



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)



L'**Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1964** a particulièrement brillé dans ce dîner. Cet Hermitage est capable du meilleur, avec le légendaire 1961 et ce brillant 1964, et se fait plus modeste sur d'autres millésimes. C'est un grand vin.

### Bulletin n° 230

Le 88<sup>ème</sup> dîner de wine-dinners au restaurant Laurent

Le 88<sup>ème</sup> dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Laurent**. J'ai l'habitude de revenir dans les endroits que j'aime avec une certaine périodicité. J'ai précipité le retour chez Laurent pour deux raisons. L'une, conjoncturelle, c'est qu'au printemps, dîner dans l'agréable jardin est un bonheur. L'autre, plus profonde, c'est de vouloir marquer à Philippe Bourguignon, Alain Pégouret et toute l'équipe que la perte d'une étoile au Michelin n'est pas justifiée. L'expérience de ce soir l'aura confirmé de façon éclatante.

J'arrive un peu avant 17 heures et Daniel, jeune sommelier qui nous servira ce soir avec beaucoup de sens de l'à-propos m'a aidé, sous la supervision amicale de Patrick Lair. Les bouchons s'extraient avec une rare facilité. Les odeurs sont authentiques, saines. La seule qui me fait un peu peur, c'est celle du Laville Haut-Brion, dont la fatigue est certaine. Il est une chose dont Yquem pourra faire l'économie. Pour vanter de grands parfums, on fait des ponts d'or à Sharon Stone, Charlize Theron ou Monica Bellucci. Yquem n'a pas besoin de cette aide là. Le parfum de l'Yquem 1955 est un danger mortel. On perd son âme devant cet envoûtement. L'odeur du Tokay m'évoque tellement le litchi que je voudrais que l'on en trouve. Cela eût pris trop de temps, et le foie gras prévu sera encore meilleur.

J'ai le temps d'aller au **Cercle Interallié** où quatre vigneronns présentent leurs vins de 2006. J'en ai parlé dans le précédent bulletin. Je quitte cette sympathique assemblée et je cours vite pour accueillir les premiers convives. Il y a des habitués et des nouveaux en nombre égal. On compte des origines italiennes, grecques, allemandes en plus des françaises. Les échanges se font parfois en anglais, lorsque le sujet s'y prête.

Le menu, créé par **Philippe Bourguignon et Alain Pégouret** a toujours une intelligence de la mesure : **Toasts au thon fumé et nems croustillants au curry / Salade d'écrevisses aux légumes primeurs, crème acidulée / Flanchet de veau de Corrèze braisé, blettes à la moelle et au jus / Poitrine de pigeon cuite en cocotte, raviolis d'abats, artichauts « poivrade » et fèves / Foie gras de canard**

## **poché, bouillon de poule relevé à la citronnelle / Gaufrette fourrée à la crème de lait d'amandes et rhubarbe / roquefort.**

Dans le jardin protégé par d'antiques marronniers, nous sommes debout dans le bel espace qui nous est réservé quand je donne les recommandations d'usage. Daniel nous sert le **Champagne Napoléon à Vertus vers 1975**. J'avais donné par écrit cette indication d'année, mais le goût et la forme du bouchon me font penser qu'on est plus proche de **1966**. La couleur est d'un cuivre patiné, la bulle est absente, le nez est délicat. En bouche, il faut une gymnastique intellectuelle aiguisée pour accepter ce champagne, car on est absolument loin de tout goût actuel. Lorsque l'on a admis qu'il s'agit d'un objet champagnisant non identifié, on commence à comprendre son charme, qui ferait un « malheur » avec du foie gras. Car ce sont ces champagnes évolués (et évidemment non madérés) qui sont les meilleurs amis du foie gras. Un de mes amis ne cessait de faire part de son étonnement. Et d'un coup, il embrassa et adopta ce goût étrange et fut conquis.

La salade mélange beaucoup de goûts, ce qui égare un peu pour comparer deux vins que tout oppose, le majestueux **Champagne Krug Clos du Mesnil 1982** et le **Château Laville Haut-Brion 1958**. Le Krug est impérial, mais après le Napoléon, il fait presque classique, alors qu'il est d'une complexité qui est l'apanage des grands. Le Laville a une magnifique couleur dorée, d'un or joyeux. Alors que le Napoléon faisait évolué mais ingambe, celui-ci fait évolué et fatigué. Je constate cependant que ce vin plaît beaucoup autour de moi (il aura même un vote !). Je n'y reconnais pas assez la beauté flamboyante des grands Laville.

Le flanchet goûteux met en valeur deux vins fort différents. Le **Château La Mission Haut-Brion 1957** est solide, presque noir de couleur, dense comme un café serré, légèrement torréfié, caramel au premier abord. Mais il s'ébroue dans le verre et sa puissance se civilise. La densité est très colorée. C'est un vin beaucoup plus solide que ce que son année suggérerait.

Lorsque j'avais senti à l'ouverture le **Pétrus mise Jules Van de Velde 1953**, j'avais la narine en éveil, car le risque de faux n'est jamais écarté. Mais l'étiquette d'une banalité à pleurer ne peut être le fait d'un faussaire, et le nez en est une preuve. Cette signature de truffe ne peut tromper. Dans le verre, le vin paraît rose clair – j'exagère - si on l'oppose au noir Mission. En bouche le vin est fruité, jeune, joyeux, et ce n'est que progressivement qu'il déclare sa complexité. Ma voisine se pâme tant elle apprécie ce vin raffiné. Il s'agit d'un beau Pétrus. Il n'est sans doute pas du niveau du sublime 1959, mais c'est un grand vin.

Le moment de joie le plus intense de ce dîner, c'est d'avoir devant soi trois verres de vins d'un grandissime plaisir. A ma droite, comme on dit dans les combats de boxe, le **Pommard « Grand vin d'origine » 1929** bouteille de négoce au niveau irréallement haut dans le goulot, au centre, le **Châteauneuf-du-Pape Clos du Roi, Bourgogne Vieux 1955** qui, comme certains princes de la politique de la même orientation, n'a pas su choisir sur son étiquette s'il est bourguignon ou rhodanien. A ma gauche, le vin que j'ai ajouté pour accueillir un convive de plus, **Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1964**. La couleur du Pommard est invraisemblable. Ce rouge vif appartiendrait sans étonner à un vin des années 80 de cinquante ans plus jeune. En bouche la clarté du message pur, la joie de vivre évoquent un vin réussi des années 60. Or on est en 1929. Le Châteauneuf-du-Pape est clairement un Châteauneuf-du-Pape. Il a des complexités qui me ravissent, même si sa trame est loin de valoir celles de ses deux voisins. Et l'Hermitage est tout simplement exceptionnel. J'avais bu récemment dans une dégustation horizontale de vins de 1949 un éblouissant Hermitage la Chapelle 1949. Ce 1964 est dans la même veine de vins purs joyeux, faciles à vivre, mais capables de titiller les papilles en ajoutant une palette riche de saveurs délicates. Constatant que mes convives s'extasiaient en faisant des « oh » et des « ah » comme font les enfants les soirs de feux d'artifice, je pense que j'ai fait de bonnes pioches en achetant des vins inconnus aussi bien que connus, qui brillent avec autant de bonheur.

La chair du foie gras est sans doute ce qui se fait de mieux dans ce genre. Le **Tokay Pinot Gris Vendanges Tardives, sélection de grains nobles Hugel 1976** est époustouflant dans son rôle de mise en valeur. Ce vin est éblouissant de complexité. Et il joue aussi bien avec le foie qu'avec le bouillon ce qui laisse pantois mon petit monde. Car il faut essayer le bouillon seul et boire ensuite le Tokay pour comprendre que le pinot gris est capable de mille perfections.

Le dessert à la rhubarbe ne pouvant attendre, nous décidons de le goûter avec **Château de Fargues 1989** et de faire, à l'anglaise, l'entrée du roquefort en fin de repas, avec **Château d'Yquem 1955**. Je n'aurais pas fort parié sur la rhubarbe et le Fargues mais j'ai bien tort. Car l'association dérangement, surprenante, entraîne dans un tourbillon enivrant. Fargues 1989 est de plus en plus solide. C'est une valeur sûre du sauternais. Mais qui peut oser parler quand sa majesté Yquem 1955 entre en scène ? C'est Alain Delon sur scène. C'est l'Yquem parfait qui crée un équilibre entre toutes ses composantes. Il n'est ni trop puissant, ni trop typé. Il est l'expression sereine de ce qu'Yquem doit être. Le niveau dans la bouteille était parfait, le bouchon sain, la couleur de bois de rose, ou de peau de pêche d'une belle vantant les crèmes solaires modérées. En bouche c'est le dixième mouvement de la cantate « Jésus que ma joie demeure ». Dans de tels cas, je ferme mes paupières, je range les osselets de mes oreilles, et je jouis de la perfection de ce qui se fait de plus grand dans le monde du vin.

Toute la table se rend compte que nous avons vécu des moments inoubliables. Le Pétrus 1953 pour certains, la conjonction de trois vins rouges idéaux pour moi, ainsi que l'irréalité de l'accord foie gras, bouillon et Pinot Gris.

Il est temps de voter pour ces onze vins. D'abord, je constate avec un goût de miel suave que neuf vins sur onze ont figuré dans les quartés. Je me répète mais je ne cache pas mon plaisir, car cela prouve que l'on apprécie la diversité des vins que je choisis pour ces dîners. Ensuite, et c'est assez extraordinaire, cinq vins ont été votés en numéro un, ce qui est encore plus étonnant, surtout si l'on sait que l'Yquem 1955 a recueilli sept votes de premier sur onze votants. Ainsi, Mission 1957, Pétrus 1953, Hermitage La Chapelle 1964 et Fargues 1989 ont chacun conquis un convive qui aura voté pour eux en place de premier. Le vote du consensus serait : 1, Château d'Yquem 1955 – 2, Hermitage la Chapelle 1964 – 3, Pétrus 1953 – 4, Pommard 1929.

Mon vote fut : **1, Château d'Yquem 1955 – 2, Hermitage la Chapelle 1964 – 3, Tokay Pinot Gris Hugel 1976 – 4, Pétrus 1953.**

Alain Pégouret a travaillé avec talent, le flanchet de veau ayant un goût rassurant confortable et le foie gras surpassant tout ce qui peut se faire. Philippe Bourguignon, Patrick Lair et toute une équipe motivée ont montré un sens du service qui ressemble à s'y méprendre à celui légendaire de Taillevent. La prestation de ce soir vaut largement le nombre d'étoiles qu'on a inopportunément rétréci. La troupe des fidèles de Laurent ne s'y est pas trompée car ils sont tous là. Lorsqu'on y ajoute des vins d'une émotion d'un niveau très rare, on se trouve, comme nous le vécûmes, au sommet de la gastronomie.

Amicales salutations de François Audouze