



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

Photo d'une **petite galette de truffe** que je mets ici parce que la saison va s'éteindre. Et pour attendre un an, il faut mémoriser l'esthétisme de ce plat simple exécuté par le nouveau chef de l'Ecu de France. C'est du Vigée-Lebrun, du Greuze !!

Ce bulletin est le **cent trente-troisième**. Repas spécial de wine-dinners pour un ami avec ses vins. Déjeuner d'amis et le premier jour du Salon des Grands Vins

Je dois organiser un dîner un peu particulier pour un ami puisqu'il est fondé sur ses vins. Ils représentent pour lui une haute valeur sentimentale. Il veut les partager avec des amis d'enfance dans des conditions idéales. Mon rôle devient celui « d'ouvreur préparateur » de ses pépites. Comme les ambitions de l'Académie, dont j'annoncerai prochainement les contours, sont de mettre en valeur le patrimoine des vins anciens, cet événement entre dans ses objectifs. Je ne peux qu'acquiescer. Le choix porte sur **l'Ecu de France**, car l'enthousiasme du jeune et bouillonnant chef me semble adapté. J'eus une écoute, une coopération de la part des équipes et une intelligence culinaire dignes de restaurants étoilés. L'oubli que fait le guide Michelin de simplement signaler cet endroit est à réparer tout de suite. Si la nouvelle génération des propriétaires veut viser une étoile, il y aura quelques améliorations à apporter, mais on sent qu'avec de la volonté, cet objectif pourrait ne pas être de l'utopie. Le moteur ne demande qu'à monter en régime.

L'ouverture des vins se fait comme à l'habitude, vers 17 heures. Christiane, fidèle lectrice de mes bulletins, veut me voir enfin à l'œuvre, mais la première bouteille ne me permet pas de faire une démonstration convaincante : le bouchon colle tellement à la paroi du Calon 1929 que je dois l'extirper morceau par morceau. Et le bas du bouchon étant fort imprégné, je ne peux empêcher des miettes de flotter sur le vin. Mes méthodes deviennent convaincantes pour le Fargues 1945, dont le bouchon menace de tomber. Je le sors intact. Aucune odeur n'est inamicale. Je n'ai pas de crainte.

Le **Champagne Pommery cuvée Louise 1989 en magnum** est fin, délicat, léger et primesautier. Un opportun sandwich débordant littéralement de douceurs complexes lui donne une densité et une expressivité nettement supérieures. Le champagne s'affirme, jouant d'un brio particulièrement plaisant.

C'est sur une inattendue mise en bouche qu'apparaît le **Château Pichon-Lalande GCC Pauillac 1975** dont la jeunesse coquine et la rudesse sympathique trouvent avec la sauce légèrement crémeuse de coquilles Saint-Jacques de quoi s'extérioriser.

La brouillade d'œufs aux truffes avec une petite tartine de truffe incendie nos narines tant le tubercule s'enflamme. Le **Château Calon, Montagne Saint Emilion 1964** surprend cette jeune assemblée par la complémentarité avec la brouillade, pas forcément indiquée a priori, pour bavarder avec lui. Il étonne aussi par sa jeunesse, l'accord forçant les commentaires d'émerveillement.

Sur un effeuillé de cabillaud épais légèrement ferme au jus de viande, le **Château Beauséjour, 1er Grand Cru Classé de Saint-Emilion 1966** émeut par une odeur parmi les plus belles que l'on puisse trouver dans le bordelais. Mon ami y trouve des senteurs qui ne sont pas évidentes pour tous, tandis que je ressens ces odeurs veloutées que l'on décèle chez les grands bordeaux d'années telles que 1928. Sa jeunesse est évidente et ravit de fort jolies convives, mais la rondeur acquise présage, pour plus tard, une vieillesse longue et heureuse lorsque ce vin décidera de mûrir. La chair du cabillaud lui va bien tandis qu'un poivre insistant brouille un peu le message.

Un fort goûteux pigeonneau rôti à la réglisse et au foie gras, avec des miettes de fruits secs, est le plat idéal pour deux des phares de ce repas. Le **Château Calon Montagne Saint Emilion 1929** a un nez assez poussiéreux. Un léger soupçon de bouchon altère le plaisir mais pas longtemps. Le vin n'a pas la flamboyance d'un 1929 mais son charme, sa discrète distinction en font un compagnon charmant. Le **Château Corbin Michotte, 1er Cru Classé de Saint-Emilion 1926** me remémore les vins les plus brillants de 1926 dont le sublissime Haut-Brion. D'une odeur intense, épanouie, d'une couleur d'un rubis évoquant les plus fringants des jeunes vins de dix ans à peine, il marque la bouche d'une empreinte impressionnante d'accomplissement serein. C'est le vin qu'on aimerait boire toujours dans cet état, sûr de lui et dominateur. Le 1926 a capté le goût du pigeon et s'exprime comme lui, parlant sa langue, opulente et charnue.

Au fromage, on finit quelques verres encore remplis ou l'on est servi à nouveau de champagne, avant qu'arrive une des stars de la soirée. La salade d'oranges et pamplemousses forme un dessert un peu complexe qu'il faudrait épurer de quelques fioritures, mais dont certains composants à l'agrumes mettent en valeur un **Château de Fargues 1945** éblouissant. Une couleur d'ambre intense, une odeur plutôt discrète d'un sauternes aux accents arides. Cela tranche avec le palais qui parade, flamboyant, dense, d'une longueur infinie.

Un armagnac centenaire du père ou du grand-père de l'initiateur de l'événement présente dans une bouteille alléchante un liquide de l'or le plus beau. Hélas l'alcool a perdu son charme, n'offrant qu'un goût limité et poussiéreux. La bouteille est amusante, car il y a un lion rouge sur l'étiquette qui ressemble comme un frère au lion rouge du Sauternes 1929 dont la photo figure sur le bulletin 126. Et le nom de famille des distillateurs propriétaires est Suffren. Ce qui, par une assimilation phonique hardie les pousse à faire figurer une image du bailli de Suffren (1726 – 1788) et à intituler leur **Fine Grand Armagnac : Réserve du Bailli**.

Nous votâmes et chaque vin eut au moins le crédit d'un vote, les deux plus couronnés étant le Corbin 1926 et le Fargues 1945. Quatre vins eurent un vote de premier, et mon vote résume assez bien la moyenne des votes : en **1 Corbin Michotte 1926, en 2 Fargues 1945, en 3 Beauséjour 1966 et en 4 Pichon Lalande 1975**.

Le chef a produit une cuisine de haute qualité dont je retiens le pigeon et la brouillade d'œufs aux truffes. L'accord le plus émouvant fut celui du Corbin Michotte 1926 avec le pigeon. Le service fut attentionné. Un niveau d'étoilé, même si l'endroit n'y est pas encore prêt. De tels dîners sont d'utiles répétitions.

Le lendemain je retrouve un ami que je n'ai pas vu depuis longtemps qui me propose un plan qui ne se refuse pas : « j'apporte deux bouteilles de nos années de naissance, et tu m'invites à déjeuner ». Il est de pires propositions. Nous nous retrouvons à **l'Auberge des Saint-Pères à Aulnay sous Bois** qui porte vaillamment son étoile logiquement conquise. Nous commençons par un **Givry Domaine Ragot 2002**. Non, non, ce n'est pas celle là mon année de naissance. C'est gentil à l'apéritif et sur un délicieux foie gras. Simplement construit, linéaire, c'est un vin de soif.

Je bois à l'aveugle, sur un délicieux agneau du Limousin artistiquement traité un **Mouton Rothschild 1951** que je fus incapable de reconnaître. J'en fus vexé car Mouton est un vin que je bois souvent. Très belle réussite de la petite année 1951, ce vin de belle couleur, de nez expressif dégage de belles sensations. Nettement moins rond que le Corbin Michotte 1926 de la veille, il est plus sophistiqué et raconte beaucoup d'histoires. Un vin relativement peu puissant mais diablement intéressant. Je cite à ce propos une remarque de Monsieur Thierry Manoncourt, le brillant et vénérable propriétaire de Figeac qui dit qu'en 1951 aucun vin n'est bon.

Mes expériences, comme celle d'un Cheval Blanc 1941 qui marque ma mémoire, montrent qu'il faut se méfier des a priori. Des laiderons pré-pubères seront parfois des femmes mûres particulièrement séduisantes.

Un verre d'un liquide jaune ambré, presque orangé, arrive sur la table. De loin je pense à un muscat tant le vin paraît dense. Mais je sais que c'est un sauternes que je trouve au troisième essai : **La Tour blanche 1943**. Magnifique. C'est la belle expression du Sauternes accompli et serein, sans le moindre défaut. Il est beaucoup plus doux et sucré que le Fargues tout en restant élégant. J'ai préféré le message énigmatique du Fargues, mais ce sauternes d'un grand classicisme est un modèle d'exécution. Le charme de ces vins est infini.

C'est le septième numéro du **Salon des Grands Vins**. Cette édition 2005 va s'affirmer comme un millésime de perfection. Des vigneronns de renom, dont toute la récolte est automatiquement vendue, même dans les années de crise, font goûter des pépites, des joyaux de leur production. La veille, les stands se montent, par une armée de fourmis aux gestes précis et aux fonctions attribuées. Pas question qu'un acteur sorte de son champ de compétences. Tout s'assemble. Je vais exposer des bouteilles vides, évocatrices de ce que les vigneronns ont fait de plus légendaire (Romanée Conti 1929, Cheval Blanc 1947 ou Yquem 1893) mais aussi, comme c'est ma philosophie, des étrangetés qui ont survécu au temps alors qu'on ne les attendait pas (Sidi Brahim 1942, Muscadet 1960, Fleurie 1935). Ces bouteilles ont émerveillé les amateurs, souvent débutants, car beaucoup de jeunes, avides de savoir, peuplent les allées et les stands. Deux remarques sont les plus fréquentes : « oh, elles sont vides », ce qui implique une réponse humoristique de circonstance : « vous seriez passés il y a cinq minutes, vous auriez pu goûter à Romanée Conti 1929, on vient juste de la finir ». Et l'autre, quand je signale que j'ai bu toutes les bouteilles exposées : « vous en avez de la chance ». Ma réponse surprend beaucoup : « cette chance, je l'ai construite ». En une époque où les critères de réussite sont le Bachelor, la première compagnie ou le loft, la chance semble être le seul vecteur de la prospérité.

J'arrive le premier jour 45 minutes avant que les portes ne s'ouvrent et je vois une file d'attente de plus de cinq cents mètres qui ressemble à celle qui se forme aux portes du Louvre, mais cette fois du côté musée. C'est que tout le monde aimerait bien assister à la conférence-dégustation d'Yquem qui inaugure le salon. Seuls 120 élus auront droit à ce privilège. Eux aussi ont construit leur chance.

Avec Enrico Bernardo, meilleur sommelier du Monde 2004, que j'ai souvent apprécié au Cinq, avec Georges Lepré, brillant sommelier et homme d'esprit, Pierre Lurton doit présenter trois millésimes. Il me demande d'être à ses côtés. Dans une ambiance enjouée nous allons parler tour à tour de ce vin prodigieux. Nicolas de Rabaudy, écrivain du vin, va guider la majeure partie des 27 conférences. Ici, il n'a pas beaucoup d'effort à faire, tant nous avons de belles choses à dire sur ce vin mythique. Le **Yquem 1999** est lourd, chaud, fait de miel et d'abricots. Il sent le sucre. Le **Yquem 1998** au nez plus fermé est nettement plus profond. Les figues, les coings, les abricots, les poires sont parmi les facettes de ce vin où je trouve un peu de sel. Le **Yquem 1996** est plus floral, au nez d'agrumes. Son final de zeste d'orange est un peu plus court. Pierre Lurton indique que son équipe considère le 1996 comme le plus traditionnel des trois. Il faudra que j'en discute avec eux, car à mon sens, c'est nettement le 1998, de ce que j'ai ressenti, qui est l'Yquem qui s'inscrit dans la ligne historique. Le 1998 me fait penser aux belles années vingt, quand le 1996 plus léger m'évoque les années trente. Nous en reparlerons sur place avec ces équipes compétentes lorsque je les rencontrerai, car il sera intéressant de croiser nos repères.

La conférence suivante est tenue par Jean Pierre Perrin co-proprétaire de Beaucastel qui présente ses vins avec Michel Bettane. Je ne décrirai pas tous les vins goûtés pendant ces événements, me limitant à quelques remarques. Ici, c'est l'émouvante présentation d'un vin rare, le **Beaucastel Hommage à Jacques Perrin 1995**, vin d'une petite parcelle, dédié au père de Jean Pierre Perrin. C'est l'expression la plus belle du Chateauneuf du Pape noble. J'en ai raconté des expériences (bulletin 65 et 118). Il est très acide, voire brutal, mais fortement prometteur.

Pierre Lurton m'ayant donné une bouteille d'Yquem 1996 pour égayer mon déjeuner et Jean Pierre Perrin ayant pris avec lui une bouteille d'Hommage 1995, nous voilà arrivant à l'hôtel Meurice, Jean Pierre Perrin et

moi, tels deux clochards dont les litrons dépassent de la poche. Yannick Alléno nous attendait. Une tarte aux truffes et un risotto de langoustines, tels des inspecteurs de police acharnés, ont réussi à faire avouer à l’Hommage le secret de son talent. Il vibra plus sur la langoustine que sur la truffe. L’Yquem se régala de la viande de veau pour nous faire des caresses coquines. Le chef avait goûté l’Yquem à notre arrivée pour adapter la sauce de la côte de veau à la jeunesse de ce nectar. Ce fut divin.

Je quittai Jean Pierre Perrin dans la précipitation car je devais assister Pierre Lurton pour la présentation de Cheval Blanc. Il n’avait évidemment pas besoin de moi, mais j’avais quelques anecdotes pour rappeler l’histoire du goût de ce grand vin. Le **Cheval Blanc 1998** a un nez sublime. Je ne pouvais m’arrêter de le sentir, tellement captivé – comme cela m’arrive – que l’odeur magique paralyse mon bras qui voudrait me désaltérer. L’odeur m’occupa cinq bonnes minutes, me procurant un immense plaisir, la bouche rappelant que le vin est jeune, et fort grand. J’ai trouvé le **Cheval des Andes 2002** en fort progrès par rapport à ce que j’avais bu.

La conférence suivante, sur les vins de cépages autochtones d’Europe, fut pour moi un moment mémorable. On m’avait demandé de figurer, plus souvent que je ne l’aurais dû, à la table des conférenciers parce que l’intervenant principal, l’âme générale de ces rencontres, ne pouvait être présent comme il l’aurait voulu. Je me suis donc trouvé près d’Olivier Poussier, premier sommelier du Monde 2000, et je tombai sous le charme de son invraisemblable érudition. Que pouvais-je ajouter à ce qui fut une immense leçon sur des vins intimes et rares caractérisés par le respect de leur origine historique. Des vins intéressants, pas toujours dans les voies gustatives que j’aime explorer, mais sans nul doute un bestiaire amoureux constitué par Olivier.

C’est en spectateur que j’assistai à la conférence de Jean Louis Chave sur ses vins dont je suis tant amoureux. L’homme est jeune, respecte l’histoire mais affirme ses choix personnels. Tout en lui exsude la recherche de l’excellence absolue. Cet homme est un roc de volonté et c’est impressionnant. Il arrive la fois à exprimer du sentiment, de la continuité, mais aussi cette quête du parfait qui ne le quittera jamais. Très réservé, on sent que l’on n’a pas intérêt à venir dans son pré carré. Compte tenu de son âge, il nous mènera encore vers des niveaux insoupçonnés de perfection. **L’Hermitage Chave blanc 1995** est somptueux. Il est très long. C’est un vin magnifique de gastronomie. **L’Hermitage rouge Chave 1998** (je ne cite pas tout ce que l’on a bu) est rond, séducteur, et malgré sa jeunesse, déjà beau. C’est sa plénitude qui me fascine.

Les organisateurs du congrès retiennent à dîner, à des tables animées par quelques producteurs, de grands vigneron, des professionnels du vin, la presse et quelques people. Michel Bettane et Thierry Desseauve vont décerner des prix pour récompenser des vigneron méritants selon des critères qu’ils ont choisis. On en lira sans doute dans la presse les nominations. Je suis à la table de Joseph Henriot avec des personnalités de tous horizons. Nous parlons de vin, de ses techniques, de son futur. Le repas est particulièrement réussi par Lenôtre pour près de 220 personnes. C’est Olivier Poussier qui surveille tous les détails.

Tant de domaines étant représentés, certains vins seront sur toutes les tables quand d’autres n’en réjouiront que deux ou trois. Nous profitons du **Meursault Genévrières Bouchard Père et fils 2000** dont le gouleyant accompli fut encore développé par la présence à notre table de celui qui l’a fait. Le **Corton Charlemagne Bonneau du Martray 1994** est d’une année relativement moyenne, mais il est tellement bien fait qu’on en jouit sur un plat un peu fort pour lui. Le **Château Palmer 1995** est très élégant, quand le **Château Cheval Blanc 1995** est tout simplement renversant. C’est un vin dont le raffinement est la caractéristique principale. Je voyais les Yquem 1997 qui passaient devant notre table pour atterrir sur celles des officiels ou des people. Mais le **Château de Malle 1997** confirma une fois de plus que ce sauternes est bien construit, long et de plaisir. L’année 1997 étant grande, on profitera de ce vin bien plus tard. Magistral dîner et choix de vins. Ce n’est pas très compliqué quand on a rassemblé la fine fleur du vignoble français.

Du salon des grands vins, c’était le premier jour. Les deux autres sont palpitants. A suivre...

Amicales salutations de François Audouze