

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



Photo d'un **Loupiac 1923** bouteille déjà mise en tête d'un bulletin, mais je ne me lasse pas de l'aimer, car ces bouteilles de mise « marchand de vins » deviennent avec l'âge de vrais trésors

Ce bulletin est le **quatre vingt sixième**.
Retour à Paris pour de nouvelles
aventures.

On est maintenant à Paris. Je suis invité au lancement du guide Hachette des Vins 2004. Ambiance délicate créée par cette si charmante directrice de publication. Je retrouve quelques vignerons amis, fiers d'être des « coups de cœur » choisis par le guide. Les discours sont forcément convenus mais heureusement courts et le choix des médaillés est fort intelligent : un Riesling, un Bandol et un Pauillac. Pourquoi faut-il que sous la pression de l'intervieweur les élus déclarent être devenus vignerons par accident ? Imagine-t-on un cardiologue décoré qui déclarerait : « vous savez, je suis cardiologue par hasard, car il y a dix ans j'étais mécanicien automobile » ? Croit-on que l'on est meilleur quand on s'inscrit en rupture de la tradition ? Nous avons accès à la dégustation des coups de cœur. Quel aimable mélange ! Il est en effet assez rare qu'à côté de vins de Savoie ou du Luxembourg, on puisse goûter Haut-Brion 2000, Yquem 1998 ou Krug Clos du Mesnil 1990 !!!

J'ai souri en observant quelques grands journalistes présents qui écrivent sur l'intérêt de découvrir des vins méconnus et de ne pas être prisonniers des étiquettes. Ils se sont précipités pour aller boire ces vins rares et chers. Tous ces vins ont été épuisés avant même que je puisse m'approcher des stands de dégustation. A quoi cela sert-il de faire des guides, si tout le monde se bat pour boire les premiers crus classés !! J'ai quand même eu une goutte d'un **Krug Clos du Mesnil 1990**. Il y a évidemment un abîme de différence entre le Salon 1990 ou comme il faut à l'occasion d'un repas et ce si prestigieux champagne bu debout, dans un verre qui a servi à d'autres vins. On a l'esquisse de sa grandeur, mais pas le plaisir qui convient. Mais c'est grand quand même !

Le Chablis Vaudésirs William Fèvre est décidément bon, et le Corton Charlemagne Bouchard est un plaisir délicat. Au milieu des vins goûtés, un Gewurztraminer sélection de grains nobles m'a largement plu, ainsi qu'un Château Chalon au nez invraisemblablement pénétrant. Cette célébration des vignobles dans la bonne humeur est fort sympathique.

Ces dégustations comparatives m'ont remis en mémoire le repas à Londres où avant le plat, le Haut-Brion blanc surclassait le Château Grillet, et puis sur un soufflé au fromage, le Haut-Brion était pâle quand le Grillet paraissait. Qui peut être sûr que ces classements préfigurent le plaisir que l'on aura à table avec un plat ? J'ai pensé aussi à Alain Senderens, car je me sens plus à l'aise dans la recherche de l'accord juste, précision gustative où avec un grand chef on fait briller et la cuisine et le vin à son apogée, que dans la comparaison intrinsèque qui en fait ne m'intéresse pas tant que cela. Que m'importe que Latour soit plus brillant qu'Ausone ou l'inverse, quand ce qu'il faut chercher, c'est que le Ausone que l'on ouvre, ou le Latour, soit le plus beau vin de l'instant.

Déjeuner dans la cour intérieure de **l'hôtel Bristol**. Quand il fait beau, c'est un endroit d'un luxe délicat. Un merveilleux vol-au-vent, un merlan aérien et un ris de veau lardé de cannelle du plus bel effet. Qu'il est doux de se laisser aller à une cuisine tendre et voluptueuse. Je m'abandonne à **Salon "S" 1988**, preuve du même manque d'imagination qu'Adam qui s'obstinait à ne fréquenter que la plus belle femme du monde du moment, Eve. Le vin du repas fut un **Pommard Grands Epenots Domaine Gaunoux 1996**. Il faut se réhabituer aux Côtes de Beaune quand on a baigné dans la Provence et le Rhône. Je lui trouve un nez un peu métallique, mais le ris de veau y met bon ordre, et on a un beau Pommard, ce vin si difficile, ici subtil, délicat, et d'une opiniâtre persistance en bouche. Le Bristol est une étape délicieuse, avec une équipe enjouée qui accompagne au mieux les agapes de grande qualité. Eric Fréchon a du talent.

Déjeuner au **restaurant Le Divellec**, ce temple de la mer, où j'ai choisi un **Mouton Rothschild 1967**. Vin un peu fatigué, sentant la terre à l'ouverture, qui a offert des variations énormes de goûts. Chaque fois qu'il était sur un plat, il vivait : sur de délicieuses huîtres avec de l'épinard traité en condiment, il délivre la subtilité d'un vin léger de grande race. Sur le turbot aux truffes, il devient opulent. Entre les plats, c'est un vin morose et fatigué. Puis, petit moment rare que j'apprécie, ce qui est dans le fond de la bouteille donne toute la concentration de l'intelligence de ce vin fatigué certes, mais de grand talent. Alors, éternelle question, faut-il boire ces vins à la fatigue réelle, mais qui ont de si belles lueurs ? Je suis plutôt favorable à ces essais, car les fulgurances même passagères sont dix fois plus gratifiantes que la constance monotone d'un honnête vin. Vaste sujet.

Visite du Salon des Collectionneurs au Carrousel du Louvre. Belle présence d'œuvres majeures d'art oriental antique aux formes d'un esthétisme particulièrement raffiné. Cela donne faim, et nous pousse à un dîner chez Laurent. Le **restaurant Laurent** fait partie d'un groupe de restaurants où j'ai un rond de serviette virtuel, c'est à dire que je m'y sens comme chez moi. L'accueil de Philippe Bourguignon est un rayon de soleil et nous échangeons souvent des impressions sur le sujet qui nous passionne, les accords des mets et des vins. Ce soir là, l'envie me prend de cèpes à la provençale et de pieds de porc. Et immédiatement une idée me vient : Yquem. Le 1988, petit bijou qui grandit, s'impose. Sur le cèpe et l'ail, ça va. Mais le lourd jus est salé, ce qui rétrécit **l'Yquem 1988**. L'accord avec le pied de porc me plaît beaucoup. On amuse les papilles en les chatouillant. Seulement voilà, cet accord s'use assez vite, une fois que le charme de la première excitation a fini d'opérer. La purée délicieuse caresse l'Yquem qui reste assez sur sa défensive. On le réveille évidemment avec un Roquefort bien gras. Le dessert à la figue que j'avais commandé ne va pas, mais ce n'est pas grave, car Philippe avait dans sa manche un Xérès et une vieille Manzanilla qui ont permis de profiter du dessert, alors que quelques tranches de pêche et de figues juste poêlées mettaient en valeur ce bel Yquem au nez puissant, et à l'adolescence généreuse. Ce qui était important, c'était d'essayer comme disait à peu près Pierre de Coubertin. Et essayer Yquem, c'est évidemment difficile sur des plats inhabituels tant il est typé, mais c'est passionnant.

Essayer, essayer toujours, pour provoquer des sensations magiques de raffinement culinaire.

Amicales salutations de François Audouze