

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

Photo d'un **groupe de vins** bus chez Lucas Carton. On les raconte dans le bulletin 77. Prenez une loupe, il y a des merveilles !

Ce bulletin est le **soixante seizième**. Où l'on continue des voyages dans les temples de la gastronomie, parfois avec émotion.



En cave, je prélève une bouteille de **Château Latour 1973**, pour voir ce que peut raconter cette année si mal placée dans la hiérarchie des millésimes. La bouteille a un niveau excellent, et le bouchon est magnifique, intact et bien souple, à peine humide, confirmant la qualité de la cave où ce vin repose depuis 20 ans. Pour le mettre en valeur et préparer la bouche, je décide d'ouvrir un **Côtes de Bourg, appellation contrôlée, caves Tauriac à Bourg en Gironde 1990**. Ce vin fait partie d'un lot de très nombreux vins que j'avais achetés en vrac à des prix infimes par bouteille. J'avais offert ces vins lors de grandes fêtes de mon entreprise et j'avais pu mesurer leur valeur.

Le Côtes de Bourg est un peu fumé, donne des signes d'âge, mais malgré sa modeste extraction, délivre un bien gentil message. Le palais est prêt pour le Latour qui était apparu à l'ouverture, deux heures avant, extrêmement typé et dense. Sur une épaule d'agneau à la sauce aillée, Latour 1973 se montre un excellent Latour, et surprend par une puissance que l'année ne devrait pas avoir. Un grand vin qui démontre – une fois de plus – qu'il faut se garder de systématiser l'importance des années, surtout quand le temps passe. Il montre aussi que les vins de ces années dites modestes doivent être bus hors comparaison. Dans une verticale, ce 1973 serait apparu surclassé par les meilleures années de Latour. Mais là, il est très bon. Alors, pourquoi le mettre en compétition. D'autant qu'il surclasserait un nombre considérable de vins de 1982. Alors ... ne pas mésestimer les petites années, et ne pas les mettre inutilement en compétition.

Passage intéressant dans une annexe de Guy Savoy, la **Butte de Chaillot**. La façade est attirante, la décoration intérieure est dans ces tons de chocolat africains, et l'on retrouve des éléments de décoration qui correspondent aux goûts de Guy Savoy. Le personnel est jeune, dynamique, a le sens du service au client, et se révèle efficace. Ce qui est particulièrement remarquable, c'est que dans la gamme de prix du lieu, on a de la vraie cuisine. C'est à dire qu'on mange. On ne se restaure pas, on mange. Même si je ne suis pas le client type de ces endroits, je trouve la formule particulièrement bien conçue. Elle devrait conquérir une large clientèle d'amateurs d'une restauration intelligente où –encore une fois – on « mange ».

Déjeuner à **Apicius**. Accueil chaleureux, sourire d'un chef qui est heureux. Ce que j'ai apprécié lors de ce repas, c'est la recherche précise de mise en valeur du produit (ce mot marketing est un peu froid). Jean Pierre Vigato aime faire ressortir la saveur pure dans son excellence. Des petits gris étaient accompagnés d'une sauce à l'ail aérienne, et la combinaison, lourde tant de fois, est ici magique dans sa concentration et sa légèreté. Des entrées choisies par le chef seul : c'est une dictature qui me convient à merveille.

Champagne Ruinart « R » en magnum. Ce champagne de soif est décidément bien plaisant. Une soupe de céleri s'égaie, s'ensoleille du picotement de la bulle, les petits gris glougloutent de bonheur avec ce champagne. Un homard au goût intense. Voilà de belles entrées que le Ruinart accompagne très bien. C'est ce qu'il fallait : goût qui existe mais n'envahit pas, pour que le vin de légende qui suivait arrive en majesté.

Vosne Romanée Cros Parentoux Henri Mayer 1991. C'est la légende. Le lecteur assidu (il y en a) aura déjà compris que quand j'aime, j'aime. Ce vin marque l'histoire de la Bourgogne, car son créateur a un tel amour et un tel respect du travail précis à faire tout au long de ce processus qui conduira ce breuvage absolu sur notre table que je ne peux pas boire ce vin sans émotion. Je n'ai pas l'honneur de connaître Henri Mayer, mais j'ai le privilège de boire ses vins. Cela ne me laisse jamais indifférent. Sur la fantastique pièce de bœuf, on commence par apprécier le nez du Vosne Romanée qui promet un accord précis. Le nez est intense, chaud et varié, et annonce la qualité de ce que l'on va boire. En bouche, c'est le prodigieux travail que l'on admire. On voit dans son verre Henri Mayer sillonner sa vigne derrière son lourd cheval, on le voit scruter ses vignes pour sentir la rondeur du futur grain. On a en bouche une des plus belles réussites de la Bourgogne. Je lui ai trouvé des évocations de pinède, tant le bois est parfumé. Plénitude suprême. Je profitais de chaque goutte avec la généreuse viande. Un vin magique. Ce qui m'a étonné, c'est que son message a changé tout au long de la dégustation. Il y a eu même un passage un peu faible aux deux tiers de la bouteille. Le vin s'est repris sur les fromages qui ne sont pas son milieu naturel. Étonnamment, c'est un Saint-Marcellin qui le faisait chanter, chant du cygne tant le niveau de la bouteille nous rapprochait de la mort subite de ce monument historique. Fort heureusement une jeune relève bourguignonne de grands vigneron nous promet des vins de ce calibre, comme ceux qui vont suivre, qui n'ont pas été choisis par hasard. Quel panache que ce Cros Parentoux. Apicius mérite bien, pour sa cuisine si juste, qu'on choisisse ces vins là.

A la campagne, j'apporte **Clos de Vougeot Grand Cru Domaine Méo Camuzet 1992**. Je pense que ce vin est celui qui m'a fait découvrir ce domaine que j'adore. C'est sans doute un des domaines qui assurent la perpétuation de l'excellence du vin de Bourgogne. Très caractéristique, très pierreux, âpre, austère, mais excitant si joliment le palais en demandant : « me reconnaissez-vous ? ». J'aime ces vins d'expression, sans aucune concession à la moindre mode.

Dîner à Saulieu au restaurant de **Bernard Loiseau**, autant par envie de bien dîner que de rendre hommage à la mémoire d'un grand chef. Un accueil absolument parfait : un sommelier passionné qui veut faire partager son amour du vin, et le fait fort joliment, des maîtres d'hôtel attentifs, qui expliquent et guident bien dans les choix. On sent une envie de vivre, une volonté d'exister sous le signe heureusement conservé du sourire si communicatif de Bernard Loiseau. En apéritif et pour accompagner les entrées, un **Meursault Charmes J. M. Roulot 1993**. Dès qu'il a atteint sa température, une générosité, un équilibre de vinosité remarquable. C'est un Meursault chaleureux. Ajusté aux cuisses de grenouille incontournables, mais incapable, comme n'importe quel autre vin d'ailleurs, de se marier avec les délicieuses morilles à l'œuf. Comme il s'agissait d'une sorte de pèlerinage, il fallait prendre la poularde en cocotte lutée. Cela s'imposait. Cérémonial plaisant pour le service d'une volaille parfaite, farcie de légumes et foie gras, dardée de truffes qui se sont vidées de leur empreinte enivrante en la léguant au volatile, et d'un riz aux truffes parfumé. Le tout est délicieux, et le **Vosne Romanée Cros Parentoux Emmanuel Rouget 1997** trouve le terrain idéal pour s'exprimer. Que ce vin est beau ! Il a l'intensité du Cros Parentoux, le juteux de la jeunesse, et sa belle densité brille sur cette viande blanche si fondante. Ce qui est intéressant, c'est qu'il a suffisamment de générosité pour se marier aussi bien avec la chair qu'avec le bouillon ou avec le riz intense. Un grand vin, qui séduit encore plus quand on voit qu'il s'inscrit bien dans la ligne du travail légendaire du Cros Parentoux de Henri Mayer.

Madame Dominique Loiseau sait trouver les mots qui conviennent. On sent dès l'entrée et pendant tout le parcours qu'elle a pris en mains avec une autorité naturelle cette grande maison. La justesse des recettes et l'ambiance chaleureuse créée par son équipe solidaire combleront les palais les plus exigeants. Ce temple de la gastronomie restera. Il fait ce qui convient.

Amicales salutations de François Audouze