

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



Photo d’un **Dom Pérignon 1966** champagne qui a une image magique de séduction. Je le mets là pour signaler que c’est le premier dîner où nous avons eu trois champagnes.

Ce bulletin est le **quatre vingt quatrième**.  
Premier dîner hors de nos bases, et quelques autres petites aventures

Ainsi donc allait avoir lieu le premier dîner de wine-dinners hors de ses bases, au **restaurant le Gavroche à Londres**. J’avais apporté les vins un mois plus tôt, j’avais discuté du menu avec **Michel Roux** et **Silvano Giralдин**, et j’avais pu sentir leur intérêt de créer une cuisine adaptée à des vins inhabituels. Le jour venu je prends Eurostar et le salon d’attente des premières, clone de ce qu’était l’attente pour le Concorde, a quelque chose d’agréable. Dans un monde affreusement dépersonnalisé, il y a quelque plaisir à être considéré. Londres est baigné de soleil, les taxis londoniens offrent un bel espace, et ils sont faciles à trouver. Il y a dans l’air quelque chose de guilleret, de printanier, et de délicieusement fiscal, tant ce pays a compris qu’il valait mieux attirer les riches que les rejeter. J’arrive dans un de ces hôtels impersonnels comme il en existe des milliers. Il faut avoir des raisons perverses pour réserver au restaurant, car c’est d’une froideur congelante. Sur une bière trop chaude (la carte des vins n’a pas d’attrait et je me réserve pour le dîner), je prends une anguille et une sole. L’anguille fait partie de ces plats inscrits dans le sens du développement durable. C’est à dire que sur mon assiette il y a quelques miettes d’anguille au sein d’une grosse salade. Si l’on partage une anguille pour plus de 120 assiettes, on contribue à la perpétuation durable de l’espèce anguille.

Je me rends à 16h au Gavroche pour déboucher les bouteilles, avec David, jeune et attentif sommelier. J’ouvre tous les vins et l’odeur me suffit pour juger de leur besoin d’oxygénation. Pas besoin de goûter. Le Pétrus est

---

tél. : 01.41.83.80.46 fax : 01.48.45.17.50 mail : [francois.audouze@wine-dinners.com](mailto:francois.audouze@wine-dinners.com)

18 rue de Paris 93130 Noisy le Sec

**Le prochain dîner est le 25 septembre. Si vous voulez participer au dîner de rentrée,  
c’est maintenant qu’il faut se manifester.**

très Pétrus, généreux et prometteur, le Pichon 28 s'annonce bien. Le Vosne Romanée 71 a un bouchon abîmé comme un vin d'au moins 20 ans de plus, et a une odeur animale d'abats que son âge ne devrait pas donner. Le Savigny 26 a une des plus belles odeurs que j'aie jamais sentie. Je rebouche immédiatement. Le Yquem 82 est insolent de certitude et le Tokay 76 va s'épanouir, c'est le seul vin que je goûte, plus par curiosité. La plus belle qualité de bouchon est celle du Haut-Brion 77.

Le menu préparé par Michel Roux, plus que copieux, était le suivant : **Coquille St. Jacques poêlée, petite réduction aux cinq épices et panais frit, Ragoût de langoustines parfumé au gingembre, Soufflé Suisse, Filet de turbot braisé, deux céleris et ventrèche, Poulet noir rôti dans son jus à l'échalote de Bretagne, Mignons de veau aux morilles et petits pois à la Française, Pigeon de Bresse rôti, poire pochée et poireaux à la crème, Comté deux ans d'âge de chez Marcel Petit, Fort Saint-Antoine, Sablé à la mangue et son sabayon froid, Feuillantine aux Fraises et Fraises des Bois, Sorbet Mascarpone, Café et Petits Fours**

A l'arrivée des convives, le Gavroche avait prévu de nous servir un **Champagne Comtes de Champagne 1995**, très beau champagne de soif à la belle bulle et au délicat picotement qui annonce que la soirée sera belle. Nous passons à table après mes recommandations d'usage à un groupe comprenant plusieurs néophytes. Le **Krug Grande Cuvée rosé** a environ 15 ans, comme le suggère la réduction du bouchon. Belle bulle expressive, goût agréable, mais en rosé, Krug ne fait pas la différence comme il le fait en champagne. C'est bien, mais sans extrême émotion. Au contraire, le **Mumm cuvée René Lalou 1979** a de l'âme. Pas de trace d'âge, belle bulle expressive, et grande intensité. C'est délicieux. Arrive ensuite une de ces expériences qui montrent la complexité des odeurs et des goûts. Avant l'arrivée du soufflé au fromage, on me fait goûter les deux blancs. Le **Haut-Brion blanc 1977** est flamboyant, à l'équilibre magique, et une longueur en nez et en bouche au delà du concevable. Le **Château Grillet 1986** qui le suit est très expressif, mais a du mal à se positionner après le si envahissant bordelais. J'en informe mes hôtes. Mais on met devant moi le plat et alors, avec une netteté redoutable, le Haut-Brion se referme dans sa coquille, alors que le Château Grillet parade, s'épanouit comme un paon. A la fin du plat je demande à chacun de bien mâcher du pain et le Haut-Brion se retrouve, rejaillit en tête quand le Grillet rentre dans le rang. C'est étonnant de voir l'amplitude des variations créées par un plat : il épanouit un vin quand il en rétrécit un autre. Magie culinaire.

Le Pétrus servi dans des verres Riedel étale un parfum d'une concentration infinie. Chacun comprend qu'il est en face d'un chef d'oeuvre, et je crois bien que c'est le meilleur **Pétrus 1967** que je n'aie jamais bu. L'accord avec le turbot est d'une délicatesse et d'une précision extrême. C'est là que l'on comprend que la cuisine et les vins sont faits pour créer des harmonies de rêve. J'ai essayé Pétrus 78 sur des rougets tout récemment, et là un 67 avec un turbot. C'est vraiment le bon chemin. La perfection de ce Pétrus 1967 a enthousiasmé toute la table.

Comme lors de tous les dîners, l'arrivée d'un septuagénaire étonne par sa jeunesse. Le **Pichon-Longueville Comtesse de Lalande 1928** est dans un état remarquable. Jeune, expressif et mis en valeur par un délicieux mignon de veau, il enfonce encore le clou de la perfection des vins de 1928. Il est très orthodoxe, sans que l'un de ses caractères ne s'expose exagérément. Il est magnifiquement équilibré et rassurant. On venait d'avoir deux expressions du bordelais le plus élégant et accompli.

Alors que l'arrivée des bourgognes se fait généralement en fanfare, le **Vosne Romanée Bouchard 1971** dont j'ai dit l'inhabituelle flétrissure du bouchon avait gardé seulement une trace de son animalité initiale, mais avait évolué vers la prédominance de l'alcool. On était dans du brutal comme disent les tontons flingueurs. C'est peut-être ce qui aura permis au **Savigny Chanson 1926** d'afficher une insolente perfection. On a là l'expression du vin que l'on aimerait goûter à tous les repas : le nez intense et chaleureux, une attaque en bouche gouleyante et fruitée, puis l'apparition de toute la palette des saveurs complexes qui en font un grand vin. Aidé par le pigeon qui est un remarquable révélateur, on touchait au grand vin de plaisir, surprenant toute la table par la jeunesse d'un vin de 77 ans, limite d'âge des lecteurs de Tintin.

David, le jeune sommelier, vient du Jura. Il ne tenait plus en place de servir le **Château Chalon Jean Bourdy 1929**. L'odeur est celle d'une sieste où l'on aurait la tête enfouie dans un sac de noix. Et en bouche avec un remarquable Comté, un plaisir qui n'en finit pas. On sait que j'adore ces goûts brutaux et complexes. Je ne m'en lasserai jamais. C'est fascinant.

Le **Yquem 1982** est le plus facile de tous les vins, et c'en est même gênant : c'est parfait en tout. Avec la mangue, c'est tout simplement sensuel. C'est Poppée lorsque Néron l'aimait.

Arrive alors la surprise. Le **Tokay 1976** est doublement une **sélection de Jean Hugel** : premièrement parce que c'est écrit sur la bouteille, et secondement parce c'est un cadeau de Jean Hugel fait à notre table, au nom de l'amitié qu'il porte à la famille Roux. Délicieux vin de suggestion qui n'a pas tremblé d'arriver après Yquem, et, grande première, j'ai eu enfin le vin qui se marie avec des fruits rouges bien présentés, car il est confirmé à chaque essai que les fruits rouges ne vont pas avec les Sauternes. Je tenais enfin leur compagnon, car le goût du Tokay **vendanges tardives**, aux facettes si changeantes comme une opaline change discrètement de miroitement se lovait sur chaque acidité des fruits de la plus belle façon.

Alors qu'aucun des convives (à part trois d'entre eux qui avaient déjà participé à un dîner de wine-dinners) n'avait l'habitude des vins anciens, ce furent les trois vins de la décennie 1920 qui furent plébiscités dans presque tous les votes. Demandant que l'on cite 4 vins, cela aura permis que chaque vin de ce soir ait au moins un vote, le Pichon et le Savigny avec le Jura ressortant le plus souvent.

Mon vote personnel fut dans l'ordre : **Pétrus 1967, Pichon Longueville 1928, Savigny 1926 et Château Chalon 1929**. Nous fûmes trois à avoir Pétrus en premier, tous les votes étant différents.

Les plus beaux accords furent dans des registres étonnamment variés : le Pétrus et le turbot a représenté l'atteinte de l'idéal gastronomique, les fruits rouges et le Tokay Hugel furent un moment d'extrême bonheur, celui d'avoir trouvé ce qui convient aux fruits rouges et fait chanter le vin sur ces saveurs acides. Le Comté avec ce délicieux et puissant Château Chalon est un accord académique, et le mignon de veau avec le Pichon fut remarquable. Michel Roux a fait une cuisine digne d'éloges qui donne envie de recommencer. Il faudra sans doute un peu moins de plats. Des convives qui voulaient fêter un projet abouti ont été comblés.

Refaire un repas à Londres est une idée qui sonne bien. Trouvons-en le prétexte.

A peine réveillé de ces agapes je vole vers Bordeaux pour me rendre au cocktail que le château d'Yquem organise au moment de Vinexpo. Fouler les allées du château, entrer dans cette cour carrée apaisante, contempler les vignes alignées en pente douce, imaginer le jus futur, suivre l'évolution des couleurs des feuilles lors d'un long soir d'été, tout porte à l'émerveillement d'enfant que je ressens à chaque fois. Le **Krug grande cuvée** apaise la soif de cette région qui vient de subir un coup de chaud climatique inhabituel. La **Grande Dame 1995 de Veuve Cliquot** est plus typé. C'est un champagne délicatement expressif. Ces deux champagnes préparent à la prise de connaissance du tout nouveau **Yquem, le 1998**. C'est un bambin qui marche déjà bien sur ses jambes. Très équilibré, moyennement puissant, il n'est pas très typé. Il correspond bien à la définition d'Yquem, et vieillira sagement, pour faire dans trente ans un Yquem orthodoxe. Mais si on le boit plus jeune, on ne commettra pas de crime, car il est déjà un grand vin de plaisir. Je retrouve quelques amateurs passionnés et quelques producteurs amis. Les soirées à Yquem ont le charme de leur vin. J'y succombe sans modération.

Peu de temps après je me rendais au siège du **champagne Salon**, mon chouchou déclaré. Il jouxte le champagne **Delamotte** dont j'ai pu déguster aussi quelques beaux spécimens. Comme il s'agissait d'une visite privée je n'en dirai pas beaucoup plus, sauf de signaler une générosité particulière qui m'a permis d'avoir accès à de vénérables bouteilles dont j'imagine que l'ouverture est peu fréquente. Ce champagne vieillit bien, les prix des anciens millésimes sont astronomiques. Mais ces raretés gustatives méritent que l'on brise quelques tirelires, qu'on rançonne sa grand-mère ou qu'on nettoie des pare-brises aux feux rouges pour pouvoir se les offrir.

Je me rends à **l'Oustau de Baumières** aux Baux de Provence. Le chemin qui y mène conduit le visiteur vers une autre planète qui ressemble au paradis. Les rocs, les couleurs, les odeurs composent un paysage féérique. On imagine de longues promenades pour sentir toutes les plantes odorantes, pour parler avec les oliviers centenaires et leur raconter des histoires de santons, on se voit écrire des poèmes sous les arbres séculaires. Dans ce paradis, une demeure du plus grand luxe peut satisfaire les envies des touristes les plus exigeants. Je retrouvai ce lieu où je garde la mémoire d'un Clos des Lambrays 1947 brillant. En attendant de passer à table je discute avec le sommelier d'une compétence rare et je consulte une de ces cartes de vin qu'on ne trouve que dans les belles maisons familiales – on est ici à la troisième génération – où des trésors anciens sont parfois à des prix inaccessibles et d'autres à des prix très alléchants. Je ne peux résister à l'appel d'un **Haut-Brion 1926**, l'année que j'adore, et je commets une erreur. Nous allons boire un vin qui est juste ouvert et qui provient d'une cave

---

tél. : 01.41.83.80.46 fax : 01.48.45.17.50 mail : [francois.audouze@wine-dinners.com](mailto:francois.audouze@wine-dinners.com)

18 rue de Paris 93130 Noisy le Sec

**Le prochain dîner est le 25 septembre. Si vous voulez participer au dîner de rentrée, c'est maintenant qu'il faut se manifester.**

très froide. Peu de chances que l’on profite du goût exact de ce vin. Mais la tentation est trop forte. Cher lecteur, si vous comptez vous rendre dans ce lieu de rêve, je vous suggère de commander votre vin avec suffisamment d’avance. Il y a des vins somptueux qui ne seront bons que préparés comme il convient. On ne rentre pas dans l’arène sans avoir revêtu son habit de lumière, ce qui prend du temps. L’oxygène est aussi ce rite et le respect du public de ces nobles flacons.

J’ai voulu goûter toutes les facettes du talent du chef en prenant le menu dégustation. Les chairs sont justes, pas dans le sens étroit mais dans le sens exact, car le homard est un homard, et le pigeon est un pigeon. On a pu constater que c’est avec le homard que le Haut-Brion allait le mieux, là où l’on attendrait le pigeon. Il y a dans cette cuisine de la précision, du sens familial, une construction bien faite. La canicule, la conversation que je suivais avec attention et le Haut-Brion en retrait qui me tracassait m’ont sans doute empêché de goûter toute l’émotion que ce chef de talent communique. Le Haut-Brion 1926 exprimait un nez très caractéristique, sa couleur était un peu trop sombre, et l’acidité était trop envahissante. Sa fraîcheur empêchait la générosité de se montrer. Je pense qu’il aurait pu mieux faire, mais ce n’est sans doute pas l’un des meilleurs 1926 que j’ai bus, année que je vénère chez Haut-Brion.

On doit bien sûr se rendre dans cette étape de rêve, pour le site, pour la cuisine, mais aussi pour des vins anciens qui méritent le voyage, à faire préparer quelques heures avant. C’est sans doute le lieu rêvé pour écrire, composer, retrouver les signes de la beauté du monde.

L’occasion m’est donnée d’un déjeuner avec les propriétaires de **Château Sainte Roseline**, un domaine réputé des Côtes de Provence. Je suis reçu par un homme délicat, fin, qui parle avec justesse de la vie, de ses choix et de ses goûts. J’ai rarement vu un couple avoir autant de sens artistique. L’argent aide bien sûr, mais on ne peut atteindre une telle réussite de décoration dans les détails et dans le tout que si l’on a une réelle sensibilité artistique.

La chapelle Sainte Roseline est un petit bijou. Simple de construction elle porte au recueillement. Des sculptures de Giacometti s’insèrent élégamment, et un mur décoré par Chagall dans cet écrin si vieux me rappelle le délicieux choc que j’avais ressenti quand Chagall avait osé le plafond du palais Garnier. Dans le cloître où vivent mes hôtes, la décoration particulièrement réussie de Villemotte, l’homme qui a relouqué le restaurant Guy Savoy – entre autres – a créé un lieu de vie où tout est art, sensibilité, appel à l’excellence. On comprend qu’ici on ait envie de faire un grand vin.

Après la visite des imposants investissements consentis dans le domaine, nous buvons un honnête blanc puis un joyeux rosé bien typé, qui acceptait bien une température un peu chaude exhalant de belles qualités. Puis, nous déjeunons avec la **Cuvée Prieuré Château Sainte Roseline 2001**, fruit du travail fait avec Michel Rolland, cet adjuvant subtil des tendances modernes. Il y a du bois là dedans, et beaucoup d’alcool : 14°5. Mais il y a aussi une belle race de vin.

Comme j’ai eu l’occasion de parler de vins anciens, on a la gentillesse d’ouvrir pour moi un **Sainte Roseline 1988** et un **1983**. Le 1988 ne convaincra personne de sa légitimité, mais le 1983 est une petite merveille. Une réussite avec un fruit, un terroir absolument charmants. Ceci prouve de façon absolue que ce domaine possède une terre exceptionnelle. Car ce vin a été fait avant que le propriétaire actuel ne recrée tout. Si un vin de 20 ans montre un tel talent, le château Sainte Roseline peut se permettre de jouer le terroir au moins autant que le modernisme et l’extrême des techniques. Ce que j’ai ressenti d’un couple charmant, artistique, et doué d’une imagination rare me fait penser que ce domaine va nous ravir par des vins de talent et sans concession. J’y ai passé une visite chaleureuse qui me conduira à m’intéresser à en suivre les succès.

Dans le petit port où après les balades en mer je converse avec les natifs, à l’heure où l’ombre des tamaris sent fort l’anisette, racontant cette aventure, une douce grand-mère qui connaît chaque roche, chaque vague, chaque courant, me dit d’un ton discret qu’elle a du Château Sainte Roseline 1953 dans sa cave. Il va falloir que je devienne Surcouf et Don Juan pour séduire la belle et ravir ce 1953 que j’aimerais partager avec ceux qui m’accueillirent en leur domaine de si délicieuse façon.

Amicales salutations de François Audouze