

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



Photo d'un **groupe de verres de la fin du repas au Meurice** que je mets ici parce que ce fut un grand moment. Pareil à un tableau de chasse, ce final remplit d'émotion les convives, sous le charme de saveurs infinies. Ce dîner sera raconté au n° 125.

Ce bulletin est le **cent vingt-quatrième**. Salon des Saveurs, Hiramatsu de nouveau, pour fêter les vins de la maison Hugel, conférence en l'hôtel de Crillon, dîner sur place aux Ambassadeurs, et quelques autres bouteilles ouvertes...

Je signe mon livre dans une boutique dédiée aux articles pour le vin. Je suscite l'intérêt de quelques clients. Le lendemain, c'est pour France Info que je vais parler de mon livre au **Salon des Saveurs**. Quelle fabuleuse tentation ! Tout a l'air bon. On pourrait avoir jeûné pendant un mois et jeûner ensuite pendant un mois tant des produits de grande qualité n'attendent que nos papilles. De nombreux vins sont présentés. Je retiens un très beau **Chablis Grand Cru Blanchot la Chablisienne 2002** déjà plus ouvert et fruité que le « Grenouille ». Je retrouve avec bonheur la famille Laborde qui fait le beau Château Clinet et de délicieux Tokaji.

Devant préparer une conférence qui se tiendrait le lendemain, j'avais prévu de déjeuner avec Nicolas de Rabaudy, co-initiateur de cet événement. Nous réglons quelques sujets d'intendance et il m'annonce : je ne peux pas déjeuner avec vous. Ah, bon ! Mais que faites vous ? Je vais déjeuner avec Jean Frédéric Hugel chez Hiramatsu. Estimant que ce déjeuner ne pouvait se faire sans moi, je priaï Nicolas de me prendre dans ses bagages. J'ai pu participer à un déjeuner de rêve.

Je suis accueilli chaleureusement par Hide de **Hiramatsu** et par Jean Frédéric Hugel qui, comme Maurice Chevalier quand il annonçait tous les mois sa retraite, fête dix fois plutôt qu'une son quatre-vingtième anniversaire. Le repas fut d'une belle conception, les saveurs inventives mettant en valeur des vins particulièrement beaux. J'aurai pu constater lors de ce repas la belle réalisation d'une cuisine intelligente, et l'ampleur imaginative des vins d'Alsace, dont les grands vins devraient plus souvent trôner sur nos tables, y compris avec des plats qu'on ne leur associerait pas spontanément.

Voici le menu raffiné offert à la fine fleur de la presse vineuse : homard breton mi-cuit, crème de noisettes caramélisées, dans son jus de corail, noix de Saint-Jacques poêlées et rhubarbe en brick, sauce champagne aux baies roses, foie gras poêlé, confiture d'oranges amères, canard de Challans fumé et pané au pain d'épice, sauce à la violette, Tatin caramélisée, glace Earl Grey et coulis exotique à l'aneth.

Le choix des vins fut éclectique et intelligent, destiné à séduire le palais le plus difficile. Le **Riesling Hugel Vendange Tardive 1998** est beau, rond, expressif et jeune. Il a un beau gras en bouche. Le **Riesling Hugel Vendange Tardive 1961 en magnum** a un nez très prononcé. Un goût de miel aussi beau que sa couleur, des évocations légères de miel, de fumé, de pâte de fruit. Le **Riesling Hugel 2003**, vin ordinaire s'il en est, a un joli nez alsacien. En bouche, c'est un bonbon acidulé. Sa caractéristique, c'est une grande pureté. Le **Riesling Hugel Jubilée 1998** est d'un ascétisme rare. C'est l'expression totalement pure, sans aucune floriture, du beau Riesling. Ce sont deux Riesling très typés qui nous sont offerts, intéressants dans leur définition authentique. Le Jubilée a un beau final. Le **Pinot Gris Hugel Vendange Tardive 2001** forme avec l'endive orangée une association de rêve parce que rien ne peut normalement dompter l'endive. Belle pirouette culinaire, et belle persuasion du Pinot. Le **Pinot Gris Hugel Vendange Tardive 1961 en magnum** est explosif de perfection arrondie. C'est un concentré parfait de ce que doit être ce vin quand il est accompli. Le 2001 est exubérant de jeunesse pré pubère et le 1961 a la certitude de la maturité. Voilà du grand vin. Le **Pinot Gris Hugel les neveux 2003** a un nez intéressant, mais ce vin est vraiment trop jeune pour moi tel qu'il est là. Je ne peux pas juger. Le **Gewurztraminer Hugel Sélection de Grains Nobles 1997 « S »** est magnifique de fruits confits. Il y a de l'orange, de la prune confite. Le **Gewurztraminer Hugel Sélection de Grains Nobles 1976** a un nez unique. C'est d'une noblesse rare. Il n'y a pas que les grains qui sont nobles, il y a aussi le résultat final. Si le 97 évoque le caramel, le prodigieux 76 est un beau fruit.

Jean Frédéric Hugel adore parler et il dispense généreusement son savoir immense, fondé sur un bon sens indestructible, doublé d'une expérience frottée aux savoirs ancestraux. On devrait noter tout ce qu'il dit, avec truculence bien sûr, mais surtout avec pertinence. Il aura réussi par ce déjeuner à nous faire aimer encore plus les beaux vins d'Alsace, si complets dans leurs expressions complexes.

Dans les ors et les stucs de l'hôtel de Crillon, quarante amis s'étaient rassemblés à la demande de Nicolas de Rabaudy et moi-même pour parler du patrimoine des vins anciens. Il s'agissait d'évoquer la structure que je souhaite créer pour la mise en valeur et la compréhension des vins anciens. Ce parterre prestigieux, comptant des grands vignerons, des gens de presse, des habitués de mes dîners et des amateurs a accueilli avec chaleur ce projet, à mettre en place au courant de l'année 2005. J'y reviendrais sans doute. Mais parler de vins sans en boire eut été criminel. Se plaçant dès à présent dans l'esprit de ce que sera « l'Académie des vins anciens », qui publiera ses travaux, j'obtins que des dégustateurs bénévoles fassent le compte-rendu de dégustation de cette séance de travail pré inaugurale. Les rapports enrichiront les archives de cette Académie à naître.

Pour faire entrer chacun de plain pied dans un monde de saveurs ignorées, je fis servir d'abord un **Saint-Raphaël des années 40**. Les amertumes se sont estompées, les acidités se sont regroupées et on a en bouche un pur rancio de pleine maturité où l'écorce d'orange se fait discrète sur la finale en bouche. Un pur bonheur. **Bernard Antony** nous avait adressé des fromages de compétition : affinage parfait, maturité idéale. Mais ces fromages de haute personnalité occupent souvent le devant de la scène. Il n'était pas question ici de raffiner dans l'extrême détail mais de suggérer. Sur cet apéritif, une délicieuse fourme fut précieuse. De nombreux convives furent étonnés de l'extrême légèreté de cet apéritif pourtant puissant. La rondeur acquise était le signe que je voulais donner à cette docte assemblée.

Le **Gewurztraminer Clos Zisser Sélection de Grains Nobles Klipfel 1976** a séduit toutes les tables. Quatre bouteilles furent ouvertes, fort heureusement assez homogènes de goût. Deux bouteilles avaient des robes très contrastées. L'une était de miel pur quand l'autre était dorée comme un coing. En bouche, une longueur extrême et des évocations subtiles où le pain d'épice, l'agrumé mais aussi l'iode et le thé se mêlaient. Sur un cadeau royal, un Comté de l'automne 2000, donc de quatre ans d'âge, je fus surpris que l'intensité d'imprégnation du fromage puisse aussi bien se marier à l'élégance de ce prodigieux Alsace.

J'avais pris mes risques avec un **double magnum de Château Meyney 1969**. Il lui manquait un peu d'oxygène dans le verre, et quelques minutes plus tard, on découvrait des subtilités discrètes mais réelles à ce vin apparu un peu plat, un peu court, un peu coincé. Il fallait cependant que l'on eût ces témoignages qui s'inscrivent dans la

démarche. Plusieurs dégustateurs attentifs eurent la récompense de leur patience, car lentement ce Saint-Estèphe accomplissait son éclosion, pour offrir une dentelle de belle facture.

Le **Mazoyères Chambertin Grand Cru Camus Père et Fils 1989** montra fort opportunément qu'un vin jeune comme celui-là peut apparaître plus vieux que ses aînés. Belle subtilité un peu discrète, un peu aqueuse, et témoignage qu'il fallait découvrir. On le fit sur une tomme d'abondance du plus bel effet.

Il fallait évidemment terminer sur les saveurs qui me rendent fou d'amour. Un **Banyuls Ermitage de Consolation Hors d'Age**, qui a probablement cinquante à soixante ans enthousiasma notre groupe studieux. Ces saveurs toutes en rondeur, intégrées, mais imprégnantes de pruneaux, pâtes de fruits et confiture de mirabelle réjouissent l'âme. Et le délicieux Stilton très typé se mariait au mieux.

Riedel nous avait prêté les verres de dégustation parfaitement adaptés. J'ai signé mon livre à m'en fatiguer le poignet. Cette séance qui n'est pas inaugurale mais la prépare a permis de mesurer l'accueil fervent que recevra cette Académie, qui correspond à un réel besoin de compréhension et d'activation de ce trésor souvent enfoui dans des caves inertes.

Je retins des fidèles d'entre les fidèles pour un dîner aux **Ambassadeurs**, sur l'élégante et technique cuisine de **Jean-François Piège**. L'agneau du Limousin se présenta avec une cuisson et des saveurs intenses de la plus belle qualité. Conseillé par l'un des fidèles et de plus ami, je choisis un **Hermitage « Le Gréal » Marc Sorrel 1999**, mais à aucun moment je n'eus le moindre plaisir, la bouteille souffrant du froid et d'un ton liégeux. Nous accueillîmes donc un **Pommard « Les Rugiens » Hubert de Montille 1989**. Comme le premier, ce vin apparut trop froid, ce qui n'est pas normal. Car on ne reçoit que la moitié du message qu'il émet. Bien sûr le palais exercé sait ce qui va venir, mais ce n'est qu'à la moitié de la bouteille que ce vin décline son identité, montre ses papiers, et déclare ses intentions. Magnifique travail dans le respect du terroir. C'est un Pommard comme on les aime, qui chante et lance de folles vocalises dans des prés romantiques. Sur un dessert au marron, j'essayai un **Passito di Pantelleria « Bukkuram » de Bartoli 2001** flatteur mais pas encore structuré. C'est en fait un **Rhum de 7 ans d'âge** (ne riez pas, il est écrit : « vieux ») **distillerie de Savanna à la Réunion**, au goût magnifique, profond, sensuel, plus expressif encore en bouche qu'au nez, qui fit briller le dessert.

David Biraud que j'apprécie pour son talent va vite corriger ce problème de température. Il reste la belle impression d'un temple de la gastronomie qui promet de nous ravir de plus en plus.

Déjeuner d'amis. Un **Mumm 1982** est particulièrement brillant, un léger fumé accompagnant une intensité rare. C'est un champagne joyeux, beaucoup plus accompli que le beau 1985 prélevé sur la même cachette. Le **Château Montrose 1986** est un bon Bordeaux. Un tannin bien équilibré, une structure très tramée. Il est assez ascète, et ne cherche pas à en faire trop. Son passage en bouche est assez court (tout est relatif), et l'on retient surtout la véracité de la construction et sa bonne éducation. Mais aussi une certaine absence d'émotion.

Le dîner de wine-dinners qui s'est tenu le 9 décembre au restaurant de l'hôtel Meurice justifie à lui tout seul un bulletin. Ce sera le n° 125. Pour vous faire patienter, j'ai choisi ci-dessus une photo de souvenir de ce bonheur.

Je me rends le lendemain de ce dîner chez ma fille cadette et mon épouse et moi sommes comme le petit chaperon rouge : notre panier est rempli de provisions. Je fais goûter un reste de Saint-Raphaël avec le comté de quatre ans, ce bijou de Bernard Antony. L'association est tout simplement prodigieuse. Le Saint-Raphaël s'est encore plus oxygéné, et comme le comté est parfait, sans cette trace insistante que l'on trouve dans quelques vieux comtés, on a un mariage gustatif élégant. Mon gendre ouvre, pour l'agneau au curry que nous avions apporté, un **Vosne Romanée Domaine du Clos Frantin Albert Bichot 1999**. Un vin ouvert à la dernière minute, et si jeune, est bien loin des saveurs de la veille. Mais dans son registre, c'est agréable, bien fait et discrètement distingué. Et ça fonctionne bien avec l'évocation du curry. Nous reprenons un peu de comté pour un **Vouvray Albert Moreau** que je situe avant 1929. Est-il des années dix ? Je n'en serais pas étonné. Inscrivons le **circa 1920**. Ce Vouvray a une couleur d'ambre tendant vers le thé. Le nez est extrêmement chaleureux, de thé, d'infusion, et de fruits compotés. En bouche, le vin va se livrer à une opération de mimétisme

invraisemblable. Je serais heureux que des lecteurs me disent s'il existe une bibliographie de ces mimétismes de goûts. Le Vouvray montra une face de sa personnalité sur le Comté. Ayant près de moi une corbeille de fruit, je lorgnais sur une mandarine et ne pus résister. Et sur la mandarine, le Vouvray est devenu mandarine. De même que le bouchon de La Tâche 1957 de la veille (voir n° 125 à venir) était la terre de la cave de la Romanée Conti et n'était que cela, de même le Vouvray était devenu mandarine, et n'était plus que cela. Une fois le goût du fruit estompé en bouche, le Vouvray redevint multiple, avec des évocations de fruits dorés. Et le mimétisme reprit avec le **Fargues 1989** rescapé de la veille, et à qui plusieurs heures d'oxygène supplémentaires firent un bien énorme. Sur les œufs au lait préparés par ma femme, le Fargues devint du même caramel que le jus, l'un ne pouvant se dissocier de l'autre. Fargues était caramel. Et seulement caramel. Et quand le plat s'éloigna, le Fargues reprit son opulente générosité de saveurs multiples.

Nous accueillons des invités à la maison. Lorsque j'avais participé à un jury de champagnes, j'avais été impressionné par la qualité d'une maison : Egly Ouriet. Nom inconnu, mais l'un des membres du jury me dit : « tu peux oublier Salon, la vérité est à Ambonnay ». Ouvert à toutes les expériences je repérai dans un catalogue de vente des Egly-Ouriet 1990. Il fallait en ouvrir un. Ce fut fait. Le **champagne Egly-Ouriet grand cru 100% 1990** a une belle couleur légèrement fumée. La bulle est active mais de discrète densité. Le nez est profond, intense. Et en bouche, c'est un rayon de soleil qui éclaire le palais. Beau champagne qui coule de source, marquant la langue de belles saveurs complexes. Il raconte de jolies choses. On aura du mal à me faire oublier Salon, mais on pourra au moins me faire retenir ce nom difficilement prononçable : Egly Ouriet.

L'entrée consiste en une crème d'anchois et compote de betterave rouge. L'**Arbois, chardonnay André et Mireille Tissot, « la Mailloche » 2000** a le cran de soutenir ces saveurs là. Il n'a pas l'empreinte des Jura forts mais une délicatesse rare. Il s'adapte sans jamais s'imposer.

On me raconte ici et là (le sais-je ?) qu'il existe des chefs qui ont trois étoiles dans un guide renommé. Mais combien de milliers de millions d'étoiles, de galaxies, d'amas galactiques faudrait-il pour couronner mon épouse et sa potée au chou ? Bien sûr, la potée n'est pas franchement incitative pour un vin et ma première idée était du côté de la bière. Mais je pris en cave un **Saint-Nicolas de Bourgueil cave M. Allouin, « les vins de la mariée » 1979**. A l'ouverture, on se dit que la nature ne peut pas être provoquée trop longtemps après les dates limites décentes, mais quelques heures d'oxygène lui donnèrent un semblant de restructuration. Et avec de l'imagination, on pouvait croire que les deux s'accordaient. Et en jouant le jeu, ça marchait. Mais c'est en fait l'Arbois qui fut suffisamment flexible pour s'adapter à la potée. Et il montra de bien belles évocations.

Le dessert consistait en un granité de mandarine et une tarte aux abricots. Malgré l'expérience de la veille, la froideur du granité empêcha le Vouvray de renouveler sa performance sur l'impression de mandarine. Il se vengea sur les abricots qu'il apprivoisa.

Le soir même je découvris un gentil **champagne premier cru Fabrice Roualet** non millésimé. Sur une belle tranche de foie gras, un **Gewurztraminer vendanges tardives Edmond Rentz 1999** est fort acceptable. Belle présence subtile. Je repensai à Jean Frédéric Hugel qui déconseille vivement de commencer par le foie gras. Il n'a pas tort. Sur un plat au saumon fumé le **Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre François Raveneau 1974** a une jeunesse qu'on ne peut pas imaginer. Beau Chablis de charme. La viande rouge accueillit un **Léoville Poyferré 1988** bien dense et sans histoire, quand la tarte au citron nécessitait un **Besserat de Bellefon**.

La France a cette chance immense, c'est qu'il existe toujours un plat pour aller sur un vin et toujours un vin pour aller sur un plat. Et quand on a l'esprit à s'enrichir de toute expérience nouvelle, chaque repas est un grand moment de bonheur.

Amicales salutations de François Audouze

Cette phrase finale sert de tremplin pour vous souhaiter de bonnes fêtes de Noël et de fin d'année, et pour vous présenter mes vœux de grand bonheur pour l'année à venir. Un monde de paix, ce n'est pas pour demain. Mais un microcosme de bonheur, c'est ce que je vous souhaite. Bonne année.