

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



Photo de quelques bouteilles du **dîner de ce soir au Bristol**. Le Vouvray 1929 est à gauche, d'un format imposant. Le Chambertin 1961 ne paie pas de mine mais fut sublime. Manquent les deux brillants champagnes d'un ami.

Ce bulletin est le **cent trente neuvième**. Epernay, dîner au Bristol de wine-dinners et nouvelle escale au Petit Nice.

Après la dégustation extrêmement rare de champagnes Diebolt-Vallois, où nous fûmes rejoints par une vigneronne de la famille Gonet, un déjeuner nous attendait au **restaurant les Berceaux à Epernay**. A propos de berceaux, nous avons gardé dans des paniers une douzaine de bouteilles dégustées ce matin (voir bulletin 138), et nous avons envisagé que nos hôtes, qui nous attendaient sur place, en bénéficiaient. Hélas, des agents de la répression des fraudes postés en embuscade ne l'entendaient pas de cette oreille. Les magiques bouteilles restèrent dans leurs paniers.

La table était fort originale puisque deux vignerons qui font de la haute couture à petite diffusion étaient invités par l'un des grands directeurs d'une immense maison de renommée mondiale à forte diffusion. Le partage de fabuleux flacons allait-il rapprocher les philosophies opposées ? J'ai essayé de faire comprendre que les deux approches se soutiennent au profit de toute la Champagne. Difficile de conjuguer ce qui ne le veut pas. Les délicieux champagnes aidèrent malgré tout à améliorer les compréhensions mutuelles.

Le tout nouveau **Moët & Chandon 1999**, que l'on boit juste après avoir eu en bouche le **Diebolt 1953** a du mal à faire surface. Un peu amer, il est manifestement buvable et le sera de plus en plus. Des entrées aux variations japonisantes faisaient craindre des oppositions gustatives. Ce ne fut pas le cas. Le champagne **Egly-Ouriet 1999** se présente avec une légère couleur printanière de tulipe rose. Rare couleur. Le nez est élégant. Quel grand champagne ! Le **Dom Pérignon 1985** est d'un or généreux. Le nez est beau. Et le champagne occupe la bouche avec une séduction de fort bon aloi. Il était tentant de le critiquer, mais le résultat est là. C'est solidement bon, même si c'est plus dosé que la fine fleur de la Côte des Blancs. Champagne de table, expressif, on le déguste sans boudier son plaisir. Il est même suffisamment amène pour faire briller le Egly-Ouriet quand on en reprend une gorgée. Le **Ambonnay rouge, vin rouge de Egly-Ouriet de 2002 vieilles vignes** a vécu plus de vingt mois en fût neuf. Je renonce à compter combien de mois sont de trop.

Sur une rhubarbe l'un des convives suggéra un **Jacques Sélosse non millésimé « Exquise »** que j'ai trouvé hors sujet. La joue de bœuf fut ratée, une galimafrée, les plats trop compliqués pour les champagnes. La table de **Patrick Michelin**, est honorée d'une étoile. J'espère trouver une autre occasion pour le vérifier.

Mon ami sommelier avait prévu une visite à **Philipponnat**, à Moreuil sur Ay, où j'allais apprendre de nouveaux blancs de noir. Le **brut non millésimé** est simple, facile, sans problème. La **cuvée 1522**, qui ne date pas de cette année là, est un assemblage pour assurer une meilleure constance de production que la cuvée Clos

des Goisses, le bijou de la maison. La « Cuvée 1522 » datant probablement de 1996 est bien typée, charmeuse. C'est râpeux en fin de bouche.

Le **Philipponnat 1985** dégorgé ce jour a un nez viril et en bouche garde cet aspect fort masculin. Il n'est objectivement pas facile d'approche, mais il est très bon. Le même 1985, dégorgé en novembre 2000 est plus arrondi. Certains aspects sont encore brutaux, mais ce vin est séduisant malgré tout. Le **1988** est un blanc de blancs, dégorgé en 1992 ou 1993. Très charmeur au nez de beurre, il est typé, fort, intense. Le **Clos des Goisses 1992**, vin d'une très petite parcelle aux pentes vertigineuses a été dégorgé en 2004. Le nez est racé. Il est magnifique en bouche. Charmeur de grande personnalité.

Le **Clos des Goisses Philipponnat 1982** dégorgé en septembre 2004 a un nez somptueux. Il est salin, iodé, et appelle des huîtres ou des oursins. Beau champagne. Et c'est le **Clos des Goisses 1980**, dégorgé au même moment, qui est encore plus grand. C'est un immense champagne, le plus grand de toute cette lignée de Philipponnat, expliquée par un responsable d'export entre deux rendez-vous, dont la fatigue de globe-trotter limite l'envie d'exciter nos papilles.

En cette journée rare nous avons côtoyé d'immenses champagnes. Nous avons rencontré de grands professionnels passionnés. Il y a de belles choses à apprendre en champagne quand on est bien conseillé.

Dîner chez ma fille cadette. J'apporte une **Côte Rôtie La Turque Guigal 1993**. Je suis vraiment déçu. Le vin est un peu amer, sans cette pétulance que l'on a dans le Rhône. Bien sûr il se réveille un peu. Mais malgré un bouchon que je trouve convenable, c'est un vin trop en dedans de ce qu'il devrait être. Ma déception est encore plus grande avec un autre vin que j'avais apporté, un **Beune Cuvée Brunet, Hospices de Beaune 1980**. Comme ce n'est pas la première des bouteilles de ce vin qui me déçoit, je soupçonne un expert de m'avoir poussé à enchérir sur des bouteilles mal conservées. Il arrive hélas qu'en ventes aux enchères, des collectionneurs remettent des vins sur le marché, sachant que leur stockage les avait brûlés. Le plaisir vint d'un vin de mon gendre, un **Faugères Réserve les Bastides d'Alquier 1998** que j'ai trouvé fort sympathique, car il est authentique. Mauvaise pioche dans ma cave pour un soir. Soirée familiale de grand bonheur.

Un dîner particulier va s'organiser dans le cadre de wine-dinners un dimanche ! En ce jour, beaucoup de restaurants sont fermés, sauf ceux des hôtels. Les chefs n'y sont pas. Comme nous sommes rodés avec **Eric Fréchon**, tout se passera bien, même en son absence. La mise au point de la table et de la liste des vins fut assez complexe, l'initiateur de l'événement devant lui aussi apporter deux flacons. De riches collectionneurs de voitures historiques vont participer à un Tour de France avec quelques compétitions amicales sur circuits. J'ai fait cela aussi en d'autres temps. Mais il s'agit ici de voitures plus légendaires que les miennes.

Virginie, compétente et ravissante sommelière, ce qui ne gâte rien, m'accueille avec le sourire. Nous ouvrons les flacons. Le Pavie est magnifique d'odeur, ainsi que le Chambertin au bouchon très imbibé et de belle qualité. Stupeur, le bouchon du Pontet est presque complètement descendu. Il tient encore au goulot, il ne nage pas, mais un souffle le ferait tomber. J'arrive à trouver un point d'accroche pour la mèche de mon tirebouchon et j'extrait entièrement un bouchon dont une moitié a horriblement souffert, alors que la partie inférieure est encore souple et saine. Mais tout ceci sent la terre et le vin a grise mine. L'incertitude est totale sur ce qui se passera. L'odeur la plus belle est celle du Vouvray d'origine 1929, présenté en boîte bois cloutée, bouteille sans étiquette ni capsule, dont le bouchon porte la seule indication : « mis en bouteille à la propriété ». Ce qui est intéressant, et j'écris ces lignes avant le dîner, en attendant mes convives, c'est que j'ai ouvert le même Vouvray, de la même origine, mais daté de 1921 lors d'un dîner aussi au Bristol avec Eric Fréchon (bulletin n° 73). Et Eric Fréchon avait alors proposé le même plat ! Et, en sentant le vin ce soir, sans me souvenir du passé, je me demande s'il acceptera le plat pour lequel il est prévu.

Virginie me regarde pensif, et veut savoir quelle tempête naît sous mon crâne. Je ne vois pas l'accord possible entre le Vouvray et les macaronis et entre le Pouilly Fuissé et les langoustines. Or voilà qu'en relisant mes notes, juste après l'ouverture, je retrouve mon ancienne analyse : le Vouvray ne va pas avec les macaronis. J'informe l'équipe du restaurant : on va changer l'ordre prévu. On fit bien.

Mes convives arrivent, et, attendant les plus tardifs, nous entamons le **Champagne Moët & Chandon en magnum 1973**. Le nez de ce champagne est époustoufflant. Ce nez signe définitivement l'année 1973. Le lecteur que vous êtes pourra à ce stade se demander : qu'est-ce qui permet à François Audouze de dire qu'un champagne a les caractéristiques de l'année 1973. En quoi est-ce si reconnaissable ? Je répondrai à cette question qui ne m'est pas posée que la mémoire des vins est extrêmement sélective. On peut passer à côté de beaucoup de choses, et être marqué par d'autres. Je raconte celles qui me marquent. L'émotion de l'année 1973, que j'ai ravivée il y a moins d'une semaine dans la cave de Diebolt-Vallois, me permet de situer ce que cette année 1973 a de spectaculaire. Grandissime champagne où l'odeur domine plus que le goût que je connais. Autour de moi des convives de Hong-Kong, de Singapour, des Etats-Unis, possèdent les voitures qui m'ont fait rêver lorsque j'allais chercher l'adrénaline que l'on récolte sur les circuits automobiles. Demain la presse va les suivre sur des parcours où ces monstres uniques vont exprimer des sonorités d'un autre temps, celui où l'automobile était un objet de rêve, et d'un rêve utilisable.

Voici le menu préparé par Eric Fréchon pour cette vivante assemblée : **tranches de langoustines mi-cuites, bouillon de têtes parfumé « citronnelle et gingembre » / Macaronis truffés farcis d'artichaut et de foie gras de canard, gratinés au vieux parmesan / Pigeon bressan laqué au miel et brisures de macarons, compoté d'oignon au cumin / Comté millésimé 2002 / Calisson glacé d'Aix-en-Provence, ananas caramélisé aux épices**. De belles saveurs élégantes.

Le **Vouvray d'origine 1929** dont aucune indication ne livre le nom du producteur a une belle couleur dorée qui enchante la ravissante femme d'origine indienne, qui fut mannequin de Yves Saint-Laurent et illumine notre table. Le nez est délicieusement expressif. En bouche, des saveurs énigmatiques où se mêlent le sec et le rond, l'amer et le sucré, le doux et le citronné. Et l'accord avec le plat est exact, tant avec la chair des langoustines qu'avec le délicat bouillon. Mais c'est surtout la gelée qui entoure les langoustines qui brille avec le Vouvray. Mon voisin de Hong-Kong, qui possède l'une des Ferrari les plus rares au monde, s'extasiait de voir comme les senteurs se confondaient entre le plat et le vin. L'inversion des vins est donc pertinente.

J'avais longuement prévenu l'assemblée qu'il ne faudrait pas juger le **Pouilly Fuissé, Château de Fuissé, Vincent 1959** comme un Pouilly Fuissé. Il faudrait le recevoir comme il se présente. Et ce vin original, aux accents madérés mais qui avait su en éviter les défauts se maria comme il convient aux macaronis truffés, plat intense et largement réjouissant.

Un curieux pigeon, un peu gêné par l'excès de cumin de la compote d'oignon douceuse accueillit trois vins rouges très différents, qui permettaient d'analyser les sensations et de sentir les accords. Le **Château Pontet Saint-Emilion 1955**, le blessé grave de 17 heures, avait gommé toutes les senteurs désagréables. Il avait même pris les rondeurs d'un 1928. Mais sa remontée à la surface n'avait pas tout effacé. Buvable, acceptable, il souffrait d'un manque d'accomplissement. Il faisait encore plus briller le **Château Pavie 1971** que j'ai trouvé comme mes convives extrêmement subtil et passionnant. Ce serait intéressant de goûter ce vin avec Gérard Perse, pour analyser avec lui s'il est nécessaire de prendre les orientations volontiers extrêmes pour faire son vin quand « naturellement » son terroir peut être aussi éblouissant. Les subtilités que l'on a trouvées dans ce 1971 montrent que la question mérite d'être posée. C'est le sujet de réflexion que j'ai eu aussi pour un autre domaine conseillé par le même « flying wine maker » (bulletin 84). Des convives m'avaient un peu plus tôt demandé mes préférences entre Bourgogne et Bordeaux. Le **Chambertin Pierre Damoy 1961** est si éblouissant que l'on désignerait volontiers la Bourgogne. Mais comme je l'expliquai, la question a autant de sens que de dire que Picasso gagne contre Raphaël. Il faut aimer les deux. Dans cette série, le charme envoûtant du Chambertin convainquit chacun des amateurs.

Le **Château Chalon Jean Bourdy 1955** fut bien accepté, mieux même que je ne l'espérais. Il n'avait pas l'explosion olfactive du 1953 du 50<sup>ème</sup> dîner, mais il avait cette grâce que l'on ne trouve que dans les vins jaunes façonnés par l'âge. La noix est belle, on sent la peau de noix toute jeune, et le goût général est arrondi pour un plus grand plaisir. Sur des avant desserts aux saveurs délicieuses mais égarant volontiers tant on dérive sur mille continents, le **Champagne Moët & Chandon magnum, 1964** délivra, au moment où j'en pris

connaissance, une émotion qui me combla. Il est saisissant de perfection. Par la suite ce champagne devint plus humain, mais sur l'instant son irréalité divine frôlait l'extase. L'ananas caramélisé aurait sans doute accompagné élégamment le Sainte Croix du Mont que j'avais prévu et abandonné en cours de route. Mais avec le champagne, le combat était trop inégal, l'ananas marquant tous les points. Alors qu'avec le calisson, l'accord était sublime.

Je fis voter et mes hôtes s'y prêtèrent de bonne grâce. Imaginez des amoureux du volant, qui se retrouvent pour un Tour de France de voitures de légende. Ils n'ont qu'une envie, c'est de parler voiture, d'autant plus que nous avons un pilote célèbre, vainqueur de courses disputées à Indianapolis. Ces amateurs, à qui l'on ouvre des Pétrus aussi facilement que de l'eau minérale votèrent en s'amusant. Leurs votes furent très cohérents. Quatre vins sur les huit eurent une place de numéro un. Les vins les plus couronnés furent le Chambertin de très loin, suivi du Vouvray et du Pavier. Mon vote mit dans l'ordre **le Moët 1964, le Chambertin 1961, le Château Chalon 1955 et le Vouvray 1929**. Je reconnais que le choix du Chambertin eût été le plus pertinent. Mais un vote est un vote.

Dans beaucoup de dîners, des convives font part de leur émerveillement. Ce soir, ce fut mon cas. Voilà une table formée de gens d'origines chinoises, indiennes ou pakistanaïses, américaines et françaises. Et tout le monde communit de la même façon à des vins difficiles, inhabituels, et comprend leur message. Le vin semble être l'un des véhicules les plus sûrs de la compréhension mutuelle et du plaisir. Bonne nouvelle !

Dans le bulletin 118 je racontais une expérience au **Petit Nice** qui sentait la fin de saison. Nous avons bien fait d'y retourner, car la cuisine de **Gérald Passédat** fut éblouissante. Son menu Passédat fort éclectique et équilibré montre deux directions qu'il maîtrise remarquablement. D'un côté cette envie permanente de présenter une palette de saveurs débridées, où il faut goûter de tout. Et de l'autre une cuisine régionale sobre où le respect de la tradition est le plus pur. J'ai naturellement un penchant pour cette cuisine orthodoxe car je pense aux vins anciens que j'associerais. Mais si le chef lance des bouffées de création folle et intelligente, il faut encourager cette tendance. Nous avons eu du Watteau et du Van Gogh. Tant mieux pour nos papilles. Le pagre et la galinette furent remarquablement traités. Là où le chef ne peut s'empêcher de se laisser aller, c'est quand il associe une soupe de poissons avec un granité au fenouil. Là, Van Gogh se coupe l'oreille que le reste de son repas, faisant agiter les mouchoirs blancs, lui aurait donnée. Le homard fut beau et le pigeon goûteux. Un repas de grand plaisir. Avec une constance dans mes choix dont je ne me suis souvenu qu'en relisant le bulletin 118, nous commençâmes par un **Krug 1985** toujours aussi excitant de personnalité affirmée. Voilà un champagne qui cause à mes papilles. Le **Morey Saint-Denis blanc Dujac 1998** me combla d'aise. C'est un vin que l'on boit peu souvent, à l'élégance rare, qui a le mérite de dire son texte d'une voix juste. Délicatement citronné, équilibré, c'est un plaisir raffiné. J'ai vibré à sa présentation mesurée.

Le **Chateaufeuf du Pape Domaine de la Nerthe « Cuvée Cadettes » 1996** est un puissant bambin qui casse les barreaux de son parc. Il lui faut de l'espace en bouche. Le vin a de la mâche, du bois pénétrant et précis. Son attaque est plus éblouissante que son final. Mais c'est un beau vin jeune de plaisir. Vint ensuite une recommandation de sommelier. Le **Château Revelette, « Or série » de Peter Fischer, vin de pays des Bouches du Rhône 2001** est un chardonnay surmaturé au goût d'eau sucrée, de banane, voire de thé, de litchi, et autres plaisanteries pastorales. C'est du pur exercice de style auquel je ne mords pas. Mais je ne regrette pas de l'avoir essayé. Notre palais se repositionna sur un cognac **Richard de Hennessy** absolument magistral. Beau dîner en cette maison au bord de l'eau où Marseille se montre sous son plus beau jour. Un service impeccable et un chef en pleine possession de son pur talent. C'est comme ça qu'il sent bon, le Sud. Vé...

Amicales salutations de François Audouze

P.S. Il reste quelques places aux dîners des **7 et 14 juin**. Ce sera grand.