

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



Photo d'un **Doisy-Védrières 1947**  
bouteille d'un Sauternes fort agréable, de la  
même année que ce Côtes du Jura si  
énigmatique, hors des sentiers battus.

Ce bulletin est le **quatre vingt  
quatorzième**. Un nouveau restaurant que  
je garderai secret. Ce qui vaut bien que je  
révèle celui que je vous cachais.  
Et des Salons revisités avec bonheur.

Ayant fait un pari sur un vin avec un expert en vins et l'ayant gagné, je me retrouve dans un petit bistrot de quartier à l'accueil chaleureux et à l'atmosphère qui m'enchant. Sauf à me brûler la plante des pieds au chalumeau je ne dirai pas son nom, car un endroit où l'on peut boire, de la carte, sans trop se ruiner, **Meursault Clos de la Barre Comtes Lafon 1998** et **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1998** est un petit trésor que j'aimerais garder confidentiel (naïf que je suis). Un restaurateur de quartier qui recevait, le jour où nous déjeunions, sa caisse assortie de la Romanée Conti 2000 ne peut être qu'un original à suivre.

La cuisine est simple mais honnête et de bon goût. Par rapport aux grandes adresses, c'est un dépaysement plaisant. Le Meursault est assez léger et s'affirme progressivement sur des langoustines. Il atteint une belle sérénité, avec ce qu'il faut de goûteurs sur le beau plateau de fromages qu'on vous laisse sur table, sur le même support qu'un plateau d'huîtres. Se servir soi-même repose des découpages étiques et solennels de certaines maisons. La Tâche ! Quel beau nez séducteur de fruits noirs. Ce vin est encore dans la jeunesse la plus pure. Ouvert au dernier moment il va nous faire le numéro de l'effeuilleuse qui se découvre lentement. Quel talent. Un vin de plaisir à cet âge, où tout le fruit éclate d'un rire généreux. On est dans la gentillesse quasi naïve tant elle est simple, ce vin ne cherchant pas à compliquer le message, se contentant, par sa longueur extrême, de montrer où il est né. Il y a du Malaussène qui vient à l'esprit dans ce bonheur de quartier.

Une équipe de TF1 prépare une émission sur le vin. On vient m'interviewer au milieu de mes enfants, les vins vivants, et de mes cadavres, souvenirs de belles bouteilles bues. Le tournage prend une journée, et il faut bien déjeuner. Qu'offrir à cette équipe qui peut s'inviter dans les plus beaux domaines ? J'erre quelques minutes dans

une cave, pour choisir ce qui a accompagné de la charcuterie et des fromages mangés dans des assiettes en carton. Le **Mouton-Rothschild 1987** est une agréable surprise. Suffisamment puissant, quasiment vin de soif, avec une belle charpente et surtout une longueur que l'on n'attend pas de cette année là. Puis, une bouteille que je sais sans doute « lire » mieux que d'autres palais, tant il faut un référentiel pour apprécier ces énigmatiques évocations : **Côtes du Jura Jean Bourdy 1947**. Quel vin ! Une longueur infinie, des évocations capricieuses de saveurs kaléidoscopiques. Ça ressemble au plus vieux des Salon évoqués ci-après. J'adore explorer ces vins qui emmènent sur des terrains que l'on n'attend pas. Sur TF1 dans la nuit du 17 au 18, à 1h00. Pensez-y.

J'avais dû me rendre pour des formalités administratives à la mairie de Créteil. Cette architecture bolchevique peut-elle conduire au bonheur ? Il me fallait du vin vif pour oublier cette politique urbaine déprimante. Ce fut fait à une dégustation de **champagnes Salon** aux caves Legrand. Lors de la récente présentation de vins argentins mon oreille avait capté l'information de cette dégustation. Je m'en félicite. Atmosphère studieuse, rappel historique de Didier Depond que je pourrais citer par coeur. Un petit groupe déjà convaincu déguste. Le **Delamotte brut sans année** est un bien beau champagne. La bulle est un peu trop lourde mais le vin a du sens. Le **Delamotte 1997** est un très beau champagne. Et c'est du vrai champagne, quand le Salon explore d'autres terres. Ce qui est passionnant, c'est que chacun des 7 millésimes de Salon va nous offrir des sensations complètement différentes. Le **1995**, c'est le jeune ado qui étrenne son premier costume à la Elvis Presley. Sentant le citron et la pomme verte comme un champagne nouveau-né, il délivre malgré tout la signature Salon, faite de cette concentration vineuse particulière. Paradoxalement, il montre à quel point le Delamotte est du vrai champagne. Le **1990** est d'une élégance rare. C'est un grand champagne. Le **1988** s'affirme par sa puissance. C'est le Salon à sa parfaite maturité. Ah, que j'aime le **1985** qui a tous les cotés dérangeants que j'adore. Sans concession, brutal, agressif, c'est le Samouraï qui vous transperce de son insolence comme le font les vins jaunes qui vous entraînent sur des goûts que vous n'attendiez pas. On sait qu'on va crescendo, mais quand même ! Le **1982** est parfait. Il a tout pour lui : puissant comme le 88, agressif comme le 85, élégant comme le 90, il est une exaltante synthèse. Un grand Salon. Mais il ne faut jamais croire qu'on a fini l'ascension. Le **1979** est au moins aussi subtil, sauf qu'il affiche une légère amertume. Quand elle disparaît, il reste un champagne de la race du 1982. Arrive alors ce qui pourrait être le plus grand ou l'un des plus grands champagnes de ma vie. On sent la rupture gustative avec tout ce qui précède. C'est du caramel, fondu, fumé, épicé. Le **Salon 1966** donne à la fois la jeunesse de sa bulle intense et fine, et la maturité d'un Chardonnay puissant dense et incroyablement accompli. Ce qui me plaît le plus au delà de l'incroyable franchissement d'étape, c'est ce goût de fumé, un peu comme de l'ananas confit, qui flatte le palais au delà du réel. J'imagine le boire sur un carpaccio de coquilles Saint-Jacques au caviar. Je le sens comme si c'était réel. J'étais un incondtionnel de Salon, ce n'est pas cette dégustation qui m'aura calmé. Lors de cette soirée, le vrai champagne de soif et de plaisir, c'était le Delamotte 97. Le monstre sacré, c'est le Salon 1966, meilleur que tout ce que j'ai bu de ce domaine, sauf peut-être les deux 1959 que j'ai bus avant de réellement prendre conscience de ce qu'est Salon. Et ensuite, chaque Salon du 90 au 79 a une morphologie qui va correspondre à un plat que l'on aime. Avec Didier Depond et le propriétaire de la cave nous avons bistrôté ensuite sur le **Malbec 1999 argentin** bu récemment. Meilleur que lors de sa présentation récente avec un agréable équilibre du fruit et du bois. Mais je me lasse vite de ces vins et mes gencives souffrent d'avoir été attaquées par ce jus surpuissant. Comme je n'avais pas mordu à ce vin, c'est lui qui m'a mordu. Paraphrasant Gotlieb dans Pilote je dirai : "Salon ! Mâtin quel champagne !".

Comme il ne me paraît pas nécessaire de garder deux adresses secrètes, je vais enfin livrer le nom du restaurant secret où j'ai bu tant de belles bouteilles. Il s'agit de **P'Ecu de France à Chennevières**. Maison bourgeoise de plus d'un siècle, tenue par la famille Brousse, ce restaurant à la cuisine plutôt familiale a su intelligemment gérer sa cave. Il fut une époque où l'on pouvait y assécher les plus beaux Pétrus. Je n'ai fait qu'en picorer quelques uns. Il faut aller en ce lieu pour de magnifiques bouteilles, profiter d'une terrasse sur la Marne où l'on pense à la quiétude ancienne de ces sites accueillants en buvant Lafite 1955, Rayas 1985 ou Krug 1988. Un havre de plaisirs rares. Allez-y, mais laissez moi quand même une ou deux de ses merveilles.

Amicales salutations de François Audouze