



wine-dinners

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50](tel:01.41.83.80.46)

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

[blog : www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



Cette bouteille de **Château Mouton-Rothschild 1918** sera bue lors d'un dîner d'avril avec Mouton 1945, pour associer deux Mouton de fin de guerre. Ce qui est étonnant, c'est que Nicolas ait utilisé la célèbre étiquette Carlu qui n'apparaît au Château qu'en 1924. Je raconterai l'histoire de cette bouteille...

### Bulletin n° 219

Table d'hôte dans le Sud, repas chez Jacques Le Divellec puis chez Guy Savoy, repas avec Ausone 1952, dîner au Bistrot du Sommelier, repas impromptu chez des amis, cuisine moléculaire au Cordon bleu.

Les hirondelles volètent au mois de février dans le Sud de la France. Les pulls s'enlèvent. Il fait fort beau. C'est l'occasion d'aller déjeuner à la **table d'hôte d'Yvan Roux**. Un **champagne Laurent-Perrier cuvée Grand Siècle** est fort gouleyant sur des tranches de pata negra. Des montagnes d'oursins tout juste pêchés sont confrontés à un **Vin Jaune Victor Richard 1990**. Il faut prendre une infime gorgée de ce vin au lourd parfum pour ne pas écraser l'oursin. Le plus subjuguant, c'est que malgré la présence extrême de ce vin profond de 13°, la dégustation des langues d'oursin n'est pas altérée. C'est le goût pur qui est mis en valeur par le vin typé qui ne biaise pas le palais. Je sens que la brouillade d'oursins appelle un rouge, ce qui, convenons-en, est assez peu orthodoxe. Et le **Château Lynch-Bages 1978**, qui a entamé sa période de maturité avant l'heure, a l'intelligence de s'effacer pour respecter le fumet intense et délicat à la fois. Les beignets d'anémones de mer repoussent le rouge de leur acidité finale en bouche et c'est le champagne qui leur convient. Nous revenons au rouge pour des fritures de crevettes, petites seiches et petits crabes que l'on croque. Les cigalons, préparés dans leur plus grande pureté, sont d'un goût passionnant où apparaissent les noisettes et le pain d'épices. Avec eux, le vin jaune chante à tue-tête. Un risotto à l'encre de seiche et jus de cigalons permet de finir joyeusement le Lynch Bages 1978, vin de grand confort, expressif même s'il s'est assagi. Sur un sofa profond jeté au soleil lors d'une journée annonciatrice du printemps, les yeux clos, il m'apparaît que la vie est belle.

De retour à Paris, je vais chez **Jacques Le Divellec** le lendemain de la parution du bulletin 216. C'est un peu comme le joueur de foot qui vient de marquer un but : je peux courir dans la salle de restaurant en ouvrant les bras, la tête cachée par mon maillot, je peux me dépoitrailler en hurlant de façon hystérique, car je suis dans mon camp. Sur une brouillade d'oursins fort goûteuse, le **Champagne Bollinger Grande Année 1997** est agréable. Encore très vert, il expose sa race avec élégance. Le numéro de camelot qui présente le homard à l'américaine est gentiment désuet. L'argumentaire, mille fois rôdé, est charmant par son exposé décalé. J'adore ce retour aux valeurs qui datent d'au moins un demi-siècle. Et l'on peut se le

permettre, car la sauce est redoutablement bonne, juste dosée et pénétrante. Olivier m'a trahi, car lui posant la question de Mouton 2001, il acquiesça. Or **Château Mouton-Rothschild 2001**, c'est un vin que je n'aime pas. Il m'est plus facile de le dire car je suis amoureux de Mouton, qui peut être grandiose dans des années de rêve. Mais franchement, ce 2001 est raté. Il n'est que bois. Il ne raconte rien. Quel dommage que la belle étiquette couvre un vin qui ne donnera rien de bien. A oublier bien vite tant il existe de grands Mouton.

Il y avait bien longtemps que je n'étais pas allé au **restaurant Guy Savoy**. C'est erreur d'avoir tardé. Y aller le jour de la parution du guide qui fait la piste aux étoiles, cela ne manque pas de sel, car je me souviens de la liesse chez Guy, alors que j'y déjeunais le jour de sa troisième. Un ami, écrivain du vin, est venu avec le guide qui ne paraîtra que demain et nous informe de ce que nous ne savions pas. Nous imaginons les joies et les peines que le soubresaut du Michelin va créer. Apprendre que le restaurant Laurent et celui de Patrick Pignol perdent une étoile me fait mal. Ces mouvements de yoyo sont le prix à payer pour que cette institution, toujours critiquée, mais toujours écoutée, prouve qu'elle est vivante.

Nous sommes quatre, cet ami écrivain, le cuisinier ami fétiche de dîners privés et un correspondant de forum qui devient réel, de chair et d'os. Le **champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1989** a été ouvert à notre arrivée. J'implore quelque chose à manger, car la première gorgée, sur la bouche du matin, paraît pâle. Le délicieux foie gras qu'un jeune garçon étage sur une pique fait vivre le champagne. Le 1988 bu récemment est plus monumental. Le 1989 est plus subtil et romantique. C'est un grand champagne.

Nous prenons le menu prestige dont voici l'intitulé : mini millefeuille d'hiver / Coquilles Saint-jacques « crues-cuites », pommes de terre et poireaux / saumon à la vapeur, jus « anis-réglisse », brochette de légumes en côtes / veau cuit lentement en bouillon, chou farci, quelques racines en compote / soupe d'artichaut à la truffe noire, brioche feuilletée aux champignons et truffes / pigeon « poché-grillé », salsifis et saveurs d'agrumes / fromages affinés / exotique / fondant chocolat au pralin feuilleté et crème chiorée.

Je préfère annoncer la couleur, je persiste et signe, Guy Savoy est le chef avec lequel je suis le plus en harmonie. Cela ne veut pas dire amour aveugle, car le veau, dont il nous avait annoncé l'originalité avant qu'il ne soit servi, ne m'a pas assez convaincu. Mais il y a des plats d'une telle grandeur, d'une telle sensibilité, que je suis anesthésié de bonheur. Le millefeuille d'hiver où des chips de betterave s'entrelacent de truffes est d'un équilibre absolu. C'est aussi parfait qu'un vin extraordinaire dont on vante la sérénité. La soupe d'artichaut est aussi un plat accompli. Dans ces deux plats, pas une virgule ne devrait être changée. Et puis il y a l'homme. Aucun chef ne dégage une telle empathie. J'ai fait vœu, en écrivant mes aventures, de ne jamais être objectif et de ne suivre que mes sentiments. Même si mon cœur est innombrable, ce chef est mon préféré. Je n'en ferai pas mystère.

Le **Corton Charlemagne Bonneau du Martray 1997**, au moment où il se présente, est un vin intellectuel. Il faut en effet faire appel à des codes pour entrer dans sa logique. Et les coquilles Saint-jacques s'empressent de me le faire aimer. C'est assez extraordinaire comme sur la coquille crue ce Corton est sucré, et comme sur la coquille cuite il devient profond, long, sec et précieux. L'adaptabilité de ce vin remarquable est un immense plaisir. Je dois avoir un sixième sens, car c'est d'instinct que j'ai commandé **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape blanc 2001**. Ce vin « est » réglisse. Vous avez sans doute déjà mesuré l'usage du verbe être : Marion Cotillard « est » Edith Piaf, ou Sandrine Bonnaire « est » Jeanne d'Arc. Là, le Rayas « est » réglisse, ce qui crée un accord phénoménal avec le saumon qui ne se justifie que pour s'accoupler avec cette saveur. Ce qui est particulièrement étonnant, c'est que le Rayas reste réglisse même après le plat, sur le veau au bouillon rural et agreste.

Le vin qui suit est une suggestion d'Eric Mancio : **Nuits-Saint-Georges Clos des Forêts Saint Georges Domaine de l'Arlet 1989**. Il apparaît sur la fameuse soupe, mais reste sur son strapontin. Ce vin est une belle définition du Nuits-Saint-Georges, mais il n'est que cela. Trop scolaire, trop bon élève, il joue son rôle, mais ne m'entraîne pas, comme il devrait, dans une farandole. Sur le pigeon subtil, il n'est que le gardien de square.

Le **Jurançon Clos Uroulat Charles Hours 1996** est une fantaisie de mes deux jeunes amis. C'est une gymnopédie destinée à délier le palais. On a de tout, du litchi, du kiwi, de la mangue, et des agrumes à

profusion. C'est évidemment plaisant mais c'est une récréation. Cela excite les papilles pour les faire chanter. Et c'est bien agréable. Mais j'attendais à ce moment du Sèvres plus que du Sarreguemines. La profusion des desserts crée une confusion mentale dont on ne se remet pas.

Guy Savoy est venu bavarder à notre table, car je prépare un dîner redoutable dont il sera le dompteur. Ce fut l'occasion de parler des plats car il est à l'écoute de tout. Grand moment de partage de sensations.

Le service est toujours précis, parfois amusant car il y a aussi de l'humour dans cette brigade. Les propos d'Huber se dégustent comme des bonbons tant son accent est charmant, avec le même décalage désuet que la présentation du homard chez Jacques Le Divellec. Et moi, bon public, je marche. Le nouvel ami dira qu'en ce déjeuner il a connu plus d'accords merveilleux qu'en des dizaines d'autres. Des repas comme celui-ci sont des moments précieux de la vie.

Un ami expert en vins m'invite à déjeuner car je vais lui acheter quelques bouteilles rares. Il apporte un **Peyre Rose, Cuvée Syrah Leone Coteaux du Languedoc 1998**. Ce vin de 14,5° de Marlène Soria m'est inconnu, malgré l'auréole de sa réputation. Et j'avoue être charmé. Pour une fois qu'un vin à la mode ne sent pas le bois. Je ne boude pas mon plaisir avec ce vin très naturel, bien fait, manquant sans doute de profondeur. Mon intérêt s'éveille avec un **Château Ausone 1952**. Ce vin sans doute chahuté avant son arrivée au restaurant est un peu trouble. Ouvert au dernier moment, il manque d'oxygène. Mais mon ami et moi, nous avons l'habitude de lire entre les lignes. Et ce que nous lisons est beau. C'est manifestement Ausone, avec ce charme complexe, l'un des plus rares de Bordeaux. Le vin est fatigué mais subtil, et sa lie est un vrai plaisir.

Sur un coup de fil, avec deux amis, nous allons dîner au **Bistrot du Sommelier** qu'anime l'excellent Philippe Faure-Brac. Sa carte des vins est intelligente, ce qui ne surprendra personne. Si nous n'avons pas eu de vins dans un état irréprochable, ce n'est qu'un manque de chance, car je ne peux que me féliciter de ce que j'ai bu jusqu'alors chez Philippe. Le **champagne Charles Heidsieck brut blanc des millénaires 1995** doux, dosé, manque un peu de souffle. Le **Château Laville Haut-Brion 1983** dont j'attendais beaucoup porte plus que son âge, avec un fumé prononcé. L'**Hermitage Chave rouge 1998** aurait dû tromper de joie mais il était en RTT, le **Volnay Les Caillerets La Pousse d'Or 1969** offert par Philippe ne manquait pas de charme mais souffrait quelque peu. Et mon **Coteaux du Layon Les Aunis de Chaume R. Dubreil 1947** au niveau très bas et à la couleur fatiguée faisait presque meilleure figure dès qu'il s'est ouvert par son élégance évocatrice. Tout ça n'est pas très grave, mais j'attendais plus du Laville et du Chave. La cuisine simple et directe est fort agréable. Il faudra que je revienne prendre une belle pépite choisie par ce meilleur sommelier du monde, écrivain du vin et de la gastronomie.

Un lecteur de mon blog m'a écrit pour me proposer des bouteilles à vendre, comme cela arrive souvent. Son ton m'a plu. Je lui achète des bouteilles intéressantes, dont plusieurs Dom Pérignon 1966. Nous bavardons de façon fort aimable et il me dit : « j'aimerais bien que vous parliez de ces vins lorsque vous les boirez. Ça ferait plaisir au grand-père de ma femme de vous lire, car ces vins viennent de sa cave ».

Le lendemain à 14h06, Jean-Philippe Durand, ami cuisinier amateur mais talentueux et compagnon du repas chez Guy Savoy m'appelle : « je fais un dîner impromptu ce soir chez une amie qui a partagé nos aventures chez Marc Veyrat. Veux-tu venir avec ton épouse ? ». 14h08, j'appelle mon épouse. 14h10, j'annonce que nous venons avec un Dom Pérignon 1966 et sans doute un autre vin. Nous nous retrouvons à sept chez cette amie, avec une majorité de compagnons des expéditions dans les deux sites de Marc Veyrat. Le **champagne Brut Jacques Selosse**, dégorgé en septembre 2004 est bien sec, tout à mon goût. Sur l'amuse bouche, langoustine juste saisie, mousseline douce amère, Raz el Hanout, il va se comporter de différentes façons. C'est surtout la carotte qui l'anime, lui donnant une belle longueur. Sur la délicieuse langoustine il est poli, aimable, mais la résonance est moins visible. Les divines épices marocaines sont envoûtantes, mais ce qui reste, lorsque le champagne se prolonge en bouche après ces folles bouchées, c'est la trace du sucré de la carotte, véritable faire-valoir du champagne.

Il fallait bien commencer par ce Selosse pour apprécier toute l'immensité du **champagne Dom Pérignon 1966**. Sa couleur est déjà d'un or foncé, la bulle est active, le nez énigmatique. Le premier contact révèle l'âge. Mais le risotto à la truffe blanche va servir de catapulte et donner au champagne une jeunesse exquise. La personnalité du champagne est immense. Il nous raconte des milliers d'histoires. Il est plus

discret sur les noix de St Jacques poêlées qui accompagnent le risotto mais Jean-Philippe a sa botte secrète. En ajoutant un peu de sel de sa composition, le champagne est tout excité. C'est surtout sur la truffe blanche que ce champagne émouvant est magistral. Un très grand champagne.

Je suggère un intermède avant le vin rouge que j'ai apporté. Un **Domaine Ollier Taillefer, Castel Fossibus Faugères 2004** est ouvert. Ce vin est nettement meilleur que ce que je pouvais supposer. De bel équilibre, joyeux, juteux, il a su éviter l'excès de bois et se marie bien à un jambon ibérique typé.

Le suprême de pigeon à la goutte de sang, côtes de blette au fumé virtuel, sauce aux foies et baies noires est un des plats que je préfère de Jean-Philippe. On sait à l'avance que l'accord avec la **Côte Rôtie La Landonne E. Guigal 1997** sera parfait. Cette Landonne est éblouissante, et l'accord transcendant. J'ai de plus en plus d'amour pour cette année 1997, année de plus faible puissance, car c'est ainsi que l'on découvre le mieux les infinies variations et complexités de ce vin faussement simple. Ce moment est magique. La bouche est emplie de bonheur.

Le Comté de 36 mois est un gentil clin d'œil de Jean-Philippe, car il sait que je déconseille les très vieux Comtés pour les vins du Jura. Or celui-ci, de Nicole Barthélémy, est sage et onctueux. Le **Vin Jaune Château d'Arlay 1987** y trouve son compte, vin fort agréable qui n'est pas handicapé par son jeune âge.

Le « Madame Figaro » de Pierre Hermé, dessert talentueux et facile d'accès a tout pour créer une harmonie avec le **Vouvray Moelleux "Le Haut Lieu", Domaine Huet, 1997**. J'aimerais bien un jour comprendre l'engouement pour ce vin qui fait se pâmer les amateurs de vins, car je ne lui ai trouvé que de gentilles évocations sans grande imagination. Notre hôtesse ayant par mégarde entrouvert une armoire à alcools avec des flacons extravagants, c'est sur des saveurs étrangement exotiques que se conclut un repas charmant, où l'amitié souriante fut l'épice la plus envoûtante du festin. Le vendeur du champagne, informé par mon blog, fut tout ému de voir que le Dom Pérignon fût si grand et m'en fit part élégamment.

Hervé This, pape de la cuisine moléculaire, ami de Pierre Gagnaire, recevait avec Odile Jacob et Marie-Odile Monchicourt, co-auteur, au « **Cordon bleu** » une école de cuisine à vocation internationale. L'occasion de cette rencontre était la sortie de son livre « **Construisons un repas** », où il explique avec beaucoup de bon sens des plats extrêmement simples, ce qui devrait lui ouvrir un large public.

Il commence son propos en nous montrant le mariage de l'huile et l'eau, beaucoup plus complexe que ce que chaque écolier a pu constater en classe de chimie. On nous tend un **champagne Veuve Clicquot** qui a été versé dans une flûte avec des copeaux de truffes. Malgré la sympathie naturelle que j'ai pour le talent d'Hervé, voilà une combinaison qui ne marche pas. Le nez est altéré, bruni par la truffe, et en bouche le champagne domine, rendu amer et court par la truffe.

L'œuf mayonnaise d'Hervé mériterait d'être homologué au Bureau International des Poids et Mesures, comme l'accord sauternes et stilton et l'accord Comté et vin jaune. Son exposé est brillant, malin et enjoué. Il donne envie d'en savoir plus sur ce savant qui s'amuse à vulgariser des notions scientifiques pour notre plaisir.

Amicales salutations de François Audouze

P.S. L'Académie des Vins Anciens qui tient séance le **29 mars** peut accueillir de nouveaux participants, mais dispose déjà d'un quota cohérent de trente inscrits. Voici les années présentes : 1921 - 1924 - 1929 - 1933 - 1933 - 1933 - 1935 - 1942 - 1947 - 1948 - 1949 - 1950 - 1953 - 1953 - 1955 - 1959 - 1961 - 1964 - 1964 - 1965 - 1966 - 1967 - 1969 - 1970 - 1973 - 1978 - 1981 - 1983 - 1985 - 1985. C'est à ne pas manquer.

Les prochains dîners où l'on s'inscrit avant la pause estivale sont le **26 avril, le 10 mai et le 7 juin**. Les autres sont complets. Pensez dès maintenant à réserver.