

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



Photo d'un **Pommard Refène, domaine Charles Giraud 1947** que je mets ici parce qu'il brilla lors du dîner raconté dans ce numéro. On distingue en arrière plan quelques bouteilles qui sont des raretés : vin jaune 1949 et Rayne Vigneau 1947. Derrière, les lambris du Bristol, une des plus belles salles à manger de Paris.

Ce bulletin est le **cent trente cinquième**. Dégustation Bouchard, dîner au Bristol, étape dans le Sud, dîner impromptu au restaurant du Meurice.

La journée du 16 mars, racontée dans le bulletin 134, avait été particulièrement active. A midi, repas bimestriel d'amis. Je les quitte pour me rendre au Plaza où Joseph Henriot et Bernard Hervet présentent avec leurs équipes les plus belles productions de leurs domaines. Il y a beaucoup de professionnels, car tout a été fait pour les attirer. Je me borne (si l'on peut dire) à goûter le **Chevalier Montrachet Bouchard Père & Fils 1988** que je trouve un peu en dedans de ce qu'il pourrait faire, et un **Puligny Montrachet les Foliatières 1955** dont je bois d'abord le fond d'une bouteille déjà largement aérée et le début d'une bouteille récemment ouverte. A mon grand plaisir, s'il y a effectivement un écart d'épanouissement, celui qui est encore fermé a aussi bien du charme. Deux expressions d'un blanc fort expressif, au nez de crème, de beurre et des saveurs assez exotiques qui ravissent le palais par une belle trace persistante.

Au rayon des champagnes, nul ne pourrait résister à deux fleurons de la maison. Le **champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1990** a une personnalité affirmée, et une espérance de vie qui semble illimitée. On dirait que le sprinter ne fait que s'ébrouer avant l'appel du starter. Le **champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1964** est tout simplement époustouflant. Là aussi je goûte le fond d'une bouteille et le début d'une autre. Contrairement à l'expérience faite avec le Puligny, il faut ici oublier le vin qui vient juste d'être ouvert pour ne savourer que celui qui s'est bien aéré. Sublime champagne à la trace en bouche infinie. L'imprégnation voluptueuse des papilles est un grand moment. Il fut suivi par le Salon 1985 du dîner chez Gérard Besson que j'ai raconté. On parle ici de champagnes d'exception.

Au sein de cette assemblée joyeuse j'ai retrouvé Yann, sommelier complice des belles bouteilles que l'on a vues sur France 2 à « Envoyé Spécial ». Comme deux combattants d'une guerre gagnée, nous étions heureux de nous remémorer les moments où nous obtînmes de fiers galons (Montrachet 1865 par exemple).

J'allais ensuite ouvrir les bouteilles du dîner chez Gérard Besson. Vous connaissez la suite (bulletin 134). Dès le lendemain, j'enchaînais un deuxième dîner, qui allait se dérouler au **restaurant de l'hôtel Bristol**. Nous sommes déjà largement rodés, et le tandem Eric Fréchon - Jérôme Moreau va créer un menu de pure subtilité.

A l'ouverture des vins, c'est une jeune stagiaire qui m'assiste. Lors de la mise en place des bouteilles elle a malencontreusement cassé un verre. Cela brisa aussi la joie qu'elle aurait pu connaître d'approcher de si belles bouteilles. J'espère lui donner une autre occasion, car cette apprentie volontaire et talentueuse mérite de garder de ces vins un souvenir positif. Les bouchons ont des résistances diverses. J'essaie la méthode Besson (pousser le bouchon vers le bas et non vers le haut pour le décoller avant de l'extraire) qui est efficace sur un vin et se révèle peu concluante sur un autre. Les odeurs sont assez franches ou évolueront bien. Le nez du Léoville Poyferré 1929 me fait peur. Saura-t-il revenir ? J'en doute, mais je préfère garder l'espoir.

Le menu créé par **Eric Fréchon**, mis au point avec son sommelier de grand talent, **Jérôme Moreau**, est un exemple brillant de subtile gastronomie : **Baba truffé et vacherin, imbibés au vin jaune, ailerons et bouillon de poule fumé / Macaronis truffés, farcis d'artichaut et de foie gras de canard, gratinés au vieux parmesan / Filets de sole farcis aux girolles, cuits au plat, parfumés au vin jaune / Sandre de Loire cuisiné en matelote, oignons caramélisés et lard fumé / Queue de bœuf cuite en pot au feu, chou farci de foie gras de canard et truffe noire / Comté millésimé 2001 / La clémentine, quelques façons de la déguster / Vacherin aux marrons givrés et glacés, crème et succès aux noix.**

Le **champagne Collery-Herbillon à Ay demi-sec** que j'ai annoncé âgé de 25 ans dans l'invitation en a, en fait, au moins 35. Ce qui le positionne **vers 1970** ou avant. Il est **rosé**, et sa couleur évoque plutôt celle d'un kir dont il suggère le goût. De la fraise des bois, voire du chocolat, l'absence de bulles, tout cela déroute et désarçonne mes convives. Quand on a admis que l'on est en présence d'un vin qui n'a plus rien à voir avec un champagne rosé, on le goûte avec beaucoup de bonheur. C'est un « produit » inclassable qui évolue au nez de façon éblouissante, finissant par évoquer, vers le milieu du repas, la force d'un Armagnac !

Le **champagne Dom Pérignon 1993** rassure. On est en terrain de connaissance. Beau champagne séducteur, sécurisant pour beaucoup, assez attendu pour moi. Champagne de plaisir.

Le **Pouilly Fuissé, Château Fuissé M. Vincent Propriétaire 1959** a une jolie couleur dorée. Le nez est franc, capiteux, et en bouche, c'est un moment de plaisir. Tout le monde éprouve comme un choc l'accord sublime du bouillon avec le Pouilly. Ils se complètent et s'enjolivent l'un l'autre. Comme le premier champagne ce vin est hors repère, mais son équilibre et son épanouissement le rendent charmant.

On se retrouve de nouveau dans des zones rassurantes avec le **Corton Charlemagne Grand Cru Verget 1991**. Très joli Corton Charlemagne qui se range dans l'esprit des Bonneau du Martray plus que dans celui des Bouchard dont j'ai la mémoire récente. Les macaronis et le vieux parmesan lui donnent une belle réplique.

Le **Château Figeac 1960** est assez exceptionnel. Il arrive épanoui par un oxygène adapté, et sur le filet de sole, se révèle magistral. Grand Figeac au moment où nous le goûtons, expressif, dense et charmeur. Je ne sais pas ce qu'en dirait Thierry Manoncourt, mais ici, c'est un saint-émilion éblouissant.

Le **Château Léoville Poyferré 1929** n'aura pas eu la force suffisante pour revenir à la vie. Jérôme Moreau me verse toujours les premières gouttes afin que je vérifie l'état de chaque vin au moment du service. J'ai donc la plus mauvaise version du vin, celle qui a côtoyé le bouchon pendant des années. Ici, le vin ne mérite pas d'être gardé, sauf pour en suivre l'expérience, car sous la désagréable impression de serpillière on peut imaginer qu'il aurait pu être beau. Lorsque je propose alors à la studieuse assemblée, composée d'amateurs qui se connaissent professionnellement, d'ouvrir la bouteille de réserve, je sais qu'il y aura toujours un convive pour dire oui. C'est un résultat quasi automatique. Quand en plus c'est **Mouton-Rothschild 1978**, le oui est assuré. C'est plus facile qu'un référendum. Le vin fut demandé par un convive enthousiaste. Il fut ouvert. Ce qui est amusant, c'est que j'avais longuement parlé à cette studieuse et attentive assemblée de l'apport crucial de l'oxygène. Et voilà que ce vin ouvert sur l'instant est magnifique. Quelle personnalité, quelle trace gustative !

Ce qu'un convive résuma ainsi : « vous vous rendez compte, vingt ans de vos recherches sur l'ouverture des vins qui s'effondrent d'un seul coup ». Nous en avons ri, car effectivement ce Mouton s'ébroua de façon déconcertante, offrant un final d'une complexité rare. Un très grand vin. Le sandre qui avait remplacé au dernier moment une anguille qu'Eric Fréchon n'avait pas pu approvisionner fut élégant, goûteux et l'association au Mouton, faute de Léoville, fut très excitante.

Le **Pommard Rugiens Pierre Clerget 1961** servi en premier, et le **Pommard Refène Domaine Charles Giraud 1947** servi ensuite (c'est celui de la photo) furent les compagnons d'une grandissime queue de bœuf. La sauce, sorte de petit bouillon, puisqu'on savoure un pot au feu, fut un sublime complément des deux Pommard. Quel charme, quelle sensualité que ces deux Pommard complémentaires, le 1961 dans une belle expression jeune, le 1947 d'un épanouissement exceptionnel, avec une trace en bouche inextinguible. On prend conscience de ce qui fait le charme énigmatique de la Bourgogne quand chaque gorgée surprend.

Le Comté 2001 est particulièrement goûteux. Oserais-je dire aérien ? Avec un **"Vin Jaune" Marcel Poux 1949**, accord d'une évidence biblique, la bouche se remplit de saveurs rares, tant il faut un vin de cet âge pour compliquer la ronde des saveurs. Ce n'est certes pas le plus puissant des vins jaunes, relativement peu charpenté, mais le charme agit.

Sur de belles déclinaisons de dessert, c'est évidemment le **Rayne Vigneau Sauternes 1947** qui accapare les flashes des paparazzi. Il est la vedette. Et la seule. La couleur de ce vin est absolument parfaite. C'est d'un or rose orangé qui paraît tellement naturel qu'on ne conçoit pas de plus belle couleur. Le nez est élégant, parfaitement distingué. Il n'en fait pas trop, il fait ce qu'il faut. Et en bouche la saveur est parfaite. Coluche avait coutume de dire : « plus blanc que blanc, ça n'existe pas ». Quelles nuances donner au mot parfait ? En un temps très court, je viens de goûter Guiraud 1893, Filhot 1908, Fargues 1945, la Tour Blanche 1943, Filhot 1929 et Rayne Vigneau 1947. Comment et où situerais-je le sauternes parfait ? De mémoire, puisque ces vins ont été bus dans des circonstances qui influencent forcément le jugement, je dirais que le Filhot 1929 fut le plus parfait (plus blanc que blanc), car il représente l'expression idéale du Sauternes absolu. Mais Rayne Vigneau 1947 est parfait pour un Sauternes que je qualifierais de « jeune », si l'on peut dire d'un vin de 1947 qu'il est jeune. C'est le Sauternes qui a commencé à acquérir toute la perfection des vins anciens, et qui est encore jeune premier. C'est Delon à vingt ans. C'est Jean Marais au même âge. Alors que Filhot est le séducteur consacré. C'est Gérard Philippe à quarante ans ou Clark Gable. A leurs côtés, les quatre autres sont des sauternes soit typés comme Guiraud ou Fargues, soit classiques comme le Filhot 1908 et La Tour Blanche 1943. Six immenses sauternes, et six expressions vraiment différentes. Le Rayne-Vigneau répond à des canons de beauté d'une exigence impitoyable. C'est un immense vin.

Le vote fut difficile encore une fois, et neuf vins sur onze eurent l'honneur d'au moins un vote, quatre d'entre eux ayant la reconnaissance d'être cités vainqueurs par l'un des convives. Les plus nommés furent le Rayne Vigneau 1947, le Pommard 1947, le Pommard 1961, le Figeac 1960 et le Corton Charlemagne 1991. Mon vote fut le suivant : **Rayne-Vigneau 1947, Pommard 1947, Vin Jaune 1949 et Pouilly Fuissé 1959**, qui méritait cet encouragement.

Le Bristol est une immense organisation qui tourne à un rythme exigeant. La clientèle veut de la perfection, et tout de suite. Malgré cette immense charge, Eric Fréchon et Jérôme Moreau, qui forment une équipe efficace, auront élevé la cuisine ce soir à un niveau d'invention intelligente qui mérite les vivats. Les accords qui m'ont particulièrement ému sont les deux bouillons, celui qui communiait avec le Pouilly et celui qui baignait les deux Pommards. La chair de la sole avec le Figeac fut splendide. Le plat le plus sensoriel est la queue de bœuf avec son chou farci. Un plat très grand dans l'exécution.

Nous étions une assemblée d'hommes. Aucun ne pouvait vraiment ignorer, sauf s'il était de dos, une femme à la peau d'ébène d'une invraisemblable beauté, que l'on reconnaît dans les magazines sur des photos de mode, au luxe le plus exclusif. Avec la permission de la table, tel un roi mage, je vins déposer à ses pieds, ou plutôt pour ses lèvres, l'or, l'encens et la myrrhe de Rayne-Vigneau. Son sourire, quand elle l'eut goûté, m'a paralysé.

Mes neurones étaient en survoltage et je ne savais plus qui était le plus beau, de ce vin de totale perfection ou de cet ange irréel qui m'avait souri. C'est à l'aveugle que je vins rejoindre notre table. Il fallut me tapoter la main pour que je me rende compte que le monde continuait d'exister. Apparemment j'ai survécu, puisque j'ai rédigé ce compte-rendu. La nature, les cathédrales, Mozart, une jolie femme, un sauternes ... Dans cette vallée de larmes, Dieu nous a laissé quelques ermitages de consolation.

Partant en diète dans ma maison du Sud, je brisai une cure nécessaire pour des amis, convives d'un dîner récent. Je revisite évidemment des vins, car la cave est ici fort ténue. Un **champagne Pommery 1987** me ravit toujours autant. Ce champagne à la bulle fort active, au jaune d'or bien jeune, a un charme auquel je succombe. Ses dix-huit ans l'ont rendu séduisant, enjôleur. Un champagne typé de grand confort.

Le **Château Mouton-Rothschild 1987** n'a pas la puissance du 1978 bu au dernier dîner. Il a un bois bien présent et une trame élégante. Il montre très clairement qu'il est bien fait. Voilà un vin qu'il faut boire avec plaisir si on n'ouvre pas à ses cotés des vins d'une grande année. Il souffrirait d'avoir un concurrent, alors qu'il joue bien quand c'est son nom qu'on lit en gras sur l'affiche. Lorsqu'il est servi seul, sans compétiteur, il donne un grand plaisir. Et c'est bien ainsi.

Le **Côtes de Provence Rimauresq 1985** est une rareté, car on ne trouve plus ces années, depuis longtemps disparues de tout circuit commercial. C'est un tort. On sait que ce vin vieillit bien. Sans avoir la complexité ni la longueur des grands vins, c'est un petit bijou de rondeur bien comprise. Vin de bonne soif dans un Sud accueillant. Sur un agneau pascal, c'est une association de grand plaisir.

Je vais livrer les vins pour un prochain dîner (le 50^{ème}) à l'hôtel Meurice. Discussions toujours passionnantes avec Yannick Alléno. L'ambiance, l'atmosphère, les odeurs. Je ne peux pas quitter l'endroit. J'y reste. Alors qu'il est vingt heures, un coup de fil me permet de constituer une table de trois. Un repas impromptu va s'organiser. Le menu dégustation nous tend les bras. C'est parti. La cuisine de Yannick Alléno dégage une passion, une exploration de saveurs, qui force l'adhésion. On ne peut pas ne pas approuver cette démarche. Mais pensant aux vins que j'associerais à ces plats, qui sont dans un registre ancien, je ne peux pas avoir un enthousiasme aussi libéré. La sauce qui accompagne les asperges à la moelle et au parmesan me ravit l'âme, tant j'y vois de lourds Chambertin se pâmer dans une chaude étreinte érotique. Les morilles juste exprimées me font crier de joie. Alors que les langoustines à la cuisson exacte, orientalisées avec charme, sont trop complexes pour les vins que je côtoie. Et le pigeon à la chair voluptueuse, plat magnifique, est trop riche dans ses accompagnements. Beaux exercices de maîtrise avec une pointe d'intellectualisme qu'il va falloir encanailler si l'on veut les mettre dans l'orbite de mes vins. Je sais que Yannick Alléno le ressent. Vous en aurez la preuve absolue dans le dîner 50.

Sur ce magistral menu, j'avais choisi des vins de grande sérénité. Le **champagne Dom Ruinart 1990** est un champagne de sécurité. C'est goûteux, mais c'est aérien. La bouche en garde une belle trace de plaisir. **L'Hermitage blanc Chave 1993** a la plénitude inexorable du blanc solidement assis. C'est chaud, c'est viril, c'est simplifié, mais c'est efficace. Et sur les anchois si délicatement traités, le Chave démontre que lorsqu'on attend de la subtilité, il répond présent. En fait c'est Porthos, ce solide mousquetaire : rustaud apparemment, mais galant homme assurément.

Le **Château Rayas, Chateaufort du Pape rouge 1998** est prodigieux. Quelle maturité pour un cadet ! Je n'arrive pas à m'enlever de l'esprit que ce vin parle le langage de la Bourgogne. On a de ces amertumes, de ces complexités, de ces provocations gustatives qu'on ne retrouve qu'en Bourgogne. Mais c'est un Rhône. Un grand. Et sur le foie gras, territoire où il chasse peu, il se révèle magistral. Ce fut de loin le plus bel accord de ce grand repas (on verra qu'il m'a inspiré pour le 50^{ème} dîner). La saveur instantanée la plus belle fut la sauce des asperges. On est avec Yannick Alléno sur le terrain de la gastronomie qui ira loin.

Eric Fréchon plus Yannick Alléno, c'est, à coup sûr, six étoiles pour bientôt.

Amicales salutations de François Audouze