

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



Photo d'une **Romanée Conti 1980** parce l'on va ouvrir une Romanée Conti 1956 au prochain dîner de wine-dinners, et j'en suis tout excité.

Ce bulletin est le **soixante et onzième**. Un grand dîner de Jean Luc Barré, et des expériences diverses, avec la rencontre de grands vins.

Un dîner organisé par Jean Luc Barré est toujours un événement. Nous n'ordonnons pas les choses de la même façon, et cette diversité est un bien. Jean Luc choisit un sujet, fruits de longues recherches, alors que je pense plus à faire un dîner sans thème, parcours de saveurs dont j'agence la progression avec un chef. Là, il nous proposait un voyage dans la Bourgogne, dans toute sa diversité. Jean Luc fait goûter à l'aveugle, ce qui est une autre façon de découvrir les vins.

A l'apéritif, **Château de Loyse 1959 Thorin Beaujolais blanc** (sur l'étiquette il y a seulement "Bourgogne", et pas de mention de Beaujolais). Comme on sait qu'on doit être en Bourgogne, toutes les pistes sont explorées avant que Jean Luc ne nous mette sur la voie de ce vin bien rond, "nature", au message direct et monolithique. Très agréable début sur les gougères de **David van Laer**.

Sur une délicieuse barbue à la sauce au thé : **Chablis Grand Cru Valmur 1978 Lamblin**. Un nez très brut, presque métallique, et en bouche le plaisir du Chablis, bien rond et intense. Je dis cela, mais comme je n'ai découvert quasi aucun vin à l'aveugle, j'aurais mauvaise grâce à dire : "très caractéristique de", puisque je ne retrouvais les caractéristiques que lorsqu'on me révélait le nom du vin. Le **Meursault Genévrières 1961 Nicolas** avait exactement l'odeur du thé de la sauce. Accord magique avec le plat. La sophistication de ce vin suggérait des nuits chaudes et lascives, faites de plaisirs épicés. Le **Corton Charlemagne 1943 Charles Viénot** est un vin étonnant. Une race extrême, une concentration unique. La noblesse de ce vin le plaçait au dessus des deux autres blancs, mais c'est le Meursault qui caressait le mieux le plat pour un bel accord.

Un homard aux pieds de porc s'harmonisait on ne peut mieux avec un **Santenay 1959 Louis Max**. J'ai eu plus de plaisir avec ce joli Santenay qu'avec le **Volnay 1955 Tollot-Voarick**, très grand, mais trop animal pour moi. Des convives le trouvaient plutôt végétal : diversité des goûts. Mais de toutes façons, trop marqué pour moi. Le **Beaune 1934 Duvergey Taboureau** avait une couleur de sang mêlé de rubis. Grand vin bien vivant. Mais sur le homard, c'est le Santenay qui se montrait le plus agréable. Sur du veau, un **Nuits Saint Georges 1937 Jaboulet Vercherre** (en fait, le nom Vercherre est

tél. : 01.41.83.80.46 fax : 01.48.45.17.50 mail : francois.audouze@wine-dinners.com

18 rue de Paris 93130 Noisy le Sec

le prochain numéro raconte un voyage aux USA pour rencontrer des fous de vin à la générosité infinie.

celui qui est écrit en gras sur l'étiquette). C'est un grand vin, mais je dois bien l'avouer, plus le temps passait, et plus ces découvertes à l'aveugle m'égarèrent. Ce grand vin eut mérité plus d'écoute de ma part. Il cohabitait avec un **Chambolle Musigny 1955 Mony** qui causa un sursaut de mon attention tant il était merveilleux. Il apparaît ainsi que 1955 est grand, et pas seulement en Bordelais. **Le Fixin "Les Hervelest" 1959 Poulet** fut découvert à l'aveugle par un des convives. Vin très agréable mis en valeur par une année exceptionnelle. Sur un "Epoisses" je retrouvais un vin plus connu : **Gevrey Chambertin 1947 Bouchard Père & Fils**. Un de mes chouchous. Jean Luc met toujours un pirate, ici un **Madiran 1961 Auguste Vigneau Pouquet**. C'est judicieux, car il trouve sa place au sein de cette prestigieuse brochette de Bourgognes sans souffrir. Une délicieuse **"Poire Williams" Lejay Lagoute # 1950** avait pour mission essentielle d'éliminer toute trace de sang dans ma tuyauterie interne vouée à la Bourgogne. Je plaisante un peu, mais Jean Luc Barré avait ouvert beaucoup trop de flacons, tant il voulait que ce voyage intéressant en Bourgogne, éclairé par la cuisine très exacte de David van Laer, fût exhaustif.

Au **Bistrot du Sommelier**, le sympathique repaire de Philippe Faure-Brac, l'une des **Côtes Rôties de Jamet 1999** offerte au verre se présente avec une brutalité extrême. C'est le jeune boxeur qui jaillit de son coin au coup de gong, prêt à souler de coups le palais du dégustateur. Il y a du félin, de l'animal fou dans ce vin dont les aspérités ne sont pas gommées. De l'avenir sans doute, mais c'est tout fou. Sans le vouloir il aura servi de tremplin pour que l'on apprécie plus encore la **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1995**, merveille gustative. Il est certain que mon statut de fan inconditionnel de ces vins du Rhône m'enlève toute objectivité (essayez de dire à un fan de CloClo que ses costumes de scène étaient un peu ringards, vous vous faites étripper). Ce Côte Rôtie donc a tout pour satisfaire le palais : simple dans le message, rond, enveloppant, il joue tout sur la carte du plaisir intelligent, car parfaitement dominé. A mon goût un peu moins grand que 91 et proche de 96, mais pourquoi classer les années ? Sur un très aimable rognon, il étale sa générosité. Sur le fromage, même si on peut l'envisager, ce n'est pas le même bonheur.

Avec une indécente quantité d'un caviar fort bon à gros grains et peu salé, **Ruinart « R »** non millésimé, que je situe grossièrement vers 1989. L'accompagnement avec le caviar est idéal, car la bulle est bien agressive, bien pénétrante, sur un support à peine vineux justement adapté à cet œuf si typé. Le caviar n'est bon que quand on en a trop.

Une banque d'investissement m'invite dans une salle à manger digne dont la fenêtre au premier étage ouvre sur la Place Vendôme que l'on domine entièrement. On se sent forcément important. Après un champagne que j'oublierai, un **Puligny-Montrachet Olivier Leflaive 1997** dont je n'ai pas retenu le Clos. Le caractère gouleyant des Puligny est toujours bien agréable, contrastant joliment avec un nez métallique. Un **Lynch Bages 1989** est un honneur que j'apprécie. Ce vin a un nez qui annonce toute la puissance qu'il est prêt à montrer. Animal, guerrier, il déborde de sa jeune énergie. En bouche un plaisir bien construit, car l'année 89 est maintenant en train de s'affirmer. On est en présence d'un grand vin, offrant de larges satisfactions. Peut-être un peu trop bon élève et pas assez canaille. L'âge le dévergondera sans doute.

J'arrive enfin à avoir une table à **l'Astrance** dont on m'avait dit tant de bonnes choses. Belle entrée sur une rue calme, décoration réussie sur des tonalités de gris atteignant leur but : on se sent bien. L'accueil est franc et ouvert. On commande le menu surprise, pour justement se faire surprendre. Une carte des vins très intelligente (vraiment bravo), qui incite à choisir de grands vins : ce soir, un **Montrachet Marquis de Laguiche Joseph Drouhin 1993**. Le menu est l'occasion de plaisirs rares. Tout est évoqué avec une subtilité extrême. J'ai retenu dans l'ordre un saumon à la cuisson magique, un turbot excellemment exécuté, et une association de lamelles de champignon de Paris avec un foie gras aérien. Ces saveurs suggérées, habilement séductrices comme les caresses d'un premier flirt, cela flatte largement les papilles qui se sentent considérées. Inutile de dire que le Montrachet, dans ce contexte, se présente comme le crooner devant un public de fans : il peut forcer son talent, il est sûr d'être applaudi. Le plus bel accord fut avec la très tendre et délicate chair du blanc de pintade. C'est cela qui fait éclater tout le feu d'artifice du Montrachet. Je ferai toutefois deux remarques à son propos. D'abord, un vin blanc, beaucoup plus qu'un rouge, est sensible à la variation de température. Un peu chaud, il est tout en parfum, mais cela tue le goût. J'aurais dû pouvoir contrôler moi-même les passages en seau de ce vin si sensible à ces variations. La deuxième remarque est qu'un vin blanc fait plus difficilement la totalité d'un repas qu'un vin rouge. C'est paradoxal, car ce Montrachet brillait sur toutes les tonalités nombreuses de ce si ingénieux menu. Mais Montrachet me semble plus fait pour la fulgurance d'un numéro que pour la constance d'un one man show. J'avais déjà eu cette sensation avec un vin du Jura qui peine à faire seul le témoin référent d'un dîner. Même constatation.

J'ai eu tant de plaisir dans cette maison promise à un grand avenir que j'ai fait comme du temps de Joël Robuchon : j'ai réservé la prochaine table avant d'avoir quitté le lieu. Respirez fort, le 72^{ème} bulletin a 7 pages ! New York, New York ...

Amicales salutations de François Audouze

tél. : 01.41.83.80.46 fax : 01.48.45.17.50 mail : francois.audouze@wine-dinners.com

18 rue de Paris 93130 Noisy le Sec

le prochain numéro raconte un voyage aux USA pour rencontrer des fous de vin à la générosité infinie.