

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



Photo d'un **Rioja Paternina 1928** bouteille qui est rarement présente dans nos dîners, mais représente une valeur gustative passionnante

Ce bulletin est le **soixante dix huitième**. Il faut toujours avoir une antenne orientée vers l'inattendu, et bien sûr, accepter l'impossible

Un dîner de famille. Il faut préparer les vins dans l'après-midi. Comme il fait un peu soif, j'ouvre pour mon fils une **demie bouteille de Château Lafite Rothschild 1969**. Comment se fait-il que toutes les fois que je l'ai essayé, ce vin est constamment bon ? Il exprime toute la grâce de Lafite, sa densité, et ne se voit limité ni par l'âge, ni par la valeur de l'année. Avec des petites tartines de foie gras, on se plaît à préparer les bouteilles du soir.

Le dîner commence sur **Moët & Chandon Brut Impériale NM** (non millésimé). Il a nettement plus de vingt ans, et cela lui va si bien : un fumé, une densité, une trace qui l'améliorent sensiblement. Un **Chambolle Musigny les Amoureuses, P. Misseroy et Frère 1981** se présente fort agréablement : typé, il a encore l'amertume de la jeunesse, cette caractéristique de râpeux si plaisante que l'on voit généralement sur des vins plus jeunes. Ici, la rondeur s'ajoutant au fruit donnaient une bien agréable titillation. Le menu prévoyant du melon et jambon, ce qui est le calvaire du vin, je décidai d'ouvrir un **Banyuls soleira hors d'âge Parcé domaine du mas blanc NM**, le même que celui que j'avais goûté chez Lucas Carton. Peut-être un peu plus vieux. A noter qu'il se mariait beaucoup mieux avec le melon qu'avec le jambon, ce qui est assez paradoxal. Le clou du dîner, c'était un **magnum de Smith Haut Lafitte 1937** que j'aurais aimé boire avec la famille Cathiard qui a donné tant d'efforts pour le vin de ce grand château, mais il fallait l'ouvrir, car le niveau venait de baisser. Sur l'étiquette il y a la mention « Martillac » et « appellation contrôlée ». A l'ouverture à 17 heures, un très beau nez. Au service, un nez charmant. Mais malgré de belles qualités, je fus un peu gêné par l'acidité. Bel accord sur un filet de bœuf en croûte. Sur les desserts chocolatés le Banyuls était à son aise, mais le Chambolle Musigny brillait au moins autant. Le lendemain, le Banyuls se mariait très bien, malgré sa force, avec un foie gras, ce que je n'aurais sans doute pas imaginé.

Nouveau dîner **à l'Astrance**. Même accueil joyeux, même envie de bien faire. Il faut souhaiter que ce restaurant garde cette spontanéité et cette fraîcheur si apaisantes. On prend de nouveau le menu surprise. Des cuissons d'une précision extrême qui mettent en valeur la qualité des produits. On en viendrait presque à préférer rester dans l'ascétisme du produit

pur, si bien mis en valeur, et négliger les petites touches personnelles, essais sautillants qui se comprendraient mieux si l'on dînait à l'eau, car là on pourrait tout faire. Belle maîtrise, beau talent et surtout le parti pris de la discrète évocation qui honore le palais. Se sentir honoré, voire respecté ajoute au plaisir.

Le service de sommellerie mérite encore une fois une remarque. J'insiste car au delà de mon goût, je sens que c'est un problème général. Je n'aime pas que l'on ouvre la bouteille loin de moi. Et j'aime encore moins que le sommelier se serve un verre et le goûte loin de la table. Je suis assez opposé à cette mode du sommelier buveur. Il fut une époque où le sommelier ne buvait que s'il y avait un problème. S'il le fait maintenant, ce qui se discute, qu'il le fasse devant celui qui a commandé. En l'occurrence, cette procédure n'aura servi à rien puisque je me suis retrouvé devant une bouteille bouchonnée. Quelle gêne quand on doit le dire après le supposé verdict du lointain goûteur. Il me semble que la recherche de la perfection que l'on sent tellement dans l'assiette de tous les chefs doit s'appliquer aussi au cérémonial essentiel de la prise de contact avec un vin qui fera souvent la moitié du plaisir du repas. Ce petit sujet sur lequel j'insiste n'entame en rien le plaisir extrême de ce restaurant qui promet tant.

Nous avons bu : **Château Rayas 1999** rouge que j'ai choisi pour avoir une approche rugueuse, abrupte. Vin de grand talent, plus dans des tonalités bourguignonnes qu'avignonnaises. Belle amertume associée à une puissance alcoolique et au fruit presque crémeux. Le **Château de la Nerthe 1990 Cuvée les Cadettes** qui suivait se voyait propulsé par le Rayas. Car sa maturité s'installait majestueusement. On est à un niveau de perfection rare. On s'approche des Mouline, des plus grands Beaucastel. Une bouteille d'une qualité exceptionnelle à l'équilibre et la rondeur parfaits. Le **Cos d'Estournel 1988** avait un léger goût de bouchon qui, fort curieusement, ne voulait pas partir. En bouche il se faisait discret parfois. On sentait la trame brillante, mais blessée. Un **Gruaud Larose 1988** le remplaça. Beau Bordeaux au carnet de notes de bon élève, il a une orthodoxie charmante mais un évident manque de brio. On le boit avec plaisir, mais rien ne pouvait effacer l'empreinte d'un sublime la Nerthe. Décidemment le Rhône a du talent. Le meilleur traitement du produit est celui du saumon. Le plat le plus adapté au vin par son équilibre total est le pigeon. La belle surprise est la cuisse de grenouille, et la plus belle émotion, encore une fois, et ce sera un must, c'est le champignon de Paris au foie gras, si simple et si délicat.

Des repas au hasard m'ont mis en contact avec un **Saumur Champigny Clos Forgeard 1996** qui n'avait pas grand chose à raconter, alors qu'un modeste **Lussac Saint-Emilion 2000** m'a fort agréablement chatouillé par la révélation de belles aptitudes futures.

Déjeuner d'amis qui démarre par un **Mumm Cordon Rouge 1985**. Comme pour le champagne Moët évoqué ci-dessus, l'âge apporte vraiment beaucoup à ces champagnes qui gagnent en intensité, et se burinent comme le visage des anciens bergers des Andes. Dans le cas du Mumm un équilibre qui fait penser que le vin a atteint une plénitude idéale. Sur une modeste cuisine, deux bouteilles de **Beychevelle 1986**, très proches de goût. Ce vin est accompli, et lui aussi n'a pas d'âge tant il apparaît qu'il a trouvé sa structure à long terme, comme on dirait dans un conseil d'administration. Élégant, bien équilibré dans un fruit mûr et un bois raisonnablement discret, il m'a fort agréablement surpris.

Je pars en éclaireur au **Gavroche**, restaurant londonien tenu par **Michel Roux**, formé par de grands chefs que j'admire. L'une des grandes tables de Londres. Je viens apporter les bouteilles d'un dîner qui aura lieu dans un mois, et nous discutons des accords possibles sur ces vins. Cette cuisine est intéressante, car il y a le « French touch » agréable, un respect évident des mets de qualité, et un talent, personnel bien sûr, évoquant Pignol ou Vigato. Sachant le dîner qui m'attendait, j'ai boycotté la carte des vins qui a des prix totalement surréalistes. Pour Pétrus 1945, on frôle les 25.000 euros. Mais même le Margaux 55 que j'allais servir ce soir était à 1.500 euros à la carte. Respect, comme on dit de nos jours. Le sommelier François, calme et compétent m'a proposé des vins de sommelier particulièrement justes : un verre de **Domaine Gavoty, Cuvée Clarendon 2001 en blanc**. Le Côtes de Provence qui fait chanter les grillons dans la tête, fruité, généreux, et fort astucieusement sans trop de prétention. En rouge, un **Coteaux d'Aix Château Vignelaure 1998** qui ensoleille l'humeur, l'astuce de ce vin de chaleur et d'alcool étant de ne pas en faire trop. Un pigeon comme je les aime, une ambiance joyeuse et un accueil charmant. Tout annonce un futur bon dîner de wine-dinners en terre étrangère.

Juste avant de passer à table pour honorer Beychevelle, un appel téléphonique sur le portable. « Je ne vous dérange pas ? ». Je dis non, plus par politesse que par souci de vérité. Une entreprise qui a déjà organisé des dîners de wine-dinners. « Notre grand patron américain est à Paris. Il voudrait participer à un dîner de wine-dinners, à condition que ce soit demain ». Demain était consacré à Londres. Il était impossible que je puisse faire un dîner ce jour là.

J'ai dit oui. Je vous le raconterai au 79^{ème} épisode.

Amicales salutations de François Audouze