreuse, et ostensible. Comme si ce plantureux programme ne suffisait pas, alors que nous parlions de truffes, un maître d'hôtel nous met sous le nez une belle grosse truffe. Réflexe déraisonnable et immédiat, je lance : "on se la fait ?". Et nous voilà, en plein repas, nous passant comme une patène l'assiette de tranches de cette si belle truffe, et communiant de ces hosties noires, ointes d'huile et criblées de gros sel.

Une armée d'ogres et de trois jolies ogresses.

Sur un amuse bouche discret et adapté, **Bollinger Grande Année 1990**, champagne sûr, extrêmement équilibré, qui comble d'aise par sa facilité. Ce n'est pas à proprement parler un champagne de soif, mais ça se boit si bien. On eût aimé un magnum, tant le goût de revenez-y domine.

Le **Coteaux du Layon 1945 Brouard Négociants éleveurs** a une couleur dorée d'une rare beauté. Nous nous disions avec François Mauss, ce si grand expert recordman du monde de l'amende infligée pour un propos anodin (300.000 euros pour avoir critiqué les mauvais Beaujolais, c'est un record) que ce Coteaux du Layon, à l'aveugle serait perçu comme un délicieux Sauternes. L'accord avec le foie gras traité de façon si particulière était magique. Une association qui crée l'émotion : on frémit comme lors du baiser d'"Autant en emporte le Vent".

tél. : 01.41.83.80.46 fax : 01.41.83.80.41 mail : [francois.audouze@wine-dinners.com](mailto:francois.audouze@wine-dinners.com)

courrier 18 rue de Paris 93130 Noisy-le-Sec

Il y a deux bulletins dans le même envoi, car il y a du retard à rattraper !

**L'Agneau blanc 1948, vin de Graves sec, sélection baron Philippe de Rothschild** est un petit bijou. On sent réellement le Graves, avec une densité et une persistance rare. Le plat aux champignons et truffe blanche était tellement bien traité que l'on avait successivement deux accords merveilleux. Je me faisais peur en pensant : "si l'on part tellement en fanfare, ne prend-on pas des risques pour la suite". Le déroulement du dîner allait balayer mes craintes. L'Agneau Blanc était vraiment réussi, noble et surpassait toute idée préconçue sur ce qu'on pouvait attendre. Sur une langoustine surprenante, toute en iode, le **Meursault Santenots Domaine Marquis d'Angerville 1990** en a surpris plus d'un. Bien rond, bien typé, il permettait lui aussi un beau mariage. Le **Lafite Rothschild 1962** et le **Château Larcis Ducasse 1er grand Cru Saint Emilion 1945** ont été servis en même temps sur le « faux » risotto. Le Larcis Ducasse époustouflant de jeunesse avait toutes les caractéristiques de la truffe noire, et dansait avec elle dans une synchronisation parfaite. Le Lafite, plus frêle, plus fragile, plus discret cachait plus sa belle et académique structure. Le Larcis le dominait trop d'une puissance proche de celle d'un 70. Un immense vin, adapté à la truffe comme s'il était né pour elle.

Le **Volnay Santenots du Milieu 1er Cru Domaine des Comtes Lafon 1994** est tout simplement un chef d'oeuvre. Une réalisation parfaite. C'est généreux, c'est rond, et c'est un vin qui veut vous séduire comme Gina Lollobrigida en Esméralda : tout est fait pour vous tenter. Et quand la chair du pigeon fond en bouche tant elle est exquise, on est sous le charme, fasciné par ce vin comme sous l'oeil du cobra. Sur un plat d'une richesse extrême, de saveurs mâles et typées, trois vins s'alignaient pour combler nos papilles : à gauche le **Grands Echézeaux DRC 1956**, au centre le **Nuits Saint Georges Pierre Olivier 1966** et à droite l'**Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1989**. J'avais tellement peur que mon DRC 56 soit faible que je me suis fait vertement tancer. Ce vin était exceptionnel, d'une classe immense, contredisant toute idée préconçue sur son rang au sein des vins du Domaine, et toute idée convenue sur cette année si mal lotie. Ce vin merveilleux fut classé, on le verra plus tard, comme la vedette de la soirée. J'avais dit lors d'un précédent bulletin : « venez m'aider à finir ces 56 ». Ne venez plus ! Ce n'était que calomnie. J'avais un petit faible pour le Nuits Saint Georges 1966. Très Nuits, très nature, expression généreuse d'un Bourgogne riche et sans soucis. J'aime ces vins qui font saliver. A coté de ces deux merveilles, l'Hermitage, qui ferait belle figure dans plus d'un dîner, apparaissait comme un écolier qui a remis une copie où la question de cours est traitée avec une maestria signalée, mais sans cette once de folie qui entraîne la meilleure note. Très honnête Hermitage suivant un Nuits Saint Georges généreusement rond et plaisant, et un Grands Echézeaux réalisant merveilleusement l'accomplissement du rêve de la Bourgogne. Sur ce plat de sincérité, un grand moment d'harmonie.

La couleur du **Château Massereau Haut Barsac 1947 René Pinsan** est presque irréaliste tant elle est belle. On dirait la peau de Laetitia Casta, notre pulpeuse Marianne. Une délicieuse acidité au service d'une densité de Sauternes séducteur. Dois-je le dire ? Je n'ai pas résisté. C'est le type de goût que j'aime de façon incurable. Le traitement du gâteau de pommes est exemplaire. J'ai rarement vu un dessert aux pommes plus captivant. Pierre Hermé m'a subjugué par un dessert aux pommes qui était un exercice de maîtrise d'un niveau rare. Là, c'est une pomme qui chante en bouche avec mon chouchou **Yquem 1988**, ce petit bébé que j'aime tant. Mais, sentiment étrange, il est tellement ce que l'on attend, de perfection, de grâce, que je succombai plus aux charmes déroutants, donc envoûtants, de vins moins attendus.

Quand il fut question de vote, il y eut une large concentration sur le premier: **Grands Echézeaux DRC (Domaine de la Romanée Conti) 56**. Puis, Larcis, Coteaux, et presque tous les vins ont été cités. Mon classement a différé du consensus, car je suis trop sensible au goût du **Haut Barsac** que j'ai mis en un. J'ai rejoint ensuite beaucoup de votes avec **Grands Echézeaux, Larcis Ducasse et Nuits Saint Georges**.

Jean Pierre Vigato nous a fait vivre des émotions rares, par une cuisine d'une maîtrise et d'un talent remarquables. J'ai été ému par le traitement du foie gras, du pigeon, et de la pomme. Le plus bel accord gustatif a été celui du Coteaux du Layon avec le foie gras, puis le champignon avec l'Agneau Blanc, sachant que le pigeon avec le Volnay fut une petite merveille. L'ambiance fut plus qu'amicale, animée et souriante, et chacun a pu enrichir son stock de souvenirs par des associations de goûts uniques, dans une profusion inégalée.

Amicales salutations de François Audouze