

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

email : françois.audouze@wine-dinners.com



Bulletin n° 166

Réveillon de fin d'année dans le Sud avec un virtuose de la cuisine, Nicolas Joly et la biodynamie, et un repas chez Laurent.

Un Fendant de 1959, bouteille d'une rare beauté.

Rappel : **l'Académie tient séance le 26**, sur inscription. Ce sera grand.

Après les exploits culinaires des derniers jours de l'année, le réveillon allait-il nous surprendre encore ? La réponse est oui, clairement oui. J'ouvre tous les vins vers 16h30, et dès 17 heures, notre ami, chef à ses heures mais ses heures sont vastes, va réaliser une cuisine d'un éblouissement absolu. Tchaïkovski a présenté au Bolchoï des ballets célèbres. A côté de ce faune bondissant, sentant le col d'un flacon, soupesant une chair, la lardant d'un thermomètre, créant des fumets dont il faut vérifier l'acuité en jaillissant de nouveau, le Lac des Cygnes est une réjouissance de pensionnat. Chaque geste est précis, chaque épice est soupesée au trébuchet des parfums de mes vins. Ce ballet va durer jusqu'à quatre heures du matin de la nouvelle année tant les sauces doivent s'actualiser à l'épanouissement des odeurs.

Nous passons à table. J'ai choisi un **Fendant Pétillant Ravanay Les fils Maye SA Riddes 1959** pour plusieurs raisons. D'abord, la beauté diabolique de la bouteille et ensuite pour envoyer un signe : si l'on ouvre Krug Clos du Mesnil, il faut aussi mettre à l'honneur des vins moins recherchés. Le fendant annoncé pétillant n'a pas la moindre bulle. Son bouchon est le bouchon d'un vin et non d'un mousseux, aussi ai-je l'impression que la bulle est absente plutôt que disparue. On peut penser qu'elle n'a jamais existé. Le vin aux tonalités citronnées est extrêmement expressif. Inclassable, énigmatique, il révèle toutefois une belle identité valaisanne. Vin intéressant comme le fut le Côtes du Jura de Noël, il épouse exactement un caviar osciètre d'Iran sur coussin d'artichaut. Le caviar est dur au goût et salé, l'artichaut le canalise, et le fendant enveloppe le tout pour procurer une belle exactitude de saveur.

L'ouverture d'un **Champagne Krug Clos du Mesnil 1986** est un moment rare. Nez intense d'une race immense. Les noix de Saint-Jacques juste saisies, lamelle citronnée de radis noir et lait virtuel de pomme acide font ressortir toute la transcendance du Krug. Je me dis qu'aucun vin ne pourrait combiner avec une

telle justesse une puissance imposante, une élégance impressionnante et une expressivité de contenu rare. Mêler ces trois composantes en les poussant à ce paroxysme me paraît impossible à égaler. La suite va me prouver que l'on peut repousser toute limite.

La Mission Haut-Brion 1926 est le seul vin ancien que j'aie apporté dans le Sud pour les réveillons. Ne pouvant lire la date tant l'étiquette a été lacérée, c'est le bouchon qui l'a indiquée avec une précision. Le bouchon très noir et gras sur un tiers de sa hauteur est beau, souple sur le reste, ayant bien rempli son office, même si le niveau a un peu baissé. La merveilleuse et capiteuse odeur à l'ouverture m'avait conduit à reboucher. J'ai eu tort d'être peureux, car une aération complémentaire aurait atténué l'acidité qui gêne un peu le plaisir. Le plat est un ris de veau aux truffes noires du Piémont. Le vin est étonnamment jeune et il a encore du fruit. Si l'on sait oublier un instant l'acidité, on trouve un message éblouissant. J'ai pour 1926 un amour particulier car c'est l'année de la plus belle réussite de Haut-Brion. C'est la première fois que je goûte son cousin dans cette année qui me séduit tant. Il n'a pas trahi la famille, car les cotés capiteux, onctueux, veloutés signent un très grand vin. Un plaisir rare, et une mise en valeur sublime par une truffe et un ris de confort rassurant.

Les uppercuts et crochets pleuvent sur nos papilles. Car **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1992** est invraisemblable. A l'ouverture, les émanations de ce vin étaient incompatibles avec l'année 1992. Elles annonçaient une année de plus grand renom. Et là, dans nos verres, c'est l'expression d'une puissance sans limite, d'un charme redoutablement vénéneux. Ce vin est diabolique. Sur le thon façon plancha, consommé de canette, poêlée de chanterelles, le vin danse la java la plus belle, celle qui ensorcèle. Le vin nous regarde les yeux dans les yeux, nous hypnotise de bonheur. Transporté par le plat, il exulte. J'ai bu de nombreuses fois de très beaux La Tâche. Mais à ce point de séduction, même le gigantesque 1990 fait clergyman réservé, si c'est envisageable.

Le pavé de filet de biche, jus court à la figue, poêlée de topinambour est un plat extraordinaire. Il y a à la fois la façon et la qualité de la viande. L'**Hermitage rouge Domaine Chave 1998** aurait dû s'en servir de propulseur. Mais si l'on trouve bien tout ce qui fait la pertinence de ce bel Hermitage, je ne ressens pas la pétulance que j'attends. A cet instant, c'est le plat qui est la vedette et non pas leur union.

Le **Tokay Pinot Gris Hugel Sélection de Grains Nobles 1990** avait de loin à l'ouverture le nez le plus serein. Ici, il impressionne par sa décontraction. Il est comme ces champions de foire qui attendent de se faire défier et ont le sourire de la confiance absolue en leur suprématie. Le Tokay est là, et il le sait. Alors, sur le foie gras de canard poêlé, chutney doux d'oignons à la cannelle, il trouve un partenaire justifié, et il donne un récital de saveurs complexes du plus haut niveau. Quel grand vin, sûr de lui et dominateur. Et quel accord d'une précision extrême.

Les baisers de bonne année ont été échangés depuis bien longtemps, et mon chef ami virevolte toujours pour ajuster chaque composante des plats. Nous tricotons nos votes futurs pour les plus beaux vins de la soirée. Tous ces bulletins virtuels sont à mettre à la corbeille, car arrive le **Château Gilette crème de tête 1949**. Rien ne peut être plus beau que ce sauternes totalement équilibré, sculptural, archétypal. Il est la définition de la perfection du sauternes. Un équilibre comme on ne peut pas en imaginer, une longueur infinie, il ne manque pas un seul bouton de guêtre à ce valeureux soldat. Un délicieux stilton va lui permettre d'éclore. De nombreuses discussions avaient eu lieu au sujet de l'ananas victoria rôti, coulis à la mandarine. Je persiste à vouloir l'agrumes pur. Le dessert absolument sublime, certainement le meilleur ananas de ma vie, éteint le Gilette. J'ai suggéré que l'on poêle quelques tranches de pamplemousse rose. Et là, perfection culinaire absolue, le Gilette chante dans nos palais investis et conquis.

Le classement des vins n'est pas très difficile, même si tous les votes ne sont pas identiques. Dans l'ordre : **Gilette crème de tête 1949, La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1992, Krug Clos du Mesnil 1986 et La Mission Haut-Brion 1926**. Jamais, dans aucun de nos réveillons en cercle familial ou amical, nous n'avons été confrontés à une cuisine d'une telle perfection. Cet ami médecin qui a élevé la cuisine au rang de passion, a pu faire ce qu'aucun chef n'a complètement le temps de faire : chaque composante des plats a été vérifiée en fonction de l'évolution des parfums du vin qu'il accompagne. Ce fut éblouissant. Des grands vins ont été ouverts. La cuisine leur a rendu hommage. Nous, nous le rendons au talent artistique de notre ami Jean-Philippe Durand.

La cuisine légère, suivant certaines inspirations de Marc Veyrat, allait permettre que dès le déjeuner du 1er janvier, affecté d'un petit décalage horaire, la fête reprît de plus belle.

Le foie gras poêlé au vinaigre d'agrumes va permettre de constater à quel point le **Fendant Ravanay 1959** est un grand vin. Il a perdu tout défaut. Sur une trame dense, il déploie une belle palette aromatique, et devient un vin vraiment respectable. Il est évidemment plus fait pour le foie gras. Je lui avais trouvé un aspect beurré qui le rend gras aujourd'hui. Je suis fier d'avoir donné une chance à ce vin de devenir grand.

Nous gérons les restes de vins de la veille, mais quand Jean Philippe annonce un ris de veau aux truffes blanches d'Alba, sauce vanillée à la poire, je me demande ce que l'on pourrait boire. Mon beau-frère dégainé plus vite que moi et ouvre **Château de la Gardine, cuvée des générations Marie-Léoncie, Châteauneuf du Pape vieilles vignes 2000**. Ce joli vin encore bien jeune va parfaitement accompagner la truffe blanche et le ris à la texture délicieuse. Une nouvelle version de la pomme de terre et truffe noire, sauce crémeuse à la truffe va me faire pousser un ouf de soulagement. **L'Hermitage Chave 1998** a bien profité d'une nuit d'oxygène. Il est maintenant devenu ce qu'il doit être. Ce vin que j'adore, que j'avais trouvé très en dedans, est devenu viril, épicé, excité par la truffe, avec quelques notes discrètes de fruits rouges, et de belles expressions de poivre. Il s'est ossifié et a gagné en longueur de façon spectaculaire. Sur le Stilton, le **Tokay Pinot Gris Hugel Sélection de Grains Nobles 1990** confirme l'impression de la veille : c'est le dandy sûr de lui, qui en a tellement à raconter qu'il faudrait vingt plats pour explorer tout le potentiel qu'il a. Un ravioli de mangue à la pulpe de pamplemousse rose va mettre divinement en valeur le **Château Gillette crème de tête 1949** qui a encore gagné en assise. Ce vin est immense, et le dessert lui va bien. De délicates tuiles au miel d'acacia finissent en douceur ce prolongement du réveillon.

Naïvement, je pensais me reposer. Je crois entendre au détour d'un propos de cuisine qu'il est question d'un risotto de truffes blanches pour ce soir. Je suis prisonnier comme dans l'émission du Loft, ne pouvant plus m'échapper de cette haute gastronomie.

Gérard Sibourd-Baudry m'annonçant le programme des prochaines dégustations des Caves Legrand, j'entends le nom de Nicolas Joly. Instantanément ma réponse fuse : « je viens ». Nous avons échangé des mails et des propos au téléphone. Je voulais enfin voir ce personnage du monde du vin.

Nicolas Joly venait de tenir la réunion annuelle de son groupe de vigneronniers qui pratiquent la biodynamie, au cours de laquelle sur 25 candidats, huit ont été agréés dans ce saint des saints. Aussi eûmes-nous l'impression très vite que Nicolas Joly continuait, avec les 17 participants de cette soirée-dégustation, le conseil d'administration qu'il avait tenu peu avant. Orateur infatigable, au verbe précis et volontiers poétique, aux phrases belles et sensées, au débit et aux tics de Fabrice Luchini, Nicolas Joly a captivé un auditoire de jeunes amateurs acquis à ses thèses, dévots de ses conceptions.

J'ai été captivé pendant les dix premières minutes – mes voisins pendant plus longtemps – car je n'aime pas trop que l'on affirme ses convictions en stigmatisant « les autres », qui n'auraient rien compris, détruiraient la planète, feraient des mauvais produits, etc. Le message aurait plus porté, à mon sens, sans cet excès ayatollesque. Mais le corps du message m'a emballé, et c'est le principal, parce que, mine de rien, on remet à l'honneur des usages ancestraux moins théoriques, mais pratiqués. L'exergue de mon livre comporte cette phrase : « ce livre est dédié aux vigneronniers des années 1000 à 1500 qui ont inventé les vins d'aujourd'hui ». Ce message gentiment provocateur veut indiquer que ce sont mille ans d'expériences qui ont conduit au vin d'aujourd'hui et non pas seulement les trente dernières années où certains pensent que tout a été inventé. A ce titre, le message de Nicolas Joly, doté d'une belle dose de bon sens, d'une écologie saine, mérite l'intérêt et le respect.

Nous devons goûter huit vins, quatre de Nicolas Joly et quatre de vigneronniers biodynamiciens. Notre orateur étant arrivé au moment de faire sa conférence, les vins n'ayant pas respiré, ce que nous avons bu se présente de la pire des façons. Il eût fallu cinq heures d'oxygène pour qu'ils délivrent le message attendu. Je ne les décrirai donc pas, pour ne pas critiquer de bons vins. Je signalerai seulement que les vins de Nicolas Joly lui ressemblent : ce sont des vins militants. Ils dégagent une personnalité extrême, sans concession, où le charme n'est pas recherché, mais une tonalité de terroir brutale, poussée à l'extrême. C'est certainement le temps qui donnera raison à ses choix, car j'imagine ses vins au sommet de leur art quand ils auront une vingtaine d'années de bouteille. Sur les huit vins, ce furent les deux derniers les plus

beaux, signe de l'importance déterminante de l'oxygène. Le **Vouvray « le Mont » demi-sec de Huet 2002** raconte des milliers d'histoires, c'est un bouquet de fleurs, un panier de fruit blanc. Ce vin est joyeux. Le vin **Les Calcinaires de Gauby de 1999** m'a poussé à écrire sur ma feuille de notes : « ça, c'est du vin ». Ça respire le vin joyeux, simple, un peu limité, mais tellement sincère.

C'est la première dégustation à laquelle j'assiste au cours de laquelle le conférencier ou l'animateur n'a pas dit un seul mot sur aucun des huit vins présentés. Je suis un peu resté sur ma faim, car ce personnage passionnant a de belles choses à dire. Son discours est affaibli par la critique systématique de tout ce qui n'est pas sa voie. La jeune assistance a adoré ses propos Bovéens. C'est peut-être eux qui ont raison.

Deux phrases que j'ai glanées au sein de propos sur les champs magnétiques, l'influence des planètes, les forces de gravité et forces de vie : « la vigne adore la présence des animaux », et « la cave n'est pas une usine quand la vigne a bien travaillé ». On ne se lasserait pas d'écouter de tels propos s'ils n'éreintaient tout autour. C'est un homme à suivre.

Une réunion de banque au Jockey Club. On apprend des choses définitives sur l'évolution financière du monde. Un participant semble sympathique : « on devrait déjeuner ensemble / on partage / j'apporte une bouteille ». On se retrouve au restaurant Laurent.

J'arrive en avance pour ouvrir une bouteille de **Richebourg du Domaine de la Romanée Conti 1956**. Décidément, certaines années sont propices aux niveaux bas. Je m'attends à sentir l'odeur de terre de la cave de la Romanée Conti. Nenni. Le haut du bouchon est sec et sent la poussière. Le corps du bouchon est gras, et sent atrocement le vinaigre. Le vin senti au goulot exhale des senteurs qui promettent d'intéressantes perspectives, complètement opposées au message du bouchon. Nous verrons.

Mon convive commande tête de veau et pied de porc (la tête et les jambes), je commande escargots et pieds de porc, tout cela est particulièrement « Frenchie ». J'appelle à la barre, puisqu'il faut un témoin de poids un **Riesling Clos Sainte-Hune Trimbach 1976**. L'odeur est magnifique, d'une classe folle. La couleur est d'un or jaune réjouissant. Je suis un peu étonné qu'en bouche, la trace citronnée appuyée occulte le message de Riesling. Je ne dis rien, mais le vin est un peu limité, loin des perfections que ce millésime m'a déjà réservées. Le cromesquis servi en amuse-bouche est absolument délicieux.

Quand apparaissent les pieds de porcs, il serait peut-être temps de penser au Richebourg, mais je voudrais que le Riesling ait l'occasion de briller, car je le sens – rien qu'en voyant l'assiette – fait pour le plat. Et c'est un accord de rêve. Sur le dernier quart du plat (un porc a toujours quatre pattes), je verse le Richebourg. Un nez assez envoûtant de bourgogne ceint d'une tenture lourde. Le vin est objectivement fatigué, mais il raconte des histoires de Bourgogne. Il y a de la poussière, surtout du sel, mais on sent en filigrane l'autiste qui voudrait parler. Il y a un message qui ne demande qu'à être lu. Alors, selon que l'on sera rigoriste ou bienveillant, on aura un bourgogne fatigué ou un parchemin qui guide vers un trésor. Ce message balbutié m'a plu.

J'avais promis à Patrick Lair de le lui faire goûter, mais le service n'attend pas. Aussi, après le service, nous voilà, Philippe Bourguignon, Patrick, Guislain, devant le dernier vestige, le plus concentré, et Olivier Poussier, qui était de passage, nous rejoint. J'avais pris la précaution de dire : « voici le témoignage d'un vin en fin de vie ». Or à ma grande surprise, chacun de ces grands palais va vanter les mérites du Richebourg, l'un lui trouvant un beau fruit, l'autre s'extasiant devant la pureté du message. Philippe est manifestement surpris de le voir si beau. Le vin avait survécu, et bien. Il faut se méfier des jugements hâtifs.

J'avais donné rendez-vous à un ami expert en vins après ce déjeuner. Je lui fais goûter le Riesling. Comme moi, il trouve le parfum d'une race immense, mais le palais un peu court, pas assez à l'image de cette icône. Et l'odeur du Richebourg, puisqu'il ne restait plus que ça, l'a subjugué. Ce vin, en dégustation comparative, serait mis au placard. Seul, on l'écoute, et l'on voit qu'il raconte de belles histoires bourguignonnes. N'est-ce pas le principal ?

Amicales salutations de François Audouze