

pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50

email : [françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)



### Bulletin n° 160

Le 60<sup>ème</sup> dîner de wine-dinners qui se tient chez Apicius. Un ami au talent de grand chef. Et d'autres aventures ...

Ce Langoiran de 1928 donne vraiment envie de l'ouvrir. Voilà un vin typique pour l'académie.

Un site de vente de vins par internet, dirigé par deux tenaces et efficaces jeunes entrepreneurs organise une soirée de dégustation de champagnes. Je cite ce site parce que leur démarche mérite d'être encouragée, c'est **1855.com**. La réunion se tient à l'hôtel Intercontinental dans le magnifique salon Opéra où, semble-t-il Garnier s'est fait la main avant de construire l'Opéra. Cette salle spectaculaire est l'écrin parfait pour goûter de beaux champagnes, les bruts non millésimés de grandes maisons. On rencontre des gens connus et j'ai le plaisir de bavarder avec un grand collectionneur de vins, avec qui je me suis souvent battu pour acquérir des vins uniques. Dans le domaine des vins très rares et historiques, c'est-à-dire de 1780 à 1870, je suis en culottes courtes par rapport à lui, car il a bu des vins rarissimes dont il me raconte à quel point il les a aimés. Cela donne encore plus de motivation à ma démarche. Nous nous sommes promis de partager quelques raretés chez un restaurateur ami des deux. J'en salive d'avance. De stand en stand on goûte de beaux vins. Je ne citerai que quelques uns qui m'ont particulièrement attiré : le **Gosset** d'une belle pureté, le **Charles Heidsieck**, le **Pol Roger** et le **Veuve Cliquot**. Quand on a le palais marqué par ces non millésimés, l'arrivée du **Dom Pérignon 1998**, vraie raison de cette foule abondante, se passe comme sur un tapis rouge. L'expression et la délicieuse note d'agrumes en milieu de bouche emportent l'adhésion. On parle, on retrouve des amis et on boit de beaux champagnes dans un lieu magique. Belle initiative.

Un ami m'ayant attiré sur ses terres dans le 14<sup>ème</sup> arrondissement, me suggère d'aller visiter un caviste qui présenterait de l'intérêt. C'est le jour du Beaujolais nouveau, je me dis : pourquoi pas ? J'arrive dans une belle petite boutique, mais là, pas de beaujolais, on est dans les terres du Languedoc. Des tables de ferme accueillantes, un vin ouvert, un pâté qu'on fait ouvrir, et le courant se met à passer. Le **Clos Sorian**,

**Coteaux du Languedoc 2003 d'Alain Martin** a un parfum délicieux. Des arômes de poivre, de coulis de fruits rouges. En bouche, ça jute gentiment. On est bien. La bouteille fait marée basse à une rapidité folle. Il faut vite ouvrir un nouveau pâté pour accueillir « **les calcinaires** » **vin de pays des côtes catalanes du Domaine Gauby blanc 2004**. Le vin est assez élégant mais l'image qui me vient immédiatement, c'est que le vin a appuyé sur les freins. On sent qu'il fait tout pour ne pas se livrer.

Bon, je n'ai pas eu mon Beaujolais Nouveau, alors je vais au cercle dont je suis familier. Au bar, mon barman préféré me dit : « mais monsieur, ici on n'a que du vin ». Déçu de l'avoir à nouveau raté, je me rends au Grand Palais à une visite privée de l'exposition de peintres de Vienne, Klimt, Kokoschka, Schiele et Moser. C'est LVMH qui est le mécène de l'exposition et je retrouve une foule ciblée, d'amis de Cheval Blanc et Yquem. La combinaison d'une chaude sensualité et d'une froide sophistication des tableaux de Klimt, dont cette Judith II qui glace les sangs quand la femme à la voilette appelle les sens, les délires proches de la folie de Egon Schiele dont un autoportrait quasi insoutenable, tout cela provoque de belles émotions commentées par une guide passionnante et sensible. Au buffet, décidément, je n'aurai pas mon beaujolais nouveau ! On goûte **Cheval Blanc 1995** qui est d'une belle maturité. Chaud, rond, au bois intelligent, il m'étonne d'être déjà si chaleureux. Je discute avec des visiteurs que je ne connais pas et je saisis un verre d'**Yquem 2001**. Je fais « ah ! », et mes voisins se demandent si je viens d'avoir une attaque. Cet Yquem qui agite tous les acheteurs du monde est d'une beauté redoutable. Le nez est encore peu affirmé, même s'il est élégant, mais c'est en bouche que tout se passe. Un milieu de bouche rempli de fruits confits, de pâtes de fruit et d'agrumes, envoûte le palais. Je ne peux m'empêcher d'aller le dire à Sandrine Garbay, cette jolie vigneronne qui « fait » Yquem. Pierre Lurton m'avait raconté que ce bébé était si précoce qu'il avait décidé que son stage en fût de vieillissement serait raccourci. Ce fut une bonne décision si j'en juge par l'extrême personnalité de cette future légende. Retenez Yquem 2001, car il vaudra mieux l'oublier et le boire vers 2040, en résistant à sa séduction avant cette date, car il serait, dès maintenant, déjà éblouissant.

Le 60<sup>ème</sup> dîner de wine-dinners se tient au restaurant **Apicius**, rue d'Artois. Cet écrin est magique. Le jardin d'une fin d'automne s'est décoré de vases colorés qui forment un orgue champêtre, les amaryllis ajoutent des couleurs à la Gauguin quand la décoration moderne et raffinée se déguste comme un vin de soleil.

J'inaugure à l'occasion de ce dîner trois éléments nouveaux ou presque. Le dîner est un vendredi, alors que le jeudi était quasi statutaire, il se tient dans un salon privé très agréable, et nous ne sommes que huit, pour être à l'aise dans ce petit salon. Ayant prévu des vins pour dix et ayant décidé d'offrir un petit cadeau aux convives, je change quelques vins. L'ouverture se fait avec Hervé, grand sommelier dont l'importance de la crinière s'accroît avec la notoriété du lieu. Nous échangerons beaucoup, ce que j'adore. Un journaliste américain qui travaille pour une chaîne de télévision newyorkaise vient assister à la cérémonie d'ouverture. Je lui fais sentir les bouchons et les vins, et ma confiance dans le retour à la vie de certains vins l'étonne profondément. Il écrit beaucoup sur le vin, a une belle culture de nos vignobles puisqu'il vit en France, mais je le fais entrer dans un monde particulier. J'ai quelques interrogations sur des odeurs incertaines. Nous verrons. Je m'occupe de régler les températures des stockages d'ici le dîner.

**Jean-Pierre Vigato** ne sera pas là ce soir, ce qui arrive peu pour mes dîners, mais toutes les instructions ont été données. Et cette cuisine sereine, précise, bourgeoise, a de nouveau frappé très fort. Voici le menu : **Cuillers « dégustation » / Foie gras de canard poêlé au chocolat noir et poudre d'orange / Homard cuit-cru à la citronnelle / Petit pâté chaud d'oiseaux.... / Râble de lièvre à la broche et compote, « comme à la Royale » / Vieux Comté et pommes de terre aux noix / Pommes en feuille à feuille, miel de cassonade à l'orange / Mignardises.**

Le **Chablis Grand Cru Blanchots Domaine Vocoret 1996** est rassurant comme pas deux. Précis, il s'accorde au délicieux petit boudin et aux escargots en cuiller.

Le **Maury Mas Amiel 1974** m'avait fait peur à cette place du repas, car son nez lourd me laissait imaginer une forte trace qui influencerait le reste du repas. Ouvert près de quatre heures avant, le vin qui enivrait de son impérieuse émanation fut d'une délicatesse exemplaire sur le foie gras au magistral chocolat. Il fallait

un chocolat bien sec, cacaoteux, et ce Maury distingué, presque sec dans son expression, pour atteindre un de ces accords chantants qui m'enthousiasment. La trace d'orange est une signature qui embellit le tout.

Le **Riesling Cuvée Frédéric Emile, Vendanges Tardives, Trimbach 1990** est d'une définition précise, d'un contenu documenté éblouissant. On n'est pas dans le registre des vins anciens mais dans celui des vins épanouis et expressifs. Le homard est peut-être timide pour ce vin épanoui, un peu entravé par la citronnelle.

Sur le pâté de grive, si simple mais si complexe en même temps, talent du chef, le **Château Mouton Rothschild 1962** dont le nez était dans le brouillard à l'ouverture se livre, se construit, et l'on reconnaît un Mouton discret, mais typé, d'une distinction remarquable. Mais le **Château Paveil de Luze Haut Médoc 1937** est bien trop brillant. Bouteille ancienne au bouchon d'origine et au niveau base de goulot, donc parfait, ce vin d'une couleur très jeune, qui avait exhalé dès l'ouverture une santé insolente, ravit l'âme par sa structure élégante, sa densité veloutée qui prend dans le gibier de quoi se conforter. Un vin de grand plaisir.

Et puis, voilà qu'arrive le gredin de banlieue, pas un contemporain mais un surineur des contes d'Eugène Sue, un Jules Berry du film « Le Jour se lève », j'ai nommé : **La Tâche, Domaine de la Romanée Conti 1957**. La chair du râble est émouvante de sensibilité. Et La Tâche, au nez amer de vin râpeux, puis décochant en bouche un dépaysement absolu, est tentant comme la beauté du Diable. Quand on accepte le côté dérangeant de ce vin, on est conquis, et toute la table le fut. Quel contraste entre le côté rassurant du 1937 conservé comme un jeune homme et le côté canaille de ce La Tâche dont l'équilibre de l'agressivité et du charme est saisissant.

Cher lecteur, habitué de mes absences d'objectivité, pardonnez-moi un instant. Quand je goûte un **Château Chalon Jean Bourdy 1947**, je ne peux pas dire que je suis le même. Je touche à des saveurs qui me liquéfient de bonheur. Il y avait pour ce vin des Comtés de plusieurs âges de 2003 et 2004. Comme souvent, c'est le plus jeune qui me plaît, car il ne faut pas lutter avec le charme de noix fraîche du vin jaune. Les petites variations associant la pomme de terre ou le reblochon n'apportent rien.

Le dessert à la pomme, impressionnante construction pyramidale qui a cuit pendant dix heures, est absolument délicieux. Bien sûr, il va donner au **Château d'Yquem 1984** une saveur qui en tiendra compte. Cet accord n'est pas neutre. Il n'élargit pas le vin doré et discret d'Yquem, mais il lui donne une personnalité particulière. Plusieurs convives fêtaient leurs premiers Yquem. Ils furent comblés par ce 1984 qui fut grand. Ce n'est pas le plus flamboyant, mais il est solide.

J'avais pris en cave le cadeau du 60<sup>ème</sup> dîner, mais je m'aperçus en l'ouvrant qu'il était fortement dépigmenté. Le **Madère vieux, mis en bouteille en 1893** date peut-être de 1870. Nous avons cherché des lueurs de vie dans ce vin. Mais ce n'était qu'un liquide vieux, sans vie, sans âme, sans passion.

La table était composée de gens qui ne se connaissaient pas. Une académicienne de l'académie des vins anciens participait à son premier dîner. Un seul convive avait l'expérience d'un dîner, celui de l'Oustau de Baumannière. De divers horizons, de diverses expériences, certains furent interviewés par une journaliste spécialiste de gastronomie qui avait participé à ce dîner. Je sus que dès le lendemain, très tôt, on entendit leurs commentaires. Par malheur je ne suis jamais tombé au bon moment sur France Info pour entendre ce qu'ils ont dit. J'ai su ensuite que ce fut délicat et bien exprimé.

Nous avons procédé aux votes, selon la tradition. Tous les vins sauf le madère eurent au moins un vote, ce qui me plaît toujours. Les plus votés furent La Tâche avec quatre votes de premier, le Château Chalon avec quatre votes de premier, sur huit, et sans le mien ! Et Yquem qui eut cinq votes de second.

Mon classement fut : **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1957, Paveil de Luze 1937, Château Chalon 1947 et Riesling Cuvée Frédéric Emile Trimbach 1990**.

La cuisine positivement bourgeoise et diablement précise de Jean Pierre Vigato convient bien aux vins anciens. Le râble est exceptionnel de tendreté. Le joli salon rend plus difficile qu'une salle de restaurant le premier contact entre les convives qui se présentent entre eux, car une salle met plus facilement à l'aise

qu'un salon. Le Pavail de Luze, couronné d'un vote de premier montra à quel point un vin bien conservé peut être d'une jeunesse émouvante.

La réussite de notre voyage chez Marc Veyrat à Annecy (bulletin 158) tenait pour beaucoup au pilotage d'un de ses amis. Comme après de belles batailles, on veut se retrouver pour continuer de les évoquer. Rendez-vous est pris chez notre guide. On nous avait dit qu'il aimait cuisiner. Nous fûmes éblouis. Ce n'est pas un chef du dimanche, malgré sa profession médicale prenante, c'est un vrai, un grand. Influencé de façon certaine par Marc Veyrat, il explore des voies passionnantes et réalise des synthèses que je trouve parfois chez les plus grands des chefs, quand, comme par la grâce d'Albrecht Dürer, la simplicité du trait donne au plat et au vin une élégance quasi irréaliste.

Nous commençons par un velouté paysan et radis noir, arômes de truffe blanche sur le **Champagne Bollinger Grande Année 1996**. Ce champagne au nez métallique à l'ouverture a une sacrée rudesse. C'est viril ! Il y a du citron vert dans ce goût, et le radis noir l'aiguise. On l'essaie aussi sur un magique foie gras de canard poêlé, lamelles de céleri rave, dont un velouté de fanes de céleri excite l'acidité. Magnifique expérience d'une subtilité rare.

Les noix de St Jacques, soupçons de vanille, salade de roquette accueillent un **Hautes Côtes de Nuit Blanc "Clos St Philibert" Domaine Méo-Camuzet 2002**. J'avais peur de la roquette, mais elle sut se tenir. La Saint-Jacques tirée à quatre épingles avait pour mission de rassurer et guider ce blanc. Elle le fit. Un blanc d'apparence simple, solide, peu disert, mais qui épouse ce caillou ligneux blanc avec une précision visible.

Le filet de biche, royale de foie gras à la mûre, coulis acide de betterave rouge et balsamique, mousseline de châtaigne est une création que beaucoup de chefs aimeraient adopter. Réussir que la mûre imprègne le foie gras sans l'effacer, c'est rare. La chair opportunément goûteuse fond dans la bouche.

Aimé Guibert fidèle lecteur de ce bulletin, avec qui j'échange des lettres succulentes, va sans doute apprécier ce passage. Le **Mas de Daumas Gassac Rouge Vin de Pays de l'Hérault 2000**, associé à ce plat aux saveurs confondantes de précision est devenu tout simplement sublime. Je jouissais de ce moment où le vin et le plat se multiplient. Chaque composante du plat ajoute un étage à une construction inimaginable de plaisir. Le vin de l'Hérault a trouvé sa fusée Ariane dans le plat. Il est beau, simple, sûr de lui, simplifié comme une calligraphie. Nous étions heureux.

Un reblochon, une tomme des Bauges, un roquefort plutôt décevant accompagnaient un vin que j'avais apporté, un **Bergerac, Delpérier Frères, vers 1930**. Quand il s'agit de mes vins, je suis plus critique. Malgré des évocations intéressantes, je n'ai pas aimé ce vin à cause d'un final déplaisant comme un petit gravillon qui s'obstine à squatter ma chaussure de marche.

La tarte « poire et pamplemousse » était un évident hommage au **Château Lafaurie-Peyraguey 1983** dont on reconnaissait le château, mais plutôt plus léger que ce qu'on attendrait. On était tellement bien que j'ai accepté de tourber ma bouche sur un **Poit Dhubh, Single Malt, 21 ans d'âge**.

Je ne connais aucun cuisinier amateur qui atteigne des perfections culinaires comme celles-là.

Amicales salutations de François Audouze

**Académie des vins anciens. Prochaine séance : 26 janvier 2006**

**Les apports de vins pour l'académie doivent être déterminés avant le 15 décembre.**

**Prochains dîners de wine-dinners : 15 décembre, 17 janvier, 19 janvier, 23 février. Et sans doute aussi un autre en février.**

s'inscrire : tel : 01.41.83.80.46 , fax : 01.48.45.17.50 email : [françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)