

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



Variations sur un **Haut-Brion 1928** parce que c'est un des grands Haut-Brion, vin immense. Mais aussi parce que l'arrière plan évoque un des vins magiques de cette soirée.

Ce bulletin est le **soixante treizième**. Un grand chef crée sur des vins de régions très différentes. Pourquoi autant de 88 ? Je ne sais pas. Choix inconscient ?

La recherche de la perfection gastronomique se construit sur deux facteurs premiers que nous mettons en avant : le talent d'un chef et la qualité de vins rares et surprenants. Mais le succès d'un dîner de wine-dinners s'appuie aussi sur une multitude de facteurs : la bonne humeur des convives, leur motivation, l'implication et la disponibilité du sommelier, le service attentif. La réussite est une alchimie où chacun est acteur.

Dans la salle merveilleuse du **Bristol** que j'aime tant, un service précis nous a permis de déguster un repas de talent. J'ai particulièrement apprécié la mise au point que nous avons faite avec **Eric Fréchon**, le chef imaginant comment chaque vin mettrait en valeur un plat. Connaissant le talent d'Eric Fréchon, j'avais choisi un nombre inhabituel de régions représentées (Champagne, Loire, Bourgogne, Alsace, Bordeaux, Jura), afin qu'il agisse en virtuose, mais sans le vouloir je lui avais compliqué la tâche, car j'étais incapable de lui dire si le Vouvray 1921 était sec ou moelleux. Cette bouteille fait partie d'un lot fort curieux que j'ai acheté dont chaque bouteille se présente dans un coffret bois flatteur avec : "Vouvray / d'origine / 1921" et à l'intérieur, un très vieux flacon sans étiquette et sans capsule, la seule mention sur le bouchon étant : "mise en bouteille à la propriété". On voit cette boîte bois en arrière plan de la photo. C'est un peu maigre comme indication.

Le grand chef a produit une délicieuse cuisine pleine d'évocations de subtilités rares qui ont été l'occasion de certains accords particulièrement remarquables. Voici le menu : **Amuse bouche, asperges et caviar, macaronis truffés farcis d'artichaut et foie gras de canard gratinés au vieux parmesan, langoustines du Guilvinec poêlées aux cinq parfums, oignon et mangue à la coriandre, Poularde de Bresse, au vin d'Arbois, cuite en vessie, ravioles d'abats à la truffe noire du Vaucluse, Poitrine de canard challandais au sang rôti aux épices, navets caramélisés à l'orange, Comté Millésimé 2000, les tous premiers fruits rouges, quelques façons de les faire déguster.**

A l'ouverture des vins avec Virginie, sommelière rapide et volontaire, pas le moindre petit moment de doute, chaque vin produisant les arômes prometteurs attendus. Le Vouvray découvrait une jeunesse rare et s'annonçait comme un grand

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

moment. Plutôt sec, mais adouci. Le Richebourg montrait qu'il aurait bien besoin de l'oxygène qu'on lui offrait. Quelques heures plus tard, après une attente dans la si belle entrée, due aux aléas de la circulation parisienne, nous sommes passés dans cette pièce si harmonieuse et élégante mais très chaude, ce qui a gêné la dégustation de certains vins.

Le voyage au paradis commence : le **champagne Perrier Jouët Belle Epoque 1985 en Magnum** a surpris plus d'un convive. Ce champagne était si bon, avec un nez si brillant qu'on était sous le charme. Bien vineux, mais bien "de soif", rond lorsque bu tout seul, et largement enrichi par l'asperge et sa mousseline.

Le **Vouvray "d'origine" 1921** était si surprenant que l'accord avec le macaroni fut négatif : le plat raccourcissait le vin au lieu de l'élargir. Lorsque nous en avons reparlé avec Eric Fréchon nous sommes convenus qu'un poisson eut été plus élégant sur cette merveille. Mais ni lui ni moi ne savions quel trésor allait se révéler, profond, citronné et si jeune. C'est la jeunesse qui a le plus frappé les convives. Pas de regret malgré tout car cet essai fut vraiment fait à l'aveugle.

Nous allions oser ensuite un exercice difficile : mettre deux vins résolument contraires sur le même plat : un **Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles Les Vignerons de Sigolsheim 1988** et un **Chablis Saint-Martin Domaine Laroche 1988**. Et en fait cela s'est bien passé si l'on avait eu la sagesse de prendre le Chablis sur la langoustine, et le SGN (sélection de grains nobles) sur son chutney, mariage d'une subtilité rayonnante.

Un grand moment a été le **Château Gruaud Larose 1934**, qui comme à chaque expérience a démontré ses énormes qualités. Malgré l'insistante obstination d'un convive à ne pas l'aimer, ce vin a provoqué un mariage délicieux sur une viande blanche magistralement préparée. C'est sur la viande seule que l'accord magique se faisait, d'une délicatesse extrême. Belle rondeur au velouté délicat, avec bien sûr une discrétion qui tient à l'âge. Alors qu'on avait prévu deux vins sur la poularde, le filigrane du Gruaud Larose m'a incité à mettre le **Meursault rouge Clos de Mazeray Domaine Jacques Prieur 1988** en "entre deux plats", sorte faux de trou normand. Étonnant, assez brutal et rugueux, il a figuré dans le quarté de plusieurs convives et intrigué plusieurs autres. Il lui eut fallu un plat, pour susciter un choc de saveurs. C'est de toutes façons un vin difficile à appréhender, mais grand.

Dans cette salle chaude les vins s'étant présentés plutôt légèrement chauds, un convive avait demandé qu'on refroidisse le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti (DRC) 1988** qui est apparu de ce fait trop froid. Mais même ainsi bridé, quel grand vin ! On sent tout ce qu'il a de potentiel. Animal avec une puissance contenue, il s'est attaqué au titanique canard pour créer un combat passionnant : les goûts s'entremêlaient comme en une lutte gréco-romaine, pour le plus grand plaisir de nos papilles. Beau mariage viril. Le Richebourg n'a montré qu'une parcelle de son potentiel, comme une voiture de sport conduite rue de Rivoli un jour de grève. Immense vin, mais à n'ouvrir que dans dix ans.

Le **Château d'Arlay Vin Jaune Comte R. De Laguiche 1988** est particulièrement bon, avec un nez qui envahit. Le Comté millésimé 2000 a formé avec lui un couple de danseurs mondains de rêve.

Si le dessert aux fruits rouges est une petite merveille, je ne crois pas qu'il profite tant que cela aux vieux liquoreux du Sud Ouest. Ces vins sont d'agrumes. Le **Château Gravelines première Côtes de Bordeaux 1945** est d'une magnifique couleur, et dénote une puissance étonnante pour un Côtes de Bordeaux. Il est tout en fruits généreux, et montre une finesse rare. Le **Monbazillac 1er Grand cru classé Domaines de Theulet et Marsalet 1929** est tout le contraire, sur la base des mêmes tonalités. Il est puissant, envahit la bouche de son gras profond, mais développe des énigmes. C'est de l'agrumes certes, mais aussi du café, de la mélasse. Le tout pour offrir un plaisir rare couronné par les votes.

Les quartés furent fort différents, huit vins étant cités au moins une fois. Les plus appréciés ont été : **Monbazillac 29, Gruaud 34, Gewürz 88 et Richebourg 88**. Mon vote : **Monbazillac 29, Gruaud 34, Vouvray 21 et Richebourg 88**.

Il est à noter que deux jours plus tard, il restait en fond de bouteilles un peu de chaque liquoreux. Le Gravelines 1945 est apparu nettement plus puissant, plus affirmé, et avait tout d'un grand Sauternes, ce qui est étonnant. L'oxygène l'avait dopé. Et le Monbazillac n'avait pas bougé d'un gramme, montrant à nouveau toute sa merveilleuse diversité.

Lors de ce repas j'avais compliqué à dessein l'ordre des vins et les régions de provenance. Eric Fréchon a remarquablement transformé l'essai avec une cuisine qui confirme qu'elle est très grande, sachant manier simplicité et esthétisme. Une nouvelle expérience volontairement et involontairement compliquée et réussie.

Amicales salutations de François Audouze