

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



Photo d'un **La Tâche DRC 1966** parce que j'aime les vins de ce domaine. Et j'ai encore la tête à cette Romanée Conti 56, ce Bâtard du Domaine et ce Richebourg 1953 sublime. A lire bientôt...

Ce bulletin est le **soixante quatorzième**. Un temple de la gastronomie, et un sublime Mouton-Rothschild.

Déjeuner où je rejoins des amis nombreux. J'ai l'esprit à la fête. Alors, j'offre pour cette grande tablée **Montrose 1990** et **Rayne Vigneau 1982**. Le Montrose est une très belle réussite. Montrose a de nombreuses années qui m'ont laissé plutôt indifférent, alors qu'il est brillant lorsqu'il a plus de cinquante ans. J'avais choisi ce 1990 sur sa réputation d'excellence, couronnée par une note extrême de Robert Parker. Elle est vraiment justifiée. Ce vin est parfait. Aucune aspérité significative et au contraire une élégance rare doublée d'un sens de la synthèse. Il n'y a pas de défaut dans ce vin là, discrètement brillant. Le Rayne Vigneau 1982 a la délicate finesse des grands Rayne Vigneau. Il n'a pas encore l'émotion de ses très grands aînés, mais c'est brillant et agréable.

Dîner à **l'Ambroisie** est un privilège. Inaccessible comme l'Olympe où l'on goûte l'ambroisie. Il est en effet quasi impossible d'obtenir une table en ce temple joliment décoré. Nous entrons dans la pièce du milieu, ornée de six belles tapisseries du 18^{ème} siècle aux motifs de légumes et de fruits. Une atmosphère de château au bord de la place la plus magique de Paris. J'ai mauvaise grâce à citer des choses négatives. Comme l'impression finale fut sublime, je me sens autorisé, car nos grandes tables parisiennes doivent rester comme la femme de César, irréprochables. Dès l'abord, le personnel entretient l'idée de secte dont nous ne devons sans doute pas faire partie. Explications minimalistes de la carte, pas le moindre dialogue. Même minimalisme dans le choix du vin, le sommelier n'émettant pas la moindre suggestion d'idées nouvelles devant l'alternative que je lui soumets, excluant juste un des termes du choix. Un autre serveur ou sommelier vient avec la bouteille que j'ai choisie. Il verse un bon demi verre dans la carafe, remue et humecte les parois pour tapisser le verre, verse le contenu du « rinçage » dans un verre qu'il emporte avec lui. La carafe est là. Pas un mot, pas un essai proposé. L'homme a fait son ouvrage et je suis là face à cette carafe qu'on ne me propose même pas de goûter.

Je la rapproche, je me sers, et comme pour m'excuser, je dis que je tiens à contrôler la température du vin, tant quelques degrés en changeant le message. Ce qui me vaut cette remarque surréaliste : "mais moi aussi j'ai bu du Montrachet". Fort heureusement, et comme par enchantement le personnel est peu après devenu d'une extrême amabilité, et a complètement corrigé l'impression première d'une froideur inhospitalière. Avec un service redevenant ce qu'il doit être, un vin de rêve et des mets exquis, on entrait de plain pied dans la réputation justifiée de l'endroit.

Le vin que j'avais choisi, puisqu'il faut bien le nommer était un **Montrachet Louis Jadot 1995**. Un nez envoûtant pénétrant comme les grands Bourgognes blancs en offrent si généreusement. En bouche, le bel accomplissement d'un travail bien fait et d'une année bien posée. Quel grand vin. La cuisine de **Bernard Pacaud** est d'une grande justesse. Le produit de base est respecté, les légumes sont une symphonie fantastique, et les sauces de petits bijoux. D'un extrême classicisme, rassurant, d'une exécution parfaite. C'est assez réjouissant que Paris possède des chefs si différents qui expriment leurs personnalités de façon aussi marquée dans l'exécution des plats. Le jeune et prometteur Astrance suggère en subtilité, l'Ambroisie traite le sujet en pleine maîtrise et maturité, et Guy Savoy possède le sujet par des évocations poétiques d'une imagination extrême. Il faut des trois pour faire de Paris le temple de la gastronomie. Je pourrais évidemment citer beaucoup d'autres chefs de grand talent. Mais cette typologie de trois extrêmes éclaire bien le propos.

Sur une langoustine très agréable le Montrachet se sent bien. Les arômes se développent comme il faut. L'explosion gustative de génie, c'est le premier contact, la première confrontation du Montrachet avec un délicieux pigeon charnel à souhait. Montrachet n'est pas le choix naturel sur un pigeon, mais le choc gustatif est le plus brillant qui soit. Le Montrachet atteint des sommets rares, développant plus de saveurs que sur n'importe quel autre plat. Et c'est surtout cette sauce si puissante qui fait chanter le Montrachet. Fort curieusement, et cette expérience est intéressante, on se lasse assez vite de l'accord. Il est généreux, brillantissime, mais pour quelques gorgées seulement. Je pense qu'une Landonne aurait été moins foudroyante au premier contact, mais se serait plus inscrite dans la durée. C'est à retenir, car cette sensation conforte celle que j'avais eue à l'Astrance avec le Montrachet Marquis de Laguiche. Montrachet doit rester une fulgurance.

Globalement, Ambroisie est un temple, une institution qui excite l'envie d'y festoyer. Le petit accident de service que l'on me pardonnera d'avoir relaté a été vite effacé. Il reste la justesse d'une cuisine d'une grande maturité, et un très grand Montrachet. Une belle soirée.

A domicile, repas de fête. En début de repas, **Haut-Brion 1998 blanc**. Extrême sensibilité à la température, il se présente froid, puis, quand il atteint son spectre d'excellence, quel vin ! Tout en lui est énigmatique. Des saveurs variées, complexes, insaisissables. Il sert d'abord d'excellent apéritif, et on sait que la suite est un plat d'asperges. Le Haut-Brion se marie parfaitement avec la queue des premières asperges (surtout sans sauce), c'est à dire la partie la plus amère. Pas avec la tête plus douceuse. Puis l'accord se fatigue et il faudra attendre le fromage et le dessert pour finir sur les tonalités si excitantes et intrigantes de ce si grand vin.

Sur un carré d'agneau aux petits légumes délicieux, presque comme les légumes divins d'Ambroisie, **Mouton-Rothschild 1990**. Ouvert trois heures avant, un nez magnifique, immédiat. Dans de larges verres Riedel, le Mouton apparaît à un degré de majesté invraisemblable. Je suis toujours perplexe quand des experts donnent des notes de 96, 98 ou 100 sur 100 à des vins que je connais et qui sont fort loin d'égaliser certains vins sublimes que j'ai goûtés. J'ai compris que l'on donne à Montrose 1990 une belle note, il le mérite. Mais Mouton 1990 est d'une autre dimension. Ce vin est incroyablement bon. Si une note de 100 devait être décernée, ce serait à lui. Il la partagerait avec Mouton 2000 encore plus exubérant, mais ce 1990 est étonnant. Chacun d'entre nous, dans sa jeunesse, a choisi des cailloux calibrés pour faire des ricochets. Quand on en fait sept, on est heureux. A treize, on jubile. A dix-sept, cela devient irréel, comme le passage en bouche de ce Mouton, passage qui ne finit jamais. Mouton réalise dix-sept ricochets sur la langue ! Ce vin a tout pour lui, et aujourd'hui, il délivrerait un message quasi impossible à atteindre. Il y a l'équilibre, il y a le fruit, il y a la bonne dose de bois, et surtout, il y a une longueur inenvisageable. L'image du ricochet est bonne : ça ne finit pas, ça rebondit, il y a des échos partout. Voilà : c'est cela l'image qui convient : une chambre à échos. Les goûts sublimes de ce vin miraculeux (mal noté par certains experts) se perpétuent à jamais. Du début à la fin de la bouteille l'impression d'une transcendance persiste. C'est un des plus grands vins que l'on puisse imaginer. C'est un cadeau du ciel. Il lui faut une viande affirmée comme ce carré d'agneau. Seule la viande lui convient.

Voilà que j'en viens à aimer les vins récents ! Je crois qu'on peut aimer les vins jeunes et les vins vieux (quand je dis vieux, c'est d'avant 1945 bien sûr), chaque famille étant appréciée pour ce qu'elle apporte.

Amicales salutations de François Audouze