



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

Photo d'une bouteille de **Château Pétrus 1948** que je mets ici pour montrer des interrogations de collectionneur. Je ne connais pas particulièrement (et même pas du tout) Ricard & Doutreloux, négociants. Que se passe-t-il sous cette capsule bizarre ? De plus, Pétrus n'a pas toujours eu l'appellation « château ». C'est à boire, avec la foi du charbonnier... Ce n'est sûrement pas un faux. Mais que boira-t-on ?

Ce bulletin est le **cent vingt-troisième**. Dîner de gala de l'Académie du Vin de France, dîner de wine-dinners au Carré des Feuillants et autres aventures.

L'Académie du Vin de France se réunit pour son dîner de Gala au **restaurant Laurent**. C'est l'occasion de goûter les vins des membres de l'Académie dans leurs productions récentes de 2003, 2002 ou 2001 selon les vins. Où pourrait-on en quelques pas seulement passer de Zind-Humbrecht à Cauhapé, de Château Simone à la Maison Huet, de la Romanée Conti à Haut-brion, du Domaine Leflaive à Fargues ? Nulle part ailleurs. De plus, on trinque avec les propriétaires. Ce que j'ai fait pour **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 2002** dont j'ai apprécié le nez d'une belle élégance et le goût qui commence à se structurer. Hubert de Montille, la star de cinéma (Mondovino) était tout sourire ainsi que de nombreux propriétaires satisfaits de leur année comme le sont les élèves au bon carnet scolaire. Ici, toutes vendanges étaient faites. Je suis placé à une table prestigieuse puisque s'y trouvent les propriétaires ou gérants de la Romanée Conti, de Haut-Brion, de Bonneau du Martray, de Château Simone, de la Commanderie de Peyrassol. Les discussions passionnantes furent précédées par de sobres mais denses discours du président sortant, Jean Noël Boidron justement acclamé et du nouveau président Jean Pierre Perrin au dynamisme connu.

Jacques Puisais fut le Monsieur Loyal du beau dîner conçu par un **Alain Pégouret** particulièrement brillant. Jacques commenta les vins et les mets avec un langage qui n'appartient qu'à lui, où la science des goûts le dispute au brio. Les blancs étaient de 1997 et les rouges de 1989. Voici ce qu'il en fut.

Des coquilles Saint Jacques avec des copeaux de noix et des traces de moutarde accompagnaient un délicieux **Côtes de Jura du Château d'Arlay 1997**. La virilité de ce blanc avec les noix me plaît, quand ma voisine Madame Delmas (Haut-Brion) a du mal à entrer dans sa logique. Sur une autre préparation de coquilles Saint-Jacques présentée dans la même assiette, mêlant l'amer au sucré le **Palette Château Simone 1997** fut

particulièrement brillant sur le sucré naturel de la coquille, lui associant sa typicité poivrée. Belle profondeur de goût et l'occasion de tester deux accords très différents.

Une pince de homard (voire deux), aux haricots coco et coquillages, émulsion de fleurette citronnée est un plat qui m'a enchanté. Et le **Puligny Montrachet « les Pucelles » Domaine Leflaive 1997** a trouvé une densité marquée, soulignée par la légèreté de l'émulsion et l'expressivité des haricots. La queue du homard, facile prétexte à l'humour Puisaisien gentiment gaulois, au beurre demi-sel sur une farce au corail avait la force qui convenait pour soutenir le puissant et alcoolique **Hermitage blanc 1997 de Chave**. Quelle force ! Ce plat puissant aurait d'ailleurs pu aussi s'accommoder d'un vin rouge.

Sur un magnifique exercice de style sur le thème du lièvre, intitulé par Philippe Bourguignon en toute sobriété : « lièvre dans tous ses états, pâtes fraîches » trois vins que des régions et des personnalités séparent allaient nous raconter de bien belles histoires. Les trois acceptions du lièvre étaient primitivement prévues chacune pour un vin, mais on s'amusa à brouiller les cartes, pour la plus grande joie de nos papilles en éveil. Le **Beaucastel rouge 1989** a une générosité naturelle rare. Il emplit la bouche, s'y sent à l'aise, et décoche du fruité de pur plaisir. Le **Bandol « Cuvée Cabassaou » 1989 Château Tempier** de M. Peyraud, voisin de table, me plut particulièrement, car il tenait bien sa place à côté de ses illustres voisins de verre. Une belle trame, une joyeuse densité et une longueur respectable. Un beau vin. Et **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1989** au nez d'une particulière intelligence compléta le trio avec des variations de saveurs généreuses. Sur le râble, La Tâche s'amuse à faire des gammes de goûts, variant sa force et sa finesse avec un talent consommé. Cette dégustation était cependant assez difficile car les verres avaient une odeur désagréable que mes voisins vignerons attribuaient au carton d'emballage mais que je reliais plus volontiers à la méthode de séchage. Plusieurs milliers de verres posent des problèmes logistiques. Ils posèrent des problèmes d'odeurs et de saveurs. Et Patrick Lair, pour des raisons que je comprenais parfaitement, faisait servir les vins très frais. C'est justifié si le vin reste en verre, mais quand on est gourmand comme à notre table, le vin n'a même pas le temps de se réchauffer. Et La Tâche trop frais, ça limite assez le plaisir. Fort heureusement, en y mettant du sien, c'est-à-dire en « vinant » les verres et en attendant que le vin se réchauffe, tout alla bien. La maison « Laurent » fut parfaite à son habitude et la sommelière de notre table, Christèle, fit un travail de grand professionnalisme. Sur un délicieux Saint Nectaire fermier, le **Corbin-Michotte, Saint-Emilion 1989** prouva à quel point Jean Noël Boidron avait mérité d'être président. Ce vin de couleur beaucoup plus foncée que les autres rouges, dense mais charmeur à la fois, d'une trame d'une légèreté séductrice me causa une forte émotion. Je l'ai particulièrement apprécié.

Les palmiers (en pâtisserie) du restaurant Laurent n'auront jamais le temps de nous faire de l'ombre, car on les dévore avec une voracité coupable au masochisme pondéral assumé. Avec le **Tokay Pinot Gris « Clos Jebstal » sélection de grains nobles Zind-Humbrecht 1997**, on est en plein péché, car les saveurs de grains de raisin délicieusement brûlés par le soleil, les arômes de pain d'épices, de thé et de caramel se bousculent sous les palmiers avec une volupté rare. L'équipe d'Alain Pégouret, toute toquée est venue au moment du Tokay se faire applaudir à juste titre tant la cuisine fut exacte et sensible. Une belle leçon.

Quels vins retenir ? Difficile exercice tant les vins diffèrent. Je mettrais en premier le **Corbin Michotte 1989** pour la pureté de son image, en deux le **Tokay Zind Humbrecht** pour sa volupté, en trois **La Tâche DRC** pour son élégance et sa complexité et en quatre **l'Hermitage blanc de Chave** pour son assurance et sa sérénité. Mais le Bandol, le Puligny, le Chateauneuf et tous les autres eurent aussi beaucoup de charme.

Dîner de wine-dinners au **restaurant le Carré des Feuillants**. **Alain Dutournier** a composé un menu fort judicieux et ciselé pour les vins variés de ce repas. Qu'on en juge : **L'huître de Marennes au caviar d'Aquitaine et les algues marines, Cappuccino de châtaignes à la truffe blanche d'Alba, Homard pimenté et rôti - nougatine d'ail doux, Noix de lotte croustillante, fumet mousseux au raifort, Gâteau de topinambour et foie gras aux premières truffes, L'aile d'oie grillée, la cuisse confite à l'étouffée dans l'argile, Douceurs d'oranges du Cap, crêpe soufflée, gelée de fleur d'oranger, cannelle de Ceylan, Blida de "Suzette - Marnissimo"**

L’huître en gelée fut un pur plaisir de gastronomie, le gâteau de topinambour rappela fort opportunément qu’on peut manger solide et bon (quelle belle et goûteuse truffe noire qui arrive à propos). Et la douceur du Cap est décidément ce qui se fait de mieux sur les liquoreux.

A l’ouverture des bouteilles vers 17 heures, le bouchon du Pommard 1926 se brise en mille morceaux et libère une odeur qui va se bonifier pour devenir grandiose, je le sens. L’Echézeaux va s’épanouir en prenant un bol d’air, et les deux Bordeaux vont s’ébrouer. Si je goûte un peu du merveilleux Loubens et du puissant Rayne Vigneau avec Christophe, attentionné sommelier très intelligent, c’est par gourmandise. Aucune odeur ne me donne la moindre angoisse. C’est donc le cœur léger que je vais attendre le dîner en profitant d’un cocktail où je suis invité dans l’une des prestigieuses boutiques de la Place Vendôme, ouvertes ce soir pour mettre en valeur la décoration résolument moderne de la place, pour rappeler au monde que c’est ici, à Paris, que le luxe est inventif, festif et joyeux. Je n’y bus que de l’eau et revins au Carré attendre mes convives.

Le **champagne Ruinart non millésimé** de sans doute dix à douze ans est beau. Il est élégant, discret, et s’amuse à changer de costume chaque fois qu’Alain Dutournier lui propose une saveur complice. Très archétypal, il est le chevalier servant idéal. Le **champagne rosé veuve Clicquot 1985** a une magnifique couleur d’hortensia d’automne. Il n’a pas pris une ride et éclate de jeunesse sucrée. Le capuccino lui va à merveille, accentuant par la châtaigne le doux délicat.

Le **Pavillon blanc de Château Margaux 1981** surperforme largement sa droite de tendance comme on dirait au Palais Brogniart. Traduisez : très nettement au dessus de ce qu’on pourrait en attendre. Il explore des variations de saveurs, des changements de rythme dans le palais qui laissent surpris devant tant d’imagination. Le Bordeaux blanc, à ce niveau, a une complexité folle de grand art.

Le **Chablis Grand Cru Blanchot, Domaine Vacoret 1988** confirme son statut de grand cru. L’âge lui a fait intégrer ses composantes, et il brille sur une lasagne au discret mais tenace caviar. C’est solidement bon.

Le gâteau de topinambour accueille **Château Latour 1962** magnifique d’opulence de rondeur, de justesse de ton. C’est comme un piano qui vient d’être accordé : chaque note en est plus belle. Il fait un peu d’ombre – au départ – au **Château Trottevieille 1943** encore un peu poussiéreux, mais qui se libère avec une grande facilité et devient un Saint Emilion raffiné qui sera même distingué dans l’un des classements finaux. La truffe très prononcée imprima un de ces mimétismes dont je raffole : le Latour 1962 avait un nez de truffe. Il avait dérouté les effluves de la précieuse tubercule pour se les approprier. De tels raptus sont fascinants.

L’Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1987, abondamment aéré, offrait une puissance rare pour l’année, et déclama de beaux messages bourguignons. Sans doute pas explosif, mais élève studieux et doué. Le **Pommard Epenots Colomb Maréchal 1926** m’a tiré des gloussements extatiques de pamoison. Je jubilais, je jouissais, possesseur que j’étais des clés de Champollion pour en lire tous les pictogrammes. Mais je fus – agréable surprise – rejoint dans mon extase par plus d’un convive qui acceptaient d’entrer dans ce monde de vins surprenants où la porte du grenier grince un peu, mais où les trésors enfouis dans les coffres sont des découvertes d’Ali Baba.

Comme le Pavillon Blanc, le **Château Loubens, Sainte Croix du Mont 1937** s’afficha à un niveau quasi irréaliste pour son appellation. C’est un grand liquoreux, à la trame frêle (on n’est pas en sauternais) mais qui expose une palette d’arômes de la plus belle diversité. Et l’orange lui a donné des aspects sublimes. Grand vin.

Le **Rayne Vigneau 1924**, largement plus ambré, place la barre beaucoup plus haut, mais ne fait en rien pâler Loubens qui n’est pas relégué en deuxième division. Le Loubens a la subtilité qui convient, et le Rayne Vigneau a un sourire, un chant ensoleillé et une séduction qui déshabille la Suzette de la crêpe dans une danse lascive.

Bien difficile de faire un vote dans cette diversité d’expressions. Les vins les plus cités en bon rang furent le Latour 1962, Le Pavillon Blanc 1981, le Château Loubens 1937 et l’Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1987. Les votes, tous différents, mirent cinq vins sur dix, soit la moitié, en première place pour neuf votants, signe d’une grande diversité, et signe que cinq vins méritaient cet honneur. Mon vote fut le suivant : **en un**

Rayne Vigneau 1924, car il n'y a rien de plus beau que ces saveurs là. **En deux le Château Loubens**, car il a produit une performance rare, **en trois le Pommard 1926**, le plus émouvant, mais dont la légère blessure justifie cette place, et en **quatre le Latour 1962**, sublime d'équilibre.

Les plus beaux accords furent la châtaigne avec le Veuve Clicquot rosé, la truffe avec le Latour, la cuisse d'oie avec le Pommard et l'orange du Cap avec le Loubens. La plus belle saveur fut l'huître en gelée avec un biscuit d'algues.

Accueil toujours charmant, service bien rôdé, table bien proportionnée dans un décor adapté de couleurs sobres. Une table de convives qui apprenaient à grande vitesse et comprirent ces vins anciens. Une belle soirée amicale peuplée de saveurs qui ne seront plus jamais reproduites et n'existeront plus que dans la mémoire de convives conquis.

Les ventes aux enchères se succèdent à un rythme fou en cette période de fin d'année. Pour faire la différence, les sociétés de vente choisissent des lieux flatteurs et des événements connexes. Artus, accolé à Chateauonline, fait une vente à l'Hôtel Meurice suivie d'un cocktail. J'en profite pour aller dire bonjour à Yannick Alléno dans son bureau en sous-sol, irrespirable tant de magiques truffes noires et blanches (une fortune étalée comme chez un diamantaire) explosent d'odeurs enivrantes. Je croque quelques hosties noires et contemple émerveillé les toutes dernières créations de la nouvelle carte. Quelle joie de vivre se dégage de ce chef enthousiaste et convaincu. Auprès de lui je me sens bien, rassuré que la grande cuisine soit incarnée par sa belle personnalité. Je remonte dans les ors et les stucs où des vigneronns présentent de bien beaux vins expliqués par **Jean-Michel Deluc**, l'expert sommelier attaché à Chateauonline. Ce n'est pas la première fois que je l'entends expliquer les vins, et j'avoue que j'aime ses discours toujours positifs, qui savent avec sérénité faire apparaître les beaux aspects des vins. Le savoir est discrètement saupoudré pour ne pas lasser, les descriptions sont expansives, poussant à la limite de l'imagination les analogies. Car, avouons-le, comme j'aurais du mal à reconnaître certaines épices si on me les présentait seules, on comprendra que j'hésite à les trouver dans un vin. Mais c'est avec une belle élégance que Michel Duluc élargit notre champ de vision sur de beaux breuvages. Le **champagne Delamotte non millésimé** est très élégant. Il est de belle stature. J'ai un peu de mal à m'habituer à **Salon 1995**, tant ses aînés ont du talent quand le vineux s'exprime. Il va dans peu de temps se révéler magistral (je sens déjà une évolution depuis le dernier essai d'il y a deux mois). Mais c'est encore trop dur à boire, alors que Didier Depond l'aime déjà comme cela. Ce que je peux concevoir, sur une cuisine plutôt rebelle.

Olivier Humbrecht présente un très joli **Pinot Gris Windsbuhl Zind-Humbrecht 2002** au nez d'une belle personnalité. Ce vin déjà goûteux va gagner une joie de vivre resplendissante avec quelques années. Ces beaux Alsace ont des choses à dire. Je ne comprends pas bien comment Jean-Michel Deluc peut préférer **Clinet 2001** à Pétrus 2001. C'est évidemment un beau Pomerol, mais Pétrus est Pétrus. Comme c'est une question de goût, je peux l'admettre, mais ce Clinet puissant n'est pas, pour l'instant, dans les goûts que je chante.

Taylor's présente trois vins de Porto de types radicalement différents. Mon Dieu que ces vins ont des choses à dire. Quelle expression, quel charme, quelle jouissance sous-jacente. Bien sûr l'alcool aide. Mais l'impression de ces fruits noirs que l'on croque avec gourmandise, que c'est bon. Si un 20 ans d'âge est rassurant, c'est le côté canaille d'un **Quinta de Vargellas vintage 2001** qui me surine de sa brutalité interlope. Antonin Rodet présentait hors programme un bourgogne ordinaire vanté par Jean-Michel Deluc. Franchement je n'ai pas compris ce choix. Un ésotérisme qui m'échappe. Ce qui ne dévalorise en rien cette grande maison.

Je quittais cette belle assemblée car un autre commissaire priseur m'attendait au Fouquet's. Là, on avait prévu de biens bons petits fours, mais on avait sans doute oublié que l'on recevait des collectionneurs de vins (ou au contraire on le savait), car aucun breuvage ne pouvait retenir l'attention. En revanche les collectionneurs rencontrés avaient du talent. C'est peut-être ce raffinement là qui était visé.

Amicales salutations de François Audouze

« Envoyé Spécial » 16/12 sur les vins fut un bel hommage à la collection Bouchard et à la terre de Clos Vougeot.