

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



Photo d'un **Vouvray moëlleux 1952** parce qu'un Vouvray 1921 figurait au dernier dîner de wine-dinners.

Ce bulletin est le **soixante dixième**. Aventures diverses et une illumination : le bois n'a pas d'avenir !

→ Pensez au dîner du 15 mai et sa Romanée Conti 1956. Je vais sans doute ajouter une bouteille que je n'ai jamais bue, et qui est certainement l'un de mes cinq ou six plus grands rêves ! Ce sera la surprise des convives de ce dîner de rêve conçu avec un chef qui est une de mes idoles.

D'abord des sensations fortes racontées comme je les ai éprouvées en goûtant ensemble deux vins opposés. Faut-il de ce fait participer à la polémique sur l'évolution du goût du vin ? Ne produisant pas de vin, ne commercialisant pas de vins, je n'ai pas de thèse à défendre. Chaque vigneron fait ce qu'il croit bon et le marché tranche. Me trouvant parfois immergé au sein de débats sur l'évolution du vin, je verse ce petit exemple que j'ai outré à plaisir comme un chef épice un plat pour exciter le goût. Je ne partirai pas en croisade, à chacun son domaine. Le mien est celui des vins anciens dont je me fais volontiers le chantre, et celui de la haute gastronomie que j'admire et soutiens. De très grands noms du vin se battent pour la préservation de l'authenticité et pour que la technique soit au service du terroir et pas l'inverse. Le combat se gagne plus dans le verre que sur le papier. Après ces longs prolégomènes, j'ajoute mon historiette.

Lors d'un dîner fort simple mais fort bon, on commence par un **Chablis Grenouilles la Chablienne 1996**. C'est bon et c'est goulu, mais c'est plus premier cru que grand cru. Il manque une petite folie à ce vin bien fait. Puis on me fait découvrir à l'aveugle **Almaviva Baron Ph. de Rothschild 1998**. Ça démarre comme un bourguignon qui aurait du nerf, avec un zeste de Roussillon. On ne peut pas dire que ce n'est pas plaisant, mais pour moi, cela tient de l'infusion de copeaux. Puis arrive le révélateur : un **Cornas Robert Michel 1982** (Grand vin des Cotes du Rhône) servi quasi simultanément. Pour le collectionneur que je suis, je ne mourrai pas si je rate un Cornas, et je ne vis pas enchaîné aux grilles de la propriété de Robert Michel pour être sûr d'avoir mon quota annuel. Mais la révélation était là : c'était du vin !! L'Almaviva, c'est une montagne de technologie, c'est la déforestation de toute l'Amérique du Sud, mais, excusez ce propos assassin, c'est de la tendance, ce n'est pas du vin. Et au nez, aux lèvres, ce Cornas de 20 ans avait tout d'un vin de bonheur, il iodait dans la bouche, quand l'Almaviva nous soulait de copeaux. J'ai donc compris la fureur d'Aimé Guibert de Daumas Gassac, j'ai compris la véhémence des vignerons de terroir, mais j'ai aussi entrevu par l'exemple tout ce qui

tél. : 01.41.83.80.46 fax : 01.48.45.17.50 mail : francois.audouze@wine-dinners.com
courrier : 18 rue de Paris 93130 Noisy-le-Sec

C'est un nouveau numéro de fax. La table du 15 mai se remplit, il reste encore des places, du moins, au moment de cet envoi

passionne ces belles querelles. Il vaut mieux du terroir que de la technologie. Et même si l'on a le terroir, il faut modérer la technologie. Mais je ne veux pas aller plus loin, car il y a mille experts plus compétents pour dire quelle est la voie.

Au **Petit Nice**, star de la Corniche marseillaise, on cherche dans l'opulente carte des vins. L'opulence est dans le choix, mais aussi dans les prix, ce qui réduit l'horizon. On fait main basse sur les deux dernières bouteilles de **Champagne Salon 1985**. Sur un oursin traité de multiples façons, le Salon crée un choc de rêve. Son animalité, sa force, sa densité brutalisent l'oursin pour son plus grand bien. On n'atteint pas avec un goûteux pigeon une multiplication aussi naturelle qu'avec l'oursin, même si un accord se trouve. Un jus fort concentré fait avec les entrailles du pigeon créait au contraire une harmonie rêvée. De plusieurs fromages essayés, c'est le Langres qui réveillait le mieux la bulle si charnelle. Une composition à base de fruits de la passion fut aussi l'occasion de vérifier que Salon 85 est un grand champagne, qui peut servir de support à la totalité d'un repas. Une cuisine influencée par de belles japonaiseries, qui compliquent un peu le repas, mais offrent des saveurs invitant au voyage. La famille Passadat s'est entourée d'un personnel compétent. Face à la mer, un repas fort excitant que mit en valeur mon chouchou Salon 85.

Le lendemain au même endroit, essai d'un **Corton Charlemagne Bonneau du Martray 1985**. Dès le premier nez, un certain manque de puissance. Sur une entrée compliquée au crabe et homard, où six goûts différents montrent le talent du chef mais ne forment pas une harmonie gustative apaisante, le Corton Charlemagne reste comme le boxeur dans son coin, n'ayant pas entendu l'appel de la reprise. Puis, sur un remarquable et délicieux veau de lait, le Corton grimpe de dix étages en un instant. Le boxeur jaillit et vous assène toute sa panoplie de coups. Quelle merveilleuse sensation avec la chair seule d'une viande qui a du caractère et du goût. C'est à ce moment là le plaisir rare d'une viande de qualité présentée de façon juste et d'un vin qui semble avoir été fait pour elle. Le plaisir du vin se prolonge sur un Saint-Marcellin et un Saint-Félicien. Puis le vin estime qu'il en a assez donné et se rendort, confirmant l'impression première d'un manque de puissance. C'est peut-être ce qui aura permis paradoxalement un accord parfait avec le veau. Un délicieux dessert, l'une des forces de cette belle maison, se déguste avec une once de **Bénédictine**, pâturage divin. Belle étape. Indispensable même.

Dîner chez **Patrick Pignol**. Il n'y a pas beaucoup de restaurants où je me sente si bien. Le maître d'hôtel a la technique d'un professionnel du bonneteau : on choisit le plat qu'il a décidé que l'on prendrait, mais ça se passe avec une joyeuse soumission, ce restaurant contaminant sa clientèle d'un dangereux germe de bonne humeur. Nicolas le sommelier avait carte blanche, aussi a-t-on pu goûter des découvertes qui gratifient le patient travail de recherche accompli. Bien sûr je ne l'ai pas laissé faire au début, car j'avais soif de **champagne Salon 1988**. Pas besoin de sommelier pour choisir, puis succomber à ce nez magnifique, à un vineux délicat, combinant savamment charme, force et douceur. Le **Pernand Vergelesses 1997 de Gabriel Muskovac** a tout d'un grand vin. Beau nez affirmé et typé, et belle rondeur en bouche de suffisante longueur, qui évoque des appellations plus grandes. Très beau travail. Sur des coquilles Saint Jacques qui se parent d'un parfum d'oursin, une juteuse combinaison. Mais c'est surtout une petite tartine à la truffe qui améliore diablement ce vin. **Les Fiefs Vendéens "la Grande Pièce" 1999 de T. Michon**, c'est vraiment "découverte". C'est gentil. Le fruit et le travail amusent le palais pour un verre. Mais rapidement on voit les limites d'un fort honnête vin. L'agneau parfait lui faisait du bien, le rendant plus viril. Très belle délicatesse discrète d'un **Tokay Pinot Gris Sélection de grains nobles 1988 des Caves de Turckheim**. C'est ce qu'il fallait sur des dattes qui avaient le charme oriental de la courtisane musquée.

J'approuve ces essais, car c'est l'intérêt de tous, professionnels, amateurs, de mettre en valeur les régions et les vigneron. Mais la vérité - encore une fois - est au fond du verre en fin de repas. Il faudrait idéalement ne jamais enlever les verres vides. Car ce sont les derniers arômes qui diront la race des vins. Le charme immédiat de certains produits flatteurs ne résiste pas à cet examen. D'autres au contraire entraînent des ovations. Les contrastes sont redoutables.

Dans le cadre d'essais impromptus, une bouteille de solidité et un essai fantasque. **Château La Conseillante Pomerol 1994**, qui confirme toute la pertinence de ce vin déjà délicatement accompli et si gentiment Pomerol. Puis une énigme : **Château Jura Plaisance # 1940** appelé seulement « Bordeaux », mais sis à Montagne (Saint Emilion n'est pas ajouté). De quoi s'agit-il ? D'un blanc sec qui aurait madérisé ? En tous cas, des saveurs que n'apportent que les vins anciens, et des accords rares, aussi bien en entrée qu'au fromage et au dessert. C'est amusant d'exhumer de telles bouteilles inconnues, qui se mettent à vivre sur les tables, et racontent leurs sursauts, leurs convalescences ou leurs blessures. Des rappels historiques de l'évolution du vin.

Une semaine d'essais excitants, voire polémiques. A quoi servirait de faire et boire du vin si on n'en disp(c)utait pas ?

Amicales salutations de François Audouze

tél. : 01.41.83.80.46 fax : 01.48.45.17.50 mail : francois.audouze@wine-dinners.com
courrier : 18 rue de Paris 93130 Noisy-le-Sec

C'est un nouveau numéro de fax. La table du 15 mai se remplit, il reste encore des places,
du moins, au moment de cet envoi