



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

Photo d’un **Monbazillac Lagrive 1961** que je mets ici parce que ces délicats liquoreux au budget accessible brillent sur table de belle façon. Celui-ci fut bu chez Laurent (bulletin 128). Il eut l’intelligence de créer un subtil accord, en respectant la belle discrétion de son appellation.

Ce bulletin est le **cent trente deuxième**. Salon de Vignerons, repas de joie chez Patrick Pignol. Puis un dîner aux occasions manquées.

**Salon des Vignerons Indépendants**. Il est réservé aux professionnels. Il y a par conséquent moins de foule dans les allées. On rencontre quelques vignerons de beau talent. Le domaine **Cazes** en Rivesaltes sort tout juste un **tuilé 1988** à l’équilibre remarquable. **Cahupé**, l’incontournable Jurançon, produit une **quintessence de petit manseng 1999** de redoutable séduction. C’est un éventail de saveurs aux mille facettes. Le Sauternes Haut-Peyraguey ne s’en laisse pas compter. Il est bien joli, même si mon palais préfère les cuvées vénérables. Mention spéciale pour les vins **d’Anne Françoise Gros**, cousine d’Anne Gros. J’ouvrirai le vin de son grand-père et de son année de naissance lors du prochain dîner raconté dans ce bulletin. Elle présente un **Pommards Epenots** splendide et un **Richebourg** fort solide. J’ai goûté les **2001 et 2002**. Même si les 2001 sont plus fermés, ce jour, je les préfère. Autour de moi, des sommeliers, restaurateurs, cavistes et importateurs s’affairent, procédant à des analyses structurées alors que je butine, guidé par l’instinct mais surtout par les conseils de quelques professionnels amis. J’ai pu vérifier sur certains domaines que je prends plus de plaisir à la cuvée traditionnelle qu’à la cuvée de la micro parcelle où le chêne est neuf et la barrique à gestation lente. Mais l’amateur de vins jeunes recherche peut-être ces goûts là.

Un nouveau dîner au **restaurant de Patrick Pignol**. Nicolas, jeune et brillant sommelier assisté de Sylvain vont m’aider à la cérémonie d’ouverture de nouvelles olympiades gastronomiques. Le choix des vins à ouvrir se complique dans l’instant par deux événements. L’un des convives qui doit dîner ce soir avec son épouse arrive en début de séance et m’apporte trois vins à inclure dans le dîner, cadeau généreux de sa part (avis aux futurs convives). Et Patrick Pignol me tend un fax qui annonce qu’une méchante grippe écarte l’un des inscrits (nouvel avis, mais d’interdit celui-là). Réminiscence de mes longues études, je calcule que si « n » est le nombre de bouteilles prévues, et si l’on ajoute trois flacons et retranche un convive, on majore la consommation de chacun de 30%. Il faut faire des choix. Je rends au généreux donateur l’un de ses vins et je soustrais deux de mes vins. Il reste quand même onze bouteilles dont une de Porto pour dix personnes. La soirée sera solide.

L’ouverture des vins offre une variété extrême de bouchons. Celui du Haut-Brion 1950 vient entier comme celui du Filhot 1908, d’origine et très beau, même si resserré en sa partie centrale. D’autres se déchirent en

miettes et celui de Trottevieille 1943 colle tellement aux parois que je l'extrait par chirurgie. Les odeurs sont presque trop belles ce qui fait que nous rebouchons beaucoup plus de bouteilles que d'habitude, par précaution. Presque six, je crois. Ces odeurs très charmeuses, la palme allant au Trottevieille, me gênent un peu. J'ai toujours peur que le vin ne viève et peu avant le dîner, sentant quelques odeurs incertaines j'ouvre un nouveau vin, ce qui porte le nombre à .... C'est pour voir ceux d'entre vous qui suivent.

Patrick Pignol a conçu un menu d'une extrême qualité. Nous étions à table le jour où le tableau d'honneur du Michelin paraissait. Pour le repas de ce soir, la troisième étoile gravitera autour du front du chef sans que celui-ci n'enfle de congestion. Il n'a pas cette ambition, accroché qu'il est à une solide deuxième étoile qui ravit le cercle large de ses fans. Voici le menu : **Amandine de foie gras de canard, petite salade d'herbes fraîches, Huîtres en habit vert pochées dans leur jus iodé, compotée d'échalotes au vieux vinaigre, Céleri rave et foie gras mitonnés, servis en raviololes ouvertes, Réduction et truffes noires, Ris de veau doré au beurre de cardamome, pistaches torréfiées, Pigeon de Touraine désossé, compotée de choux à l'ancienne, Bleu de la Xaintre, Quelques agrumes accompagnés de madeleines au miel, de bruyère, cuites « minute »**. Un programme élégant qui me donna l'occasion de faire une surprise à Patrick Pignol, quand je changeai un vin prévu pour un plat. Je le dirai.

Une table égayée par la beauté de quatre femmes. On dut régler les rhéostats de l'éclairage tant leur charme éblouissait. La propriétaire de l'un des plus grands Sauternes, dont des reliques vénérables ont marqué certains de mes dîners, un ancien professionnel du vin et son épouse, une créatrice de parfums, un journaliste littéraire, une des plus grandes sommités françaises dans le domaine du vin, auteur de guides et palais décisif, la plus fidèle de ces dîners et l'un des ses collègues, un des partenaires professionnels de ma période industrielle formèrent un groupe où les discussions fusèrent. Passionnées, érudites, sensibles, les remarques furent joyeuses, donnant un ton de grande gaieté à un repas comme on les aime : rien à prouver, rien à démontrer, tout à emmagasiner dans le tiroir des plus beaux souvenirs.

Le premier vin allait donner le sens de ma démarche, qui consiste à explorer non seulement les phares de la production viticole mais aussi des obscurs, des sans grade qui ont le mérite d'avoir traversé le temps avec panache. Le **Bourgogne aligoté Cuvée de Réserve 1960 "les caves unies"** a été mis en bouteille à Chateauneuf du Pape. Quel a été le parcours de ce liquide ? Qui oserait mettre un tel vin à sa table ? Et voilà que ce vin, d'une superbe couleur dorée, au nez élégant de miel et de fleurs existe comme un grand. Combien de ses conscrits, premiers crus de Bourgogne, auraient encore sa vaillance ? Le ton était donné : un vin que tout aurait dû conduire à l'ignorance et à la mort vivait comme un solide gaillard. De plus, ce n'était pas qu'un aimable témoignage. Je l'avais annoncé dans mes programmes comme « mis pour voir ». Il existait, rond chaleureux, fin, presque élégant. Il figura même dans l'un des quartés du vote devenu traditionnel.

Arrivent ensuite, devant chaque place, des assiettes où pointent vers le ciel des représentations phalliques ostensibles, ostentatoires et virilement explicites. Quand madame Pignol annonce : « c'est une spécialité de la maison », je me demande à qui elle fait allusion. Appeler un engin pareil « amandine » est de la plus belle provocation verbale. C'est du Brassens ! J'adore qu'un chef brave ainsi les interdits et les conventions. En plus, c'est bon, et le **champagne Bollinger spécial cuvée brut SA vers 1993** le sait bien. Il est élégant, à la bulle sèche et discrète, de couleur allant vers les fleurs blanches légèrement rosées. Son nez est profond, noble, et en bouche il signe un grand champagne de qualité.

Le **Bâtard Montrachet Antonin Rodet 1989** est d'une couleur dorée de miel. Au nez on a le beurre, la crème safranée, et d'imperceptibles épices. L'huître est goûteuse, intense, et le vin brille de sa précision absolue. C'est l'archétype du Bâtard qui serait devenu Chevalier. On notera au passage que le miel est à la couleur d'un vin blanc ce que le lilas est à la chemise de Fernand Raynaud : tous les vins blancs ressemblent à un miel, comme toutes les chemises blanches seront toujours de couleur lilas.

Patrick Pignol avait prévu un blanc pour la truffe, le Puligny que j'avais inscrit au programme, mais j'eus l'intuition, à la séance des nez, que ce serait le **Château Haut-Brion 1950** qui conviendrait. Quand Patrick

s’en enquit, la partie était jouée, et bien jouée. J’avais eu peur de l’odeur de ce vin peu avant de passer à table, mais le grand expert me rassura comme le vin lui-même le fit. Le Haut-Brion était superbe. Une odeur très confite, presque de Porto, une couleur d’encre noire, et en bouche cette solide rondeur qui n’appartient qu’à Haut-Brion. Plombant la bouche par sa lourdeur il capta tous les arômes de la truffe envahissante pour devenir truffe lui-même. J’avais expliqué peu avant que j’aime quand des vins provoquent un plat mais aussi quand d’autres épousent un plat pour s’y lover. Là le Haut-Brion jouait au porc truffier qui garderait pour lui sa trouvaille. Remarquable truffe et vin intense. Aucun blanc n’aurait fait mieux.

Le ris de veau allait accueillir trois vins de Bordeaux. Le **Château La Grâce Dieu 1955**, cadeau de ce jour, est un très joli saint-émilion. L’année 1955 est belle en ce moment et le message de ce vin de jolie couleur est simple, gracieux. Le vin n’en fait pas trop. Le **Château Trotteville Saint-Emilion 1943** est magistral. Son nez, déjà le plus beau à l’ouverture, est devenu raffiné. Le vin a une profondeur rare, une beauté de construction remarquable. C’est un vin accompli, qui ne fait pas du tout son âge. On aimerait bien que des 1982 aient de cet équilibre. Le **Château Nénin Pomerol 1964**, que j’avais ouvert juste avant le repas, par crainte d’une mauvaise performance d’un de mes poulains, vaut que je vous raconte une de ces anecdotes qui me font plaisir. Je suis en train d’ouvrir tardivement la bouteille quand un homme qui vient d’entrer pour dîner avec son épouse s’approche de moi et me dit : « est-ce que vous seriez monsieur Audouze ? ». Je confirme le bien fondé de sa supputation et il m’explique qu’il a lu mon livre, a apprécié les aventures que je raconte, et s’est imaginé que si un vin est ouvert dans un restaurant par quelqu’un qui n’a pas un look de sommelier, ce ne peut être que moi. Je n’ai aucune honte à dire que tout ce qui flatte mon ego ne me gêne pas (nouvel avis aux amateurs). Revenons donc à ce Nénin, brillant sur cette année 1964. Il a une belle synthèse de la discrétion du Grâce Dieu et de la profondeur du Trotteville. Il fut admiré et consommé avec une grande avidité. Nous étions sur la Rive Droite avec trois vins aux terroirs très proches qui nous offraient de belles images de ce paysage viticole d’un des plus beaux raffinements. Ce trio jouait bien ensemble, aucun ne condamnant les autres par une supériorité envahissante.

L’apparition du **Vosne Romanée Louis Gros 1957** fut pour moi comme un choc. Quand on a une telle perfection olfactive, je reste sonné. Le pigeon de Patrick Pignol étant l’un des plus goûteurs de la planète, ce vin élégant allait nous livrer une des plus belles constructions que l’on puisse imaginer. Et quel charme renversant. L’érudit qui avait la gentillesse de doser ses propos au rythme du voyage nous expliqua qu’il y avait de l’Echézeaux dans ce vin là, quand l’Algérie avait sans doute fait un détour dans le fût du **Nuits Saint-Georges Bouchard Père & Fils 1947**, dense, lourd, profond et plein d’une belle énergie à peine gâchée par une trace de nez de bouchon qui n’altérerait pas la bouche. Un immense Vosne Romanée – qu’on ne vienne pas dire que 1957 est une petite année – et un Nuits Saint Georges n’exposant pas tout ce que son année pourrait dire, montraient que la Bourgogne a une sensualité inimitable. Ces Bourgognes assagis sont de verts gaillards.

A l’ouverture des bouteilles il y a toujours des surprises. Pourquoi le Vosne Romanée avait-il une bouteille si vieille, plus que probablement du 19<sup>ème</sup> siècle, au cul très profond. Pourquoi le Nuits Saint Georges était-il dans une bouteille au verre orangé presque rouge, colorée comme le serait la bouteille d’un apéritif exotique ?

Le bleu de la Xaintre était trop fort pour le **Château Loubens Sainte Croix du Mont 1943** qui s’en souciait comme d’une guigne. Sûr de sa belle structure, il se montra beau, bronzé comme un sauveteur d’alerte à Malibu, expressif et grand pour son appellation.

Le **Château Filhot 1908** allait faire une démonstration époustouflante de la perfection du Sauternes. Tout était là. La couleur, d’un orange particulièrement rare qui arracha des exclamations de joie à ceux qui connaissent ces Sauternes, le nez d’un raffinement unique et en bouche une trace éternelle comme un paysage aux perspectives infinies. Les agrumes, les fruits confits, les subtilités déclinées, la sécheresse qui jouxte le doux, tout en lui ressemblait à un défilé de mode où des créatures irréelles tant leurs proportions sont celles de déesses exposent sur leurs corps projetés dans l’espace des couleurs, des textures et des charmes à l’imagination débridée. Voilà la perfection absolue du Sauternes au message d’une troublante complexité.

Les madeleines accueillirent le **Porto Burmester Colheita 1950**, deuxième cadeau du convive qui avait assisté aux ouvertures. A ce moment là, il y a quelques heures, il délivrait du café, du thé, du torréfié, de la lourdeur tropicale. Ce vin m'évoquait certains vins mutés d'un siècle de plus. A son apparition sur table, le vin s'était domestiqué. Il n'avait plus son coté tout fou et se montra délicat, bien élevé, même si sa trace gustative était impérieuse.

Les votes furent bien difficiles, car il y avait beaucoup de choix entre toutes ces merveilles, qui nous firent le cadeau d'être belles au moment où il le fallait. Nous avons douze vins. Onze furent au moins une fois présents dans les dix quartés, ce qui est un score qui met du baume à mes angoisses et à mon trac précédant toujours l'événement. Trois vins eurent le bonheur d'être nommés premiers : le Filhot 1908, le Vosne Romanée 1957 et le Nénin 1964 qui fut cité à diverses places dans sept votes, ce qui est remarquable.

Mon vote personnel fut **en un le Filhot 1908, en deux le Vosne Romanée 1957, en trois le Haut-Brion 1950 et en quatre le Trottevieille 1943**. Le plus couronné de votes fut le 1908 avec huit votes dont cinq votes de premier. Quelques accords furent particulièrement remarquables, comme la truffe avec le Haut-Brion, le pigeon avec le Vosne Romanée et le délicat et intelligent dessert avec le Filhot. L'originalité de l'huître fut remarquable.

De belles discussions fusèrent dans une ambiance souriante et décontractée. Le grand juge des vins et la vigneronne du sauternais profitaient avec un immense bonheur d'un instant où il n'était point besoin de noter, de juger ou de justifier. Ce fut une détente dont ils ont joui avec un visible contentement.

Mon attachement à un chef amoureux des vins, à une équipe dévouée et inventive pour rendre le dîner agréable est explicite dans ces bulletins. Un repas de rêve l'aura de nouveau démontré.

Je dois organiser un dîner un peu particulier pour un ami : il veut que ce soit avec ses vins (je ne fais pas ici d'avis aux amateurs, car mes dîners sont plus volontiers à base de mes vins). Il fallait que je comprenne ses intentions. Comme le Général de Gaulle en son temps, je les ai comprises. Ce sera à l'Ecu de France, car ma description du lieu lui avait plu. Je viens livrer sur place les vins en donnant des instructions de stockage. Comme l'insecte nocturne attiré par la lumière, je demande à me remémorer la carte des vins. Telle la pieuvre impardonnable celle-ci me happe. Je demande qu'on me prépare trois bouteilles pour le lendemain. Le piège redoutable de cet endroit qui était mon étape secrète avait de nouveau fonctionné.

J'arrive à **l'Ecu de France** avec ma fille cadette et son mari. Le **Meursault Genévrières Comtes Lafon 1989** carafé depuis plus d'une heure a une belle couleur, presque un peu trop dorée. Le nez est majestueux, mais en bouche c'est la surprise : l'attaque est franche, puis le vin s'évanouit en un final bancal. Je fais goûter au sommelier qui confirme cette platitude. Je fais ouvrir pour le remplacer un **Château Haut-Brion blanc 1975** qui met quelques secondes à s'ébrouer puis nous gratifie de toute sa belle race. Il aura des moments de pur bonheur par la précision légendaire de sa construction, mais lui aussi semble donner son message au travers d'une cellophane de protection. Le **Musigny G. Roumier 1990** a depuis l'ouverture, selon ce qui m'est dit, caché son nez qui reste timide. En bouche on imagine la grandeur d'un beau Musigny mais on imagine seulement. Le vin reste coincé. Et on aura la même discrétion pour **l'Hermitage de Chave 1990** à qui j'offrais une occasion de revanche. Beau nez, mais bouche partielle. Pourquoi aucun de ces vins ne s'est-il livré comme il eût dû ? J'ai pensé à la cave, mais une visite après le dîner me confirma qu'elle est bien saine et a traversé le froid actuel sans dommage. Est-ce mon palais qui serait embrumé ? Non, puisque le sommelier et Monsieur Brousse confirmèrent mes avis. Je hasarderai volontiers que les vins n'aiment pas cette période prolongée de neige et qu'ils ont voulu boudier. Est-ce cela ? La compensation vint fort heureusement de la cuisine, car la tarte aux truffes abondantes, la sole parfaitement cuite et l'agneau de lait au romarin très goûteux comblèrent notre palais. Trois **Rhums Neisson** goûtés à l'aveugle et fort bons ne firent pas oublier que des vins que je révère ne furent pas, ce soir là, au rendez-vous qu'ils avaient.

Amicales salutations de François Audouze