

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



Photo d'un **Muscat Mas d'Eu 1889** bouteille que j'avais apportée à New York pour que des amis américains boivent leur première gorgée de vin centenaire. C'est ce vin que j'avais partagé avec Bernard Loiseau lorsque nous avons dégusté ensemble Romanée Conti 1945 en magnum, bouteille légendaire.

Ce bulletin est le **quatre vingt cinquième**. Souvenirs d'été !

Longues vacances au bord de la mer, où la canicule se supporte beaucoup mieux. On est résolu à ne pas boire pour préparer une rentrée active, mais des occasions de céder apparaissent toujours.

D'abord, une halte au **Petit Nice**, cette belle table marseillaise. Des natifs plongent des rochers de la Corniche, bravant la pesanteur et l'onde lourde. De riches estivantes, au string minimaliste, rafraîchissent des chiens de compagnie en les jetant dans la mer agitée. Contraste avec la sérénité de la salle de ce beau restaurant où un directeur d'une grande civilité nous conduit dans un parcours gastronomique rare. Une cuisine d'une générosité sans pareil, avec une complexité dans laquelle je suis entré de plain pied, ce qui m'a procuré un plaisir extrême. Il y a des saveurs surprenantes à tous les détours, mais là, plus qu'au printemps, j'ai goûté avec bonheur toutes les subtilités. Un vrai régal. J'ai même oublié de garder le souvenir du vin que j'ai bu, alors qu'il s'agissait d'un **Bâtard Montrachet Sauzet 1999** ! J'ai vraiment adhéré à l'audace de Gérard Passédat.

Voyage devenu un rite **chez Bruno** à Lorgues, où l'accueil est toujours aussi charmant. Le cadre, le décor, l'ambiance, la générosité, tout y est, mais je crois que les truffes se goûtent mieux hors de l'été. Il faut garder ce pèlerinage pour le temps des truffes.

Plusieurs personnes nous avaient dit : allez à Callas chez **Philippe da Silva**. L'obéissance étant la caractéristique et la force principale des gourmets, nous nous y rendîmes, pour y retrouver avec plaisir l'ancien animateur de Chiberta, cette exquise halte parisienne atypique. Nous prenons la voiture, et dès que l'on a quitté l'autoroute au Muy, un paysage indescriptible nous oppresse. Le feu a ravagé ces collines si belles, la désolation s'étend, les pins

pleurent la perte de leur ombrage. On est pris de colère devant la folie humaine. Puis, au **Gorges de Pennafort**, un site protégé nous rappelle à l’optimisme. Halte de luxe et de confort dans un petit nid de gastronomie. Par un de ces petits clins d’œil, c’est un air chanté par la Callas qui ponctue notre entrée. On aime peu le tableau en honneur du maître de céans, car cette mode du culte de l’ego date. On consulte une carte des vins intéressante où cohabitent des vins chers et des vins accessibles, fruits d’une belle recherche. Pour encourager ces efforts et un jeune sommelier délicat qui promet, je choisis **Pétrus 1995**. Sur une cuisine remarquable de simplicité efficace, où le talent déborde sous un apparent classicisme, le Pétrus arrive. D’abord beaucoup trop timidement : les vins de la région prennent de bien meilleurs départs. Puis, quand le vin s’est éveillé, on a tout le charme énigmatique de Pétrus. Il est plus grand que tout, offrant parfois des chocs gustatifs qu’aucun autre vin ne peut suggérer, mais, quelle complexité. Il confirme qu’il est un vin intellectuel. Car on l’admire d’autant plus qu’on sait que c’est lui. C’est pour cela que je combats pour que Pétrus ne soit jamais mis en confrontation et jamais goûté à l’aveugle. Il faut du temps et de la concentration pour comprendre le message de ce vin tout en gigantesque subtilité. J’adore, mais j’admets que l’on puisse ne pas entrer dans ce jeu. Nul doute que quelques heures d’oxygène de plus l’auraient embelli. Ravis que nous étions de si délicats foies gras poêlés, ris de veau, homards et autres pigeons, nous nous inscrivons pour revenir en deuxième semaine et demandons qu’un Haut-Brion 2000 nous soit préparé plusieurs heures avant.

Retour donc une semaine plus tard, dans ce paysage féérique si désolé, et nous démarrons très fort avec **Salon 1990**. Inutile de dire que c’est l’extase. Ce champagne a tout. Il interpelle, il agace tant il est bon. Il dérange tant. Mais quel plaisir. Cher lecteur ne lisez pas ce que j’écris, car à ce niveau, c’est de l’amour obsessionnel. Animal, vineux, agressif, fumé, adulte. Il excite la langue de la façon la plus abusivement séductrice. Après une demie **Ott 2000 cuvée Mireille blanc** de fort bon aloi (c’est monolithique mais charmeur comme cette région), arrive le **Haut-Brion 2000**. Folie que d’ouvrir un vin si jeune, mais la tentation était trop forte. Parfaitement oxygéné, il attaque le palais avec une sérénité rare. On reconnaît Haut-Brion, et on sait déjà que c’est un grand. Si le temps est un sculpteur, ce Haut-Brion est un marbre d’une qualité telle que l’on pourra en faire du Michel-Ange, du Phidias ou du Praxitèle. On a tous les ingrédients pour que dans vingt ans on ait une sublime bouteille. Nous étions dans l’infanticide, mais le plaisir était déjà grand. Le signe d’une très grande promesse, et des accords d’une grande exubérance sur cette belle cuisine de Philippe da Silva. Grand plaisir d’avoir discuté avec Sébastien, sommelier satisfait que des amateurs osent se lancer dans la découverte de ces vins d’exception.

Et pendant ce temps là, quid du Sainte Roseline convoité (bulletin 84) ? Marin chaque jour, Don Juan parfois, je séduisis la belle, cette grand-mère gardienne d’histoire, et un jour, le dernier de mes vacances, ma flamme fut récompensée. La belle me conduisit dans la cave de son défunt mari, et dans des casiers poussiéreux où des vins de toutes origines vivent leurs derniers soupirs, j’exhumai un **Château Sainte Roseline 1953** d’un niveau superbe. La belle m’en fit cadeau. Tout excité je pense au dîner de wine-dinners où je servirai ce vin. J’espère la présence du si talentueux propriétaire actuel, pour qu’il partage la découverte du témoignage de ce beau quinquagénaire. Toutes proportions gardées, cette rareté, qui sera sublime ou morte peut-être (j’en doute) m’excite autant par sa rareté que le si extraordinaire Bâtard du Domaine de la Romanée Conti (bulletin 77).

De façon tout aussi imprévue, j’ai acheté chez un épicier traiteur un lot conséquent de vins anciens de la région des Côtes de Provence et de Bandol, certains ayant vingt ans. Ces vins vieillissent bien, ce qui est quasi invérifiable tant ces vins sont bus au berceau. Un jour on (re)découvrira combien le temps profite à ces vins généreux, qui méritent plus que leur image de vins de soif à consommer rapidement. Citons parmi les ouvertures de l’été un **Rimauesq 1986** d’une plénitude rare, un **Bandol Domaine des Baguiers 1989** rond, juteux, extrêmement bien adapté, et, hasard d’un soir, un **blanc de Lynch Bages 1996** dont je suis particulièrement friand, car il a ce flamboiement que j’aime dans les Bordeaux blancs typés.

Ce bulletin sera lu dans l’atmosphère studieuse de la rentrée, alors qu’il est écrit au son des cigales soulevées de mistral. Je remplis mes narines de soleil, de thym et de houle avant de retrouver Paris.

Amicales salutations de François Audouze