

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



Photo d'un **magnum de Veuve Clicquot rosé 1964** bu lors d'un dîner de wine-dinners organisé autour du voyage de nocces d'un jeune couple américain, venu à Paris pour fêter leur union. Le meilleur moment de leur voyage de nocces (m'ont-ils dit ...) et le meilleur champagne de leur jeune vie (ça, je veux bien le croire).

Ce bulletin est le **soixante troisième**. Des petits instants créés ou trouvés comme des surprises.

Dîner chez **Ducasse**. Arrivée psychédélique à l'hôtel Plaza : des photographes attendent dans le froid. Dans l'entrée, des pop stars bariolées avec des nymphettes à l'œil cocaïné. Dans le hall, une faune cosmopolite faisant plus penser à un congrès de la mafia du temps d'Al Capone qu'au rendez-vous annuel d'une congrégation religieuse. Un luxe ostentatoire frôlant l'in vraisemblable. On passe le seuil du restaurant, et là, c'est le silence d'un temple à l'onction ouatée. Les couleurs sont rassurantes, le personnel glisse comme dans un ballet russe. C'est la même atmosphère que lorsqu'on entre à la bibliothèque Mazarine : on ne touche à rien tant on a le respect. D'ailleurs, pas question de prendre en main le menu. Il vous est planté comme un écran pour le lire de loin.

Un **Château d'Arlay Vin Jaune 1985**, car j'avais en tête mon prochain voyage dans le Jura dont on parlera dans le prochain bulletin. J'avais vérifié à l'avance que mes hôtes aimaient ce vin. Sur des truffes, je me suis de nouveau enchanté avec le vin jaune. Puis, petit clin d'œil à un vigneron ami épistolaire, **Vosne Romanée Cros Parentoux Méo Camuzet 1989**. Le nez est profond, et le vin est très possessif. Sur le pigeon que j'avais pris, un plus jeune Cros Parentoux eut sans doute été préférable. Le sommelier avait raison de me prévenir de sa si persistante jeunesse. J'assume mon choix.

Ducasse, c'est la grande maison. On la goûte cependant différemment selon les circonstances. Des discussions professionnelles empêchaient d'en profiter comme il convient. Et la folklorique et majestueuse cérémonie des infusions m'a fait moins d'effet. Les Saint-jacques d'une assiette voisine où j'ai picoré étaient un petit bijou.

Voyage à Chartres. Déjeuner dans un restaurant cossu, **le Grand Monarque**, tenu par un jeune directeur plein de vie que je connais : il possède aussi le Petit Riche. Au moment du service, quel contraste avec Ducasse ! J'avais l'impression de revivre des repas de Province d'il y a quelques décennies, lorsque, jeune écolier en vacances, je parcourais la France à l'initiative heureuse de mes grands parents. Chaque plat qui me fut servi était exactement ce que je mangeais à l'époque, et le serveur était le même, comme si le temps avait stoppé sa marche sur près d'un demi siècle. Atmosphère dont je percevais la magie, qui me remplissait d'une douce félicité. Nous avons bu un **Savennières Chateau de Chamboureau 1986**. Choix du directeur qui a une belle cave de Loire. Intéressant pour quelques verres, et on voit vite les limites. Ce vin revécut sur le fromage. Puis un **Lafite 1980**. En le choisissant, nous savions ce que nous faisons. Il n'était pas question de boire un Lafite explosif, mais de recevoir les suggestions, les séductions de Lafite, en filigrane. Lorsque l'on sait ce que l'on fait, on prend plus de plaisir, et nous avons apprécié les évocations fournies par ce vin au nez délicat. J'ai profité de mon passage pour acheter quelques bouteilles de rêve que me proposait un négociant qui vit dans la région : Yquem 1893, Mouton 1947, de quoi imaginer sur le chemin du retour le dîner qui les accueillerait.

Visite impromptue aux crayères d'Issy les Moulineaux pour chercher des achats récents de vins. Je visite d'immenses galeries où de grands restaurants entreposent une partie de leur cave. A voir les stocks qui sont entreposés, je me dis que celui qui me succèdera et animera wine-dinners dans 40 ans ne manquera pas de marchandise, car les invendus probables seront légion. Le sympathique propriétaire de cette multiple activité, Yves Legrand, qui ne me connaissait pas, m'invite à déjeuner. Rien n'était prévu, je me laisse guider au restaurant **Issy Guinguette**.

Nous commençons par le **Vin d'Issy les Moulineaux le Clos des Moulineaux 1995** (production : 135 bouteilles de 50 cl). Je défie quiconque de trouver ce vin à l'aveugle. Il a des tonalités de Meursault, passagèrement des ardeurs de Bâtard. A dire vrai je le trouve extrêmement délicieux. Nous suivons par un **Touraine Amboise de Nazelles de chez Rémi Gandon "Grand vin d'origine" 1970**. Vin qui a une saveur que l'on comprendrait beaucoup mieux d'un 1950. Là, un vieillissement extrêmement précoce. Mais une fois que l'on a accepté l'effet de la madérisation, les saveurs multiples s'exposent en bouche, donnant sur un plat adapté des évocations du plus grand intérêt. Lorsque j'étais entré dans le bureau, dans la matinée, j'avais remarqué une bouteille au sol, au niveau très bas et au bouchon tombé flottant. J'avais dit "il faut boire cette bouteille", ce qui avait sans doute intrigué et intéressé mon hôte, plus que si j'avais dit "elle est morte". Et ce qui est intéressant et confirme mes théories : à l'ouverture de la capsule, ce vin avait un nez sublime. J'ai dit : "méfions nous des nez trop flatteurs". Et c'était le cas de ce **Léoville Poyferré 1955**. Attaque en bouche très acide, mais joliment acide, puis un désagréable retour de bouche de gibier faisandé : le vin était mort depuis peu (le médecin légiste aurait dit : quelques heures seulement de bouchon de trop flottant dans la bouteille). Voilà donc un vin mort qui donne une senteur exquise. Je suis natif du pays des fromages qui puent. Je préfère les vins qui puent à l'ouverture aux vins trop aisément chaleureux immédiatement. Nous passons ensuite à **Talbot 1955**. Le bouchon avait anormalement vieilli vite, ce qui est le signe d'un mauvais stockage. Un nez à peine blessé, et en bouche, certainement un Talbot au dessus des Talbot que j'ai bus, à part peut-être 1934. Une bouche ronde, soyeuse, veloutée, toute en harmonie discrète et délicate. Sur un petit salé aux lentilles, accord amusant à tenter, l'acidité de la viande aidait bien. Ensuite, un **Vosne Romanée Jean Grivot 1976** gentil comme tout, avec une belle attaque en bouche, bien juteuse, puis une finale assez courte. Le clou de ce repas improvisé fut un Sauternes de 1938, année sur le bouchon, sans étiquette, que l'on a supposé être un **Rayne Vigneau 1938**. Teinte et arômes de caramel, de fruits confits légers comme des prunes par exemple qui se mariaient avec bonheur à un pain d'épices trempé aux fruits.

Alors que nous ne nous connaissions pas il y a seulement trois heures, nous avons évoqué des souvenirs communs dans une ambiance chaleureuse, comme les amateurs et amoureux du vin savent en créer. Nous reverrons-nous ? Sans doute. Mais grâce à cet instant inventé de rien, un jour anniversaire pour Yves Legrand de plusieurs événements importants de sa vigne et de son restaurant, nous nous sommes trouvés des affinités sur nos passions. Cela fait chaud au cœur comme un verre de Sauternes de 1938.

Ce jour fut décidément propice à des rencontres étonnantes. J'ai fait la connaissance chez Guy Savoy d'un des très grands acteurs du monde du vin. Le repas, toujours aussi grandiose sera « dithyrambé » dans le bulletin 65.

Amicales salutations de François Audouze