

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



Photo d'un **Château Fanning-Lafontaine 1929** bouteille qui porte la mention « Graves rouges de Pessac », vin de Cordier Propriétaire, qui fut un intéressant témoignage de cette grande année.

Ce bulletin est le **quatre vingt huitième**. Il raconte des déjeuners aux thèmes et vins variés.

Déjeuner à **l'Auberge des Saint Pères** à Aulnay-sous-Bois, gentil restaurant dynamique où l'envie de bien faire se sent. La cuisine est juste. Comme pour les Magnolias au Perreux, il faut du courage pour faire de la grande cuisine loin de tout, c'est-à-dire loin du circuit que fréquentent les crocs acérés. Un **Doisy-Daëne sec Barsac 1959** est bu à l'aveugle, apport d'un ami que je retrouve avec plaisir. Je vois la forme de la bouteille qui impose que ce soit un Bordeaux, mais au nez, je pense à un Meursault, typé, à la Coche-Dury. Mon ami m'expliquera plus tard que cette piste se justifie car il y a un apport de Riesling dans le Doisy, le cépage pouvant donner des odeurs de pétrole ou de métal qu'on trouve en Meursault. Je devine l'année, mais je suis incapable de citer le nom du vin, tant ce Barsac sec est spécial. Belle couleur citronnée, très jeune, goût fort agréable sur un discret foie gras bien rond. Le vin a une belle longueur, des arômes bien typés, même si moins larges que ceux des Graves. Vin intéressant car rare dans cette acception.

Sur un agneau délicieux arrive à l'aveugle un **Beychevelle 1959**. Là je me trompe tout simplement de 20 ans, car la légère fatigue du vin me faisait penser à 1937 (j'avais bu le 1928 dans un précédent dîner ; on voyait des racines communes). Belle couleur encore bien rouge, grande profondeur. On trouve Beychevelle, même si je ne l'ai pas immédiatement reconnu, charme des dégustations à l'aveugle, et ce vin assez monolithique a une structure d'une grande authenticité : c'est le travail de vignerons qui savent qu'ils traitent une grande année.

J'avais apporté une demie bouteille de **Haut-Brion 1950**, vin qu'avec mon convive nous avons adoré, pour rappeler de bons souvenirs. Je l'avais ouvert avant son arrivée, et je m'étais enivré d'une odeur immédiatement

parfaite qui est le régal de tout collectionneur. Lorsqu'il est servi, le vin est d'un noir d'encre, des odeurs de sous-bois et de champignons forcent la narine. Une concentration de plaisir. En bouche il y a du caramel, mais on passe très vite à la sensation d'un grand Porto. Le vin est concentré comme le 1924 bu cette semaine. Il a sans doute un peu moins de charme que lui, mais montre toute l'excellence d'un grand Haut-Brion, sculptural. Le Beychevelle jouait le rôle de joli faire-valoir du Haut-Brion, chef d'œuvre de densité vineuse. L'équipe du restaurant est attentionnée, motivée, et on se sent bien. Que demander de plus avec ces trois vins qui représentent une page colorée des années 50 à Bordeaux.

Déjeuner au soleil par un des derniers beaux jours de ce qui est encore officiellement l'été. Sur un saumon fumé fourré aux œufs de saumon, l'envie me prend, par un de ces mécanismes irréflechis, de prendre un **Pommard Coste Caumartin 1987**. J'attends de cette année qu'elle soit légère, et que la crème adoucisse l'œuf de saumon. Et ça marche. Ce n'est évidemment pas l'association naturelle, mais ce Pommard, largement au dessus de ce que j'attendais, bien vivant et onctueusement chaleureux, a donné un de ces accords que j'aime tenter. Sur un filet de porc, **L'Evangile 1979 Pomerol** démarre comme un 1979, c'est-à-dire avec sa sévérité naturelle. Puis le vin s'encaille et devient de plus en plus charmant. C'est en fait un vin très jospinien, qui démarre dans l'austère pour devenir rieur. Il a même brillé sur un fromage de chèvre qui n'est pourtant pas son territoire d'expression.

Apicius est une adresse où je me sens bien. Accueil toujours souriant de toute l'équipe efficace, et propositions de plats toujours aussi « démocratiques » de **Jean Pierre Vigato** qui conduit ses hôtes sur des chemins de rêve. Nous commençons par un **Vosne Romanée Mugneret Gibourg 1989** que je trouve particulièrement fruité, juteux, rond, agréable et joyeux : c'est cela, c'est un vin joyeux. Et comme j'avais préféré le Cros Parantoux Rouget 89 au 90, à cause de la finesse discrète du 89, je me persuade avec ce Mugneret que l'année 89 est vraiment conforme à mes goûts, toute en évocations fines, discrètes et gaies. Vraiment un vin de plaisir.

Par inattention, tout possédé que j'étais de la discussion prenante qui me concernait, je porte à mes lèvres le verre du vin suivant, alors que je n'avais pas fini le 89, et là, un choc immense. Le goût m'a pris par surprise et je me mis à dire : "mon Dieu ce n'est pas possible". Ce vin a une telle perfection qu'on est confondu. On est dans le hors norme, dans le bizarre au sens d'Audiard, c'est à dire qu'il y a du génie dans cette bouteille là. Le **Vosne Romanée Cros Parantoux Henri Mayer 1993** est une des sept merveilles du monde du vin. Je la place largement au dessus des deux Cros Parantoux de Rouget que je viens de boire, même si je les ai aimés, et même si Henri Mayer a aidé à les faire. Il y a une puissance étonnante, une concentration hors du commun, et un fruité, un charnu, un velouté aussi qui laissent pantois. Il n'y a pas une seule gorgée qui ne soit une divine surprise. J'avais pris la précaution de faire ouvrir la bouteille une heure avant le repas. Ce qui lui a permis d'apparaître à un niveau de perfection rare. Une immense bouteille.

Sur les délicieux champignons esthétiquement préparés, le 89 passe très bien et j'ai constaté avec plaisir que sur l'amuse bouche, tartare de saumon à la crème, on retrouve fortuitement le même accord que celui que j'avais créé avec le Pommard 87 évoqué plus haut. Et sur la légendaire pièce de boeuf, le Cros Parantoux va bien avec la viande goûteuse, mais plus difficilement quand elle est imprégnée de son lit de verdure très salé. A déjeuner, ce sont surtout des fidèles qui communient dans ce temple généreux de la bonne chère. Atmosphère studieuse mais joyeuse qui crée un bien agréable moment gastronomique.

Une petite anecdote pour s'en amuser : j'ai vanté (bulletin 85) les qualités du restaurant « les Gorges de Pennafort » où j'ai pu boire Pétrus 95, Salon 90 et Haut-Brion 2000. L'ami à qui j'ai offert de partager Pétrus 95 a voulu faire, peu après notre passage, le même cadeau à l'un de ses amis. Arrivant pour dîner, il constate que les prix des vins ont quasiment doublé. L'équipe du restaurant, ayant sans doute vu des clients qui prenaient facilement ces bouteilles, a décidé d'ajuster les prix. Les restaurateurs qui me connaissent savent que je suis partisan d'une tarification qui permet de sauter le pas. Je l'avais sauté à Pennafort. Je ne le sauterai plus. Une source de Pétrus, rare dans le Var, s'est tarie. C'est bien dommage. J'y retournerai, bien sûr car j'oublie vite. Mais les grands vins méritent d'être bus. C'est mieux que de faire seulement joli sur la carte.

Amicales salutations de François Audouze