



wine-dinners

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50](tel:0141838046)

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

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



Pour mettre ensemble **Romanée Conti 1980** et **Château d'Yquem 1976**, il fallait un grand événement. C'est la naissance de ma dernière petite fille que j'ai racontée il y a plus de quatre mois.

Bulletin n° 245

Dîner au restaurant Zuni à San Francisco, dîner amical sur la cuisine de Michel Orth, club des professionnels du vin, Union des Grands Crus de Bordeaux, dîner d'amis, déjeuner à l'Astrance, déjeuner aux Muses, cocktail de présentation de vins.

Le lendemain du fabuleux dîner avec des collectionneurs américains à San Francisco, j'emmène ma femme emprunter le Cable Car. C'est d'un charme désuet émouvant. Nous allons jusqu'au terminus, debout en porte à faux sur les marches extérieures du véhicule, et repartons du terminus presque à notre point de départ. Nous cherchons des cadeaux dans les boutiques de China Town. On ne peut pas s'imaginer à quel point l'invention humaine peut se débrider (excusez cette allusion assez facile) pour créer des horreurs. Elizabeth, la femme de mon ami collectionneur nous conduit à Castro, un quartier qui est en hauteur, peu éloigné des grandes tours hertziennes. Il y a quelque chose qui ressemble à un marché en plein air où s'égayé (excusez encore cette allusion assez facile) une population homosexuelle en pleine revendication d'identité assumée. Il est assez amusant de constater que dans le souci de montrer une « altéralité », il y a un immense conformisme. Nous allons ensuite sur les Twin Peaks, ces deux collines qui surplombent la ville, observer sous un autre angle le ballet des avions de chasse, pour la dernière journée de leurs manœuvres aériennes.

Un ami californien, James, connaisseur de vins à la sensibilité que j'apprécie, vient avec son épouse nous chercher à notre hôtel. Il nous emmène dans un quartier proche de celui bigarré que nous avons visité, au **restaurant Zuni** lieu assez branché où nous dégusterons des anchois (house-cured anchovies with celery, Parmesan and niçoise olives), puis des gnocchis (Bellwether farms ricotta gnocchi with chard and pistachios) et la spécialité de la maison (chicken roasted in the brick oven, warm bread salad with scallions). Le repas se finira sur Apple huckleberry tart with vanilla ice cream.

James sort de son cartable un **Meursault Charmes Domaine Roulot 1999** qui titre 13,2°. Il le goûte et semble rencontrer un problème. Il demande un seau à glace, attend un peu, et après de longues minutes je suis « autorisé » à percevoir ce dont il s'agit. Le goût de bouchon qu'il avait décelé n'est plus perceptible au nez, mais il est sensible en bouche. Cela gâche évidemment la dégustation. Il se produit alors un phénomène que j'ai maintes fois observé : brusquement, sans crier gare, le goût de bouchon disparaît. Et ce n'est pas une rémission à 90 ou 95%. C'est une rémission totale. Quand un défaut peut être éliminé par l'oxygénation, il l'est à 100%. Le Meursault devient alors très goûteux sur les anchois, et glisse gentiment sur les gnocchis.

Une nouvelle plongée dans la sacoche, et c'est un **Chateauneuf-du-Pape Réserve des Célestins Henri Bonneau 1992** qui apparaît. Ce bambin qui affiche 14,5° montre une précocité certaine dans le monde parkérien. Le vin est ultra puissant pour son année, et son charme n'exclut pas une certaine brutalité.

Il se savait outre-Atlantique que ma femme ne boit qu'Yquem. La sacoche devient corne d'abondance en découvrant **Château d'Yquem 1986**. Ma femme le trouve délicieux aussi aurais-je mauvaise grâce à ajouter le moindre commentaire à ce vin qui lui a plu. C'est un sauternes qui trouvera son épanouissement dans trente ans. James est un être sensible et raffiné. J'adore parler de vin avec lui. Ce moment d'amitié est précieux pour moi, porteur de promesses d'autres grands moments de partage.

Le lendemain, petit-déjeuner avec Steve, Elizabeth et l'un de ses fils pour se dire au revoir et se remémorer les instants uniques de partage de grands vins. Nous allons ensuite faire du shopping. La baisse du dollar est une incitation à acheter beaucoup. Nous allons au Pier 39 voir les « sea lions », éléphants de mer qui font la sieste sur un embarcadère. Des achats de cadeaux inutiles mettent un point final à ce voyage de rêve américain.

Un ami comédien à la sensibilité que j'adore organise un dîner. Le contenu est assez vague, car il se tiendra chez une de ses amies que je ne connais pas, les convives que je ne connais pas non plus devront apporter les vins. Le niveau de leurs contributions est inconnu. La cuisine sera faite par **Michel Orth**, restaurateur à Brumath, et son menu n'est pas une mince affaire. Jugez plutôt : rosace de saumon mariné aux herbes, bortsch de betteraves et raifort / tartine au pain six céréales, saveurs de sous-bois, foie de canard cru au sel romain et jambon de chevreuil / grosses crevettes au garum et cicérona (recette romaine) / filet de loup de mer poché au lait anisé, marinère d'huîtres et échalotes / ris de veau Saint-germain, béarnaise de foie gras / jeune cerf rôti aux coings et gnocchi / foie gras d'oie et canard sur toast « Hutzelbro » / dessert surprise de Pierre Hermé.

Nous arrivons à l'heure dite et nous apprenons que Michel Orth est dans un TGV venant de Strasbourg qui aura deux heures et demie de retard. Si nous n'avons rien à manger, nous aurons à boire, car il y a dans ce groupe une particulière générosité. Michel arrive après 22 heures, ce qui nous entraînera au-delà de 2h30 du matin pour égrener son abondant repas. Voici ce que nous bûmes.

Un **Champagne Duval Prétrot brut à Fleury la Rivière** de bienvenue, simple et de bon aloi est suivi d'un **Champagne Grande Année Bollinger en magnum 1997** qui fait se lécher les babines. C'est profond, goûteux, fruité et d'une longueur rare. Le **Corton Charlemagne Bonneau du Martray 1996** ne connaîtra pas la cuisine de Michel Orth, car il est tellement bon que la bouteille est asséchée avant qu'on ne s'en aperçoive. Ce fut joué sur ce mode : « *on lui en laisse un peu ?* », suivi de « *trop tard* ». Le **Château Bouscayt Graves blanc en magnum 1970** que j'avais apporté m'a particulièrement plu (on défend normalement ses enfants) par sa fraîcheur, une acidité très agréable et une belle rondeur, une longueur à signaler et une maturité respectable. Le **Saumur Château Yvonne 1997** est un vin simple qui se boit bien. Le **Condrieu Mathilde et Yves Gangloff 2004** n'est pas aussi typé que je l'imaginai, mais c'est un vin à la palette gustative très large, vin de sourire. Le **Corton Charlemagne Bouchard Père & Fils 1999** a encore un peu de temps devant lui avant de s'ouvrir vraiment, mais il se signale par une définition d'une rare pureté.

Ce n'est qu'au-delà de minuit que l'on commence à goûter les rouges avec un **Pommard Catherine et Claude Maréchal 2003** très élégant et délicat, charmeur dont nous aurons deux bouteilles, comme du **Château de Beaucastel Chateauneuf-du-Pape 1998**, impérial, sûr de lui et dominateur, d'un travail parfait. Ce qui est amusant, car c'est tellement naturel, c'est que l'apporteur généreux des Corton

Charlemagne et des Beaucastel défendait bec et ongles son Chateauneuf quand je jubilais de la perfection éblouissante de la **Côte Rôtie La Turquie Guigal 1998** que j'avais apportée, trompette de Jéricho gustative, qui enrobe le cerf de son charme incontournable. Les deux vins du Rhône ont chacun leur personnalité et sont grands. N'est-ce pas cela qui compte ?

Le **Riesling Rittensberg Bernhard Reibel 2003** est beaucoup trop sec avec le foie gras et c'est le **Riesling Vendanges Tardives Zinnkoepfle René Muré 2004** qui est strictement adapté, subtil et délicat. Le **Maurydoré Caves Estève, Paule de Volontat 1932** est d'une puissance à faire trembler les murs. Il faut cela pour soutenir le choc des macarons de Pierre Hermé qui sont la combinaison irréaliste d'une puissance évocatrice provocante avec une légèreté diabolique. Une merveille, servie par un vin envoûtant. Il fallait cela pour conclure cette longue, longue soirée amicale. Michel Orth est un perfectionniste de la cuisine qui cherche à faire revivre des recettes très anciennes, remontant même jusqu'au temps des romains. Cette recherche conduit à des saveurs très intéressantes, mais la complexité des plats n'est pas l'amie naturelle des vins. Sa générosité, son talent compensent le chemin parallèle euclidien que suivent mets et vins, sauf sur quelques fulgurances, comme le cerf et la Turquie, le Riesling vendanges tardives avec le délicieux toast au foie gras, et le Maury sur les variations gustatives géniales de Pierre Hermé. Il y a toujours quelque chose à prendre dans ces happenings. Ce soir ce furent quelques vins splendides, la gentillesse d'un chef passionné et des convives généreux.

Denis Garret, truculent sommelier, a repris les destinées du **Club des Professionnels du Vin**. Des vigneronnes de nombreuses régions, tous passionnants, se retrouvent deux fois par an au Pavillon de la Porte Dauphine à Paris. En cette période marquée par le rugby, Denis a invité sept arbitres de la Coupe du Monde et personne ne siffle lorsqu'on présente les arbitres anglais, quelques jours à peine après notre défaite d'une magnitude proche de Trafalgar, ce qui prouve que le rugby est un sport de gentlemen. Des cavistes gagnent des places pour la petite finale et pour la grande finale de la coupe du monde. Dans cette ambiance bon enfant, la dégustation des vins est joyeuse. J'aime beaucoup les **champagnes Mailly, Bonnaire**, et cet **Amour de Deutz 1999** qui coule en bouche de façon expressive. Je passe plus de temps à bavarder avec des vigneronnes amis qu'à boire ces vins bien jeunes, mais je remarque avec plaisir le **Côtes du Rhône Domaine Duseigneur 2005**, vin dont Philippe Faure Brac est l'associé, première cuvée qui me semble une réussite dans sa catégorie « Villages ». Le **Chablis Moutonne Long-Dépaquit** de la maison **Bichot 2002** est particulièrement agréable. Beaucoup d'autres vins, dont beaucoup de vins étrangers (messieurs les français, réagissez vite, prenez des stands), attirent une belle affluence de professionnels, sommeliers, cavistes, restaurateurs et journalistes.

Au même moment, à peu de distance, se tient la **présentation du millésime 2005 par l'Union des Grands Crus de Bordeaux**. La brochette de grands vins est spectaculaire, et c'est le road show de l'élite du vin bordelais. Je fais d'abord un premier tour de « politicien », serrant des mains amies et distribuant des sourires. Puis, bravant mon appréhension d'aborder des vins si jeunes, je me livre à une dégustation quasi systématique, ce qui noircit les dents, tant l'année est tannique. Michel Bettane, qui est ici dans son élément, me donne de temps à autre de bons conseils pour aller déguster des vins que j'aurais peut-être oubliés. Une anecdote mérite d'être soulignée. Je goûte La Conseillante 2005 que je trouve remarquable et je dis à Michel : « j'adore La Conseillante 2005 alors que je n'avais pas aimé le 2004 ». Et Michel me reprend en disant : « le jour où tu as goûté le 2004 tu ne l'as pas aimé, et le jour où tu goûtes ce 2005, tu l'aimes ». Cette mise en perspective de la relativité des dégustations m'a beaucoup plu. Il faut ne pas être définitif. Une autre anecdote m'amusa, car elle me rappela des souvenirs d'enfant. Lorsque je préparais le bac, il était de bon ton, dans le petit groupe de chiadeurs que nous formions à Louis-le-Grand, d'être le premier à quitter la classe lors des examens blancs, en rendant sa copie où tout était bon, pour montrer aux autres que l'on est le meilleur. Là, je rencontre dans les allées Alexandre de Lur Saluces que j'avais salué plus tôt et je lui demande s'il reste une goutte de Fargues 2005 que je n'avais pas encore tenté. Il me répond : « tout ce que j'ai apporté a été bu ». C'était le premier de la classe.

Je n'aurai pas l'outrecuidance de donner un jugement sur les 2005 à Bordeaux, car d'autres en font métier. C'est une année spectaculaire, qui va donner des vins de haute garde et de forte personnalité. Il aurait fallu être particulièrement peu doué pour rater son 2005. Très peu l'ont été. Ce sera, toutes régions bordelaises

confondues, un millésime d'anthologie. Savez-vous quels sont les vins que j'ai préférés ? Ceux que je préférerais déjà !

Nous allons dîner chez un ami et nous boirons quelques vins fort sympathiques. Il m'annonce que le dernier vin sera bu à l'aveugle, et que je le connais. Lorsque vient le moment de le boire, il me donne une indication supplémentaire : ce vin, tu es le seul à l'avoir commenté, car lorsque je mets son nom sur Google, ce sont tes écrits et eux seuls qui sont mentionnés. Je goûte, et je sens un vin étrangement sec alors que nous sommes au dessert. Je cherche et ne trouve pas. Il s'agit du **Clos du Barrail, Cérons 1943**. J'adore les Cérons mais c'est la première fois que je bois un Cérons aussi sec. Le témoignage est de toute façon très émouvant car j'aime ces vins simples au message direct, qui ne prétendent pas impressionner le monde, mais sont d'une justesse rassurante.

Le lendemain midi nous déjeunons en amoureux, ma femme et moi, au **restaurant l'Astrance**, pour nous remettre en mémoire le monde culinaire de **Pascal Barbot**. Les libations de la veille imposent de l'eau, et ce n'est pas plus mal, car cette cuisine subtile serait moins bien perçue avec un vin. La variété des mets imposerait sans doute un champagne, dont la discrétion suivrait le talent du chef sans jamais lui voler la vedette.

Disons-le tout net, je suis très sensible au style de Pascal Barbot. Il y a une recherche de sincérité, de sensibilité dans la mise en œuvre des produits, presque idéalisés dans l'assiette. Le goût de chaque ingrédient est élégant, presque fragile comme une porcelaine rare. Je ne suis pas totalement convaincu que chaque recherche japonisante soit nécessaire, car un produit n'est pas meilleur parce qu'il est japonais, mais on est embarqué avec Pascal comme en un tableau de Watteau.

La crème de potiron ne m'a pas convaincu. La grosse crevette perdue dans un champ d'herbes folles est une merveille. Le saint-pierre avec des copeaux de châtaignes est particulièrement goûteux, la chair du poisson aspirant avec envie les arômes du marron, l'ormeau et le navet seraient délicieux si une crème japonaise ne venait troubler leur danse, tandis qu'une petite tranche de sardine est succulente comme le péché. Un thon rose presque cru sur des petits haricots exprime tout ce que Pascal sait faire avec grâce. Le veau sur des cèpes est aussi frais que la joue d'une jeune fille qui vient de courir par un grand froid.

Il y a dans cette cuisine une légèreté voulue, une délicatesse policée et une élégance unique, toute dans la personnalité de ce chef attachant. On aura compris que j'en suis fan.

Un déjeuner de travail pour préparer le Grand Tasting, ce grand salon de dégustation de haut niveau ouvert au public. Je choisis le **restaurant « les Muses », de l'hôtel Scribe**. La salle est en sous-sol créant une atmosphère toujours étrange. D'imposants poteaux masquent la vue ce qui demande au personnel une attention particulière pour que les clients ne se sentent pas ignorés. Etant en avance, j'étudie la carte des vins fort avenante, aux prix encourageants. Je repère une pépite, et dans ce cas, il est assez rare que je me prive. A voir la réaction du sommelier quand j'annonce le vin, on sent le respect. Il s'agit d'un **Chambertin Armand Rousseau 1999**. Quel vin ! Il suffit d'une gorgée pour que le décor soit planté : c'est parfait. Et on ne passe pas son temps à analyser, à chercher l'éventuelle trace de pellicule sur un col de veste. Ce vin est parfait, se boit comme il est, sans autre forme de procès. La cuisine du chef qui a succédé à Yannick Alléno qui m'avait fait aimer ce lieu, est vraiment agréable. **Franck Charpentier** n'en fait pas trop, il joue juste. Pas de chichi, c'est un bonheur. Le service est très convenable. C'est une table à recommander.

Le soir, cocktail organisé par une banque. C'est l'occasion de présenter deux vins : **Fleur de Boüard 1999** et **Pontet-Canet 2001**. La présence de Stéphanie de Boüard m'avait fait espérer que l'on aurait de l'Angélus, mais elle parle avec compétence et conviction du Lalande de Pomerol de sa famille fait avec les conseils de Michel Rolland. J'ai un faible pour l'élégance du Pontet-Canet par rapport au boisé sensible du Fleur de Boüard. Mais on en reparlera dans quelques années.

Amicales salutations de François Audouze