

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



Photo d'un **Echézeaux J. Faiveley 1933**
bouteille qui a enchanté un dîner d'amis.

Ce bulletin est le **quatre vingt dixième**.
Un beau Pommard de 1926 et des
promenades.

Déjeuner chez **Goumard**, restaurant qui offre un espace fort agréable, élément de confort. La décoration est extrêmement typée, pouvant plaire ou non. Je ne peux pas dire que j'aime, mais je salue le courage, tranchant sur certaines décorations normées qui veulent plaire à tous. A côté d'une carte très chère un menu de déjeuner est particulièrement attractif. La suite prouva qu'en plus il est bon. Un **Corton Charlemagne Domaine Jacques Prieur 2000** arrive beaucoup trop froid, glacé dans un réfrigérateur. Malgré un carafage, le contact est frustrant de saveurs contractées. Le maître d'hôtel qui remplace le sommelier a fait un prélèvement à la source, sorte de taxation qui m'irrite. Je me sens assez grand pour juger la valeur d'un Corton, et je ne vois pas pourquoi il me faudrait participer à la formation continue d'une maison, celle qui justement a choisi de mettre ce vin en cave. Cette mode du sommelier buveur m'agace. Revenons au vin qui sur de bien bonnes cuisses de grenouilles commence à s'ouvrir et se découvre réellement sur une belle daurade. Le Corton Charlemagne est un vin d'une charpente raffinée mais ce 2000 est un peu court. On est loin de l'opulence de quelques Corton bus récemment, même s'il s'agit d'un très grand vin. J'ai pu jouir de nombreuses sensations gaillardes sur des fromages car on peut s'amuser à créer de belles oppositions. Sur un fromage affiné au Chablis et sur un livarot, « on se la joue », comme on dit maintenant, tant les papilles font du Charleston. Maison agréable à l'incontestable confort sur une cuisine qui veut bien faire. Ce n'est pas à boudier.

Déjeuner chez **Taillevent** dans un lieu au raffinement délicat. On s'installe comme pour une croisière de plaisir. Je choisis avec Jean-Claude Vrinat un **Nuits Saint Georges aux Boudots Méo Camuzet 1983** pour continuer le voyage que j'entreprends dans les vins faits avec ou par Henri Mayer, mais aussi parce que j'aime le Domaine

tél. : 01.41.83.80.46 fax : 01.48.45.17.50 mail : francois.audouze@wine-dinners.com

18 rue de Paris 93130 Noisy le Sec

à noter : prochain dîner : 27/11 – inscription encore ouverte

Méo Camuzet pour ses vins si chaleureux et si intelligemment construits. Un risotto aux cèpes aide à présenter ce Nuits sous un jour plaisant. Rond, bien juteux, il flatte agréablement le palais. Le choc est plus rude avec le chausson à la truffe, mais j'aime bien, car le vin se défend comme il faut. Il sait être doux et velouté ou gentiment agressif au bon moment. On a là un magnifique témoignage du beau travail du vin. Il y a bien sûr un peu d'orthodoxie qui limite le libertinage. Mais on a globalement un beau produit de la Bourgogne généreuse. L'atmosphère, le service, la cuisine rassurante et ce grand vin composent un beau repas. Il faudrait un singulier sens critique pour ne pas aimer ces moments de pur plaisir.

Dîner au restaurant **Hiramatsu** pour vérifier si la première impression (voir bulletin 87) était la bonne. Evidemment, en reprenant le même menu dégustation l'effet de surprise n'est plus là. Mais cela permet de s'installer dans le plaisir d'une cuisine bien dosée, de cuissons audacieuses et passionnantes. Bipin Desai m'avait dit que lorsqu'il est de passage à Paris, il vient boire l'une des antiques bouteilles du Domaine Michel Gaunoux qui sont sur la belle carte des vins. Je décidai de faire de même. J'ai demandé qu'on ouvre vers 17 heures la bouteille que j'ai choisie. Le **Pommard Grands Epenots Michel Gaunoux 1926** est le vin d'un grand vigneron. A la première gorgée le nez ne s'exprime pas encore complètement, et une petite trace de vieillesse rappelle discrètement ses 77 ans. Mais lorsque le vin s'épanouit dans le verre, les caractéristiques d'un vrai et beau Pommard se révèlent, l'âge disparaît pour laisser la place à un vin à la fois léger et puissant, d'une belle trame, et aimablement généreux. J'avais bu son cadet de 70 ans, le 1996, au Bristol (bulletin 87). Celui-ci a beaucoup plus de choses à raconter. C'est comme une pièce d'orfèvrerie qui n'est pas restée en vitrine : elle est beaucoup plus belle quand elle a servi. C'est donc un grand Pommard bien construit, à la belle jeunesse (à l'aveugle, on dirait un 1978), et très expressif. L'accord le plus naturel et délicieux est sur les médaillons de veau. C'est l'orthodoxie culinaire. L'accord le plus excitant est sur un ris de veau habillé d'une fine feuille d'épinard. Là, le vin s'amuse. Et, juste pour le plaisir d'une titillation gustative, l'accord avec la feuille de chou qui entoure un beau foie gras est un petit trésor. Délicate cuisine, excitant non seulement la curiosité mais aussi le plaisir, et un vin de grande race. Contre toute attente, j'ai presque préféré le Pommard 1923 de Marius Meulien (n°89), prolétaire plus sauvage que cet aristocrate bien construit. C'est peut-être mon côté Fanfan la Tulipe.

A l'occasion d'un dîner impromptu j'ouvre le **Clos du Marquis Saint Julien 1995** et **Château La Lagune 1979**. Ce qui est intéressant, c'est l'opposition des styles, et la réflexion que cela entraîne sur le moment où l'on doit boire un vin. Le plus jeune à l'ouverture offre un nez juteux, gambadant, alors que le plus vieux montre des signes de sa maturité. Il s'économise un peu. Je me demande donc si le premier ne va pas effacer le second par sa belle jeunesse. Sur des langoustines flambées au pastis, le Clos du Marquis chante, s'exprime élégamment et montre une belle structure. Mais lorsque La Lagune arrive, une fois qu'on a compris que ce vin est dans une phase plus mûre de son existence, on profite d'une subtilité rare, d'une race certaine, qui procure un plaisir extrêmement cultivé. L'un est un cheval sauvage, l'autre est la conversation au salon de Madame du Deffand, avec ce raffinement acidulé. Deux images du vin, quand il est dans le fruit, bouillonnant sujet, ou quand il se civilise. Ce La Lagune, d'une année austère, montre une subtilité de grand niveau. Je ne prêche pas trop pour les fromages et le vin rouge, mais il y a eu de belles occasions de faire briller cet encore jeune La Lagune.

Invitation aux **Caves Legrand**, ce lieu qui possède la compétence, une offre rare et une galerie couverte qui invite à festoyer et à fêter le vin. On est là pour déguster le **Cheval des Andes 2001**, vin argentin auquel Pierre Lurton a apporté la contribution de son immense savoir faire, forgé à Cheval Blanc. Le vin a un nez superbe, profond. Le goût est déjà opulent mais très court. On imagine très bien que dans 8 à 10 ans il sera grand. Mais quel consommateur aujourd'hui, et quel caviste est prêt à le laisser vieillir? Je goûte aussi des vins produits par l'oenologue argentin du Cheval des Andes, vins de **Tarrazas de los Andes**. Un **Malbec 1999** ne me plaît pas car trop moderne alors qu'un restaurateur ami le trouve à son goût. Je préfère le **Cabernet Sauvignon 1999**, car son amertume et sa sécheresse font plus ressortir le terroir que le Malbec, trop doucereux et flatteur. Initiative heureuse des dynamiques animateurs de cette belle cave. Ce serait sans doute intéressant d'acheter ce Cheval des Andes pour voir comment il vieillira. Je pressens une très heureuse surprise.

Amicales salutations de François Audouze