

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



Photo d'un **Auxey-Duresses Guy Leblanc 1959** témoignage d'une belle année bourguignonne, avec une étiquette délicieusement surannée et un vin particulièrement sympathique

Ce bulletin est le **soixante cinquième**. Des grands chefs dont certains ont les étoiles qui font du yoyo ... et un bouquet de curieuses rencontres.

Dîner chez **Guy Savoy**. Mes invités qui n'étaient jamais venus dans ce temple sont allés d'émerveillement en émerveillement. Je partage à chaque fois ce sentiment, tant je succombe à ce talent que je goûte comme une première fois.

Sur des coquilles Saint-Jacques crues au caviar, **Domaine de Chevalier blanc 1998**. Très caractéristique de ce domaine, où les vins sont plus rêches que d'autres Pessac Léognan. C'est riche de saveurs sur des registres extrêmement étendus. Avec Carbonnieux, on est sur des blancs secs que j'aime, faits de profusion de goûts et d'évocations. Mais j'avais entendu la voix du Jura ! Alors que je prévoyais un vin de l'Etoile en fin de repas, j'ai précipité son apparition pour avoir ce mariage avec le Sévruga. Si le Domaine de Chevalier est déjà un mariage de belle tenue, le mariage avec **L'Etoile « en monts Génezet » Voorhuis-Henquet 1996** est une apothéose. Ce plat si raffiné dont les saveurs iodées durent éternellement en bouche devient encore plus grandiose. Voilà un accord rare. Le vin de l'Etoile (on l'appelle l'Etoile parce que le vignoble est situé entre cinq collines harmonieusement situées) a une puissance, une densité une présence qui fait pâlir le Bordeaux pourtant si bon. Sur des lentilles à la truffe, il faut vite quitter les blancs, et prendre le vin rouge.

Un ris de veau brillamment exécuté mérite **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1996**. Tout en force, ce vin généreux frappe par la simplicité du message. On ne cherche pas à explorer des chemins de traverse. On va droit au but, remplissant la bouche d'un message unique : « je suis bon, je suis généreux, vive Côte Rôtie ! ».

Sur le fromage ont été essayés les trois vins. C'est l'Etoile qui est le plus à son aise. Un dessert à la mandarine d'une miraculeuse façon a permis un accord attendu mais grandiose avec un **Garrafeira H & H Boal Madeira 1954 Vintage**. Le Madère, étonnant pour un Madère, a été catapulté par la mandarine dans des palettes de goût explosives. C'est un peu comme dans ces boutiques de Province où la porte est gardée par un rideau chasse mouches. Ce rideau est fait de tuyaux d'orgues, et lorsqu'on le soulève, c'est une armée de clarines qui vous tinte dans les oreilles. Là, ce Madère tinte en bouche de milliers d'explosions, excité par une mandarine guérillero. J'aime vraiment de plus en plus ces mariages d'excitation sensorielle. Au risque de me répéter, Guy Savoy est un créateur au talent extrême. Le service du pain est un cérémonial

agréablement amusant. Le sommelier est un compagnon apprécié. Le service est d'une attention qui flatte la gastronomie française. Cette troisième étoile est bien accrochée !

Les restaurants dans le Guide Rouge ont la bougeotte, je vais chez **Hélène Darroze** le midi, et chez **Gérard Besson** le soir, une promue et un rétrogradé. Ce bulletin n'est pas là pour se substituer aux critiques gastronomiques : je respecte trop le talent des chefs auxquels j'apporte de temps à autre des trésors de nos vignobles pour qu'ils les mettent en valeur comme on le fait en créant une robe de mariée. Chez la si jolie promue au nez mutin, j'ai pris le repas de truffes qui fut mis en valeur par un somptueux **Bâtard Montrachet Louis Jadot 1998**. Il arrive souvent que des Bâtard me donnent plus d'émotions que des Montrachet. La densité et la persistance de celui-ci faisaient danser les truffes. Lorsque la joue de bœuf apparut, je fis ouvrir un **Quinta do Noval Vila Nova de Gaia 1995** qui titre 20,5°. Même si c'est intéressant, c'est quand même beaucoup trop fort pour un plat, et c'est seulement sur le fromage que ce Porto juteux comme un fuit rouge a trouvé son bonheur. Lorsque nous étions là, un grand hebdomadaire préparait un article sur les femmes chef. Quelle joie de trouver là Anne Pic qui assume si bien les destinées du joyau de Valence.

Gros contraste avec le restaurant de Gérard Besson, où tout respire la tradition. Sa brouillade aux truffes est un plaisir de simplicité abondante. On campe dans la truffe. On se sent devenir chène, chien, cochon. Son pigeon est dans une pure tradition culinaire et son fenouil confit est un petit bijou. Je ne peux pas suivre le Guide, mais ce n'est que mon avis. Dommage pour le choix du vin. Le **Clos Vougeot grand cru Domaine Georges Mugneret 1988** est un grand vin, mais il est beaucoup trop fermé, même après une longue oxygénation. Il faut le laisser vieillir encore. De toutes façons, ouvert ou non, ce vin n'aurait pas tenu le choc contre les œufs. Il faudrait la force du Jura pour lui résister (objectivité, quand tu nous tiens !..).

Dîner chez **Patrick Pignol**. Quel bonheur de joie de vivre, quel talent bien assumé, avec le travail et la décontraction. Maison bien tenue, avec un personnel aux gestes précis. Un **Beaucastel Hommage à Jacques Perrin 1995**. Que ce vin est bon ! Il est arrivé un peu frais, ce qui lui allait bien, car on s'habitue progressivement à sa force. Et quel talent dans la force : les techniques précises sont utilisées pour mettre en valeur le vin et pas la force, ce qui lui donne une authenticité complète. Un grand vin, qui donne déjà un plaisir parfait et progressera encore en prenant de l'âge. Sur une truffe complexe, un accord bien attrayant. Puis, arrive un vin que j'avais déjà goûté au même endroit : **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1991**. Quand le vin est versé, le nez est si extraordinaire qu'il se produit un phénomène que j'ai déjà senti : l'odeur est si parfaite que l'on n'a pas envie de boire le vin. On est capturé par l'odeur qui paralyse de séduction. Quand la raison prend le dessus, on tombe à la renverse : ce vin est décidément parfait. Rond, plein, lourd, pénétrant au dernier degré de l'intimité. Je n'ai jamais cherché accès aux paradis artificiels, mais j'imagine volontiers que ce vin fait l'effet décapant d'une drogue : on a l'impression d'avoir atteint le bonheur œnologique ultime. Sur un ris de veau l'accord était là. Amusant d'avoir en si peu de temps deux ris de veau, celui de Guy Savoy et celui de Patrick Pignol. Deux traitements très distincts, très révélateurs de deux philosophies que j'apprécie beaucoup. Je retrouve et j'admire la personnalité qui se dégage dans chaque bouchée complexe. Au moment des alcools servis généreusement par ce si sympathique Nicolas, discussions passionnantes avec Patrick Pignol qui a une vision si juste de sa profession, ses risques et ses possibles évolutions, tant ce métier requiert de qualités et de capitaux.

A propos de discussion, passant chez Laurent pour voir Philippe Bourguignon, je me suis pris à bavarder pendant près d'une heure avec Robert Hossein, écorché vif au cerveau en perpétuelle ébullition, tour à tour passionné par l'évocation des vins de mes dîners, fabricant de chimères nouvelles, et analyste des forces occultes qui dirigent son monde de croyant.

A côté de ces grands chefs, dîner chez un ami de mon fils. J'apporte trois vins, dont **l'Esprit de Chevalier 1996**, **Connétable de Talbot 1996** et **Mas de Daumas Gassac 1999**. Je n'ai pas aimé les seconds bordelais que j'ai trouvés en poussant un peu du col, et par contraste le Daumas Gassac, dont le jeune hôte est un fan, offrait une justesse bien adaptée. Le savoyard nous servit une **Chartreuse Tarragone** sur un dessert à l'orange. Curieuse association, alors qu'en prenant des litchis à ma portée, j'ai pu essayer une association bien excitante. Discuter dans une joyeuse atmosphère avec des jeunes de talent, ça vaudrait quelques étoiles dans un Guide au classement de fantaisie ...

Chez Guy Savoy j'ai rencontré par hasard un des hommes qui dirige l'une des plus grandes forces dans le domaine du vin, le jour même j'avais déjeuné avec un inconnu, qui gère une vigne parisienne et un stock de vins unique. Je rencontre Anne Pic chez Hélène Darroze, je converse avec Robert Hossein. Si ça continue, je vais croire comme Robert Hossein que des pouvoirs occultes « pilotent mon Palm ». !

Amicales salutations de François Audouze