



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)



Le **Château d'Yquem 1953** bu à Los Angeles est un grand vin, même si 1953 n'a pas la même ampleur pour Yquem qu'il n'en a pour les rouges de Bordeaux.

Bulletin n° 246

Déjeuner à l'Hôtel des Roches. Déjeuner chez Yvan Roux, cocktail à l'hôtel Intercontinental, arrivée à Los Angeles.

L'ami gastronome, écrivain du vin et de la gastronomie, qui m'avait attiré avec juste raison au restaurant Hiramatsu, me signale qu'il va passer un week-end à **l'hôtel des Roches à Aiguebelle au Lavandou**, avec l'intention d'écrire sur la cuisine de **Matthias Dandine**. Je n'allais pas laisser passer une telle occasion de revoir cet ami dans un lieu si proche de mes bases méridionales. Au lever, devant chez moi, la mer est calme, les nuages sont bas et la pluie s'annonce. En arrivant à l'hôtel des Roches, c'est une mer grossie par des vents de Sud Est qui nous accueille. La plage aménagée devant l'hôtel, qui accueille des naïades aux peaux hâlées pendant l'été est ici balayée par une houle de plus en plus forte.

De la plateforme du bar, je vois mon ami, sur la terrasse de sa chambre, coiffé d'une casquette d'étudiant anglais aux couleurs de gyrophare, qui écrit face à la mer.

Nous descendons. Le restaurant qui surplombe la mer est battu par les vagues qui projettent de l'écume par-dessus les vitres. L'émoi du personnel devant la violence des flots me fait penser à ces hôtes de l'air qui blêmissent lors d'une turbulence particulièrement forte : il n'y a rien de moins apaisant. C'est donc dans une ambiance Titaniquesque et non titanesque que nous allons passer ce déjeuner qui fut une réussite à tous égards.

Mon ami annonce qu'il ne boira que du vin rouge. Il sort de sa musette un **Hermitage La Chapelle Jaboulet 1996** qu'il veut nous faire partager. Pressentant que ce ne serait pas suffisant, je commande à Fabien Dandine un **Château de Beaucastel Chateauneuf-du-Pape 1990**. Fabien ouvre les deux vins. Un premier Beaucastel est bouchonné, ce qui est d'une grande tristesse. Le second ne l'est pas, au nez superbe, mais je sens que cette bouteille a vieilli plus qu'elle n'aurait dû, ce qui sera confirmé par l'abondance du dépôt. Matthias Dandine, souriant, vient nous proposer de prendre des rougets et du rouquier, un poisson blanc qui vit en symbiose avec le rouget, et du fait du temps, un chevreuil dont il traiterait séparément le filet, accompagné d'un farci façon royale. Ce programme nous convient. L'épouse de mon amie nous rejoignant et désirant une coupe de champagne rosé, c'est un **champagne Louis**

Roederer rosé 2002 qui lui est proposé. Pour trinquer et par curiosité, je prends une demi-coupe et nous restons sur notre soif, car ce champagne manque d'émotion.

Le choix de l'ordre des vins se pose pour le repas. La logique voudrait que le Beaucastel vienne en second, mais il est plutôt d'un naturel calme quand le Jaboulet est encore tout fou. Tout indique qu'il s'exciterait avec passion sur le chevreuil. Nous commençons par une brandade de morue sans ail, avec une émulsion au thym des collines, qui est délicieuse, aérienne, goûteuse. Ce plat roturier est toujours un plaisir gustatif. Le Beaucastel est relativement peu expressif, coincé si l'on pense à l'adéquade sérénité que je lui connais.

Le rouget accompagné de son copain de nage, le rouquier de roche, est posé sur un lit de topinambours remarquablement dressé, et l'on a adjoint une crème de cresson aux petits croutons, très intense. Le tout est rehaussé par une vinaigrette légère aux truffes d'automne. Le Beaucastel commence à s'ébrouer et plus les gorgées passent, plus son réveil devient sensible. Il est bien en phase avec la chair des poissons. Mon ami ne tarit pas d'éloges sur la cuisine de Matthias Dandine et se prononce de nombreuses fois sur un niveau de deux étoiles. Je sens que ce couple d'amis se délecte de la cuisine de Matthias.

Le chevreuil est impeccablement cuisiné. Le filet de gigue est saignant, sur une compote de coing. La sauce poivrée du filet est divine. La logique voudrait que l'Hermitage La Chapelle, fringant, intense, joyeux, soit le compagnon idéal de cette viande goûteuse. Tout prêcherait pour lui et mes amis lui trouvent toutes les vertus. Mais je préfère en fait le Beaucastel même si je me réjouis de l'accord avec l'Hermitage. Car les notes sucrées, cacaotées, que l'on retrouve aussi bien dans la chair que dans le farci façon Royale à l'écume de genièvre, se lovent avec le Beaucastel enfin épanoui et d'une dextérité extrême. Les deux accords se conçoivent, l'Hermitage faisant ressortir le côté gibier du plat, pendant que le Beaucastel met en valeur l'élégance du traitement des chairs par Matthias Dandine. Alors, disons que les deux accords se justifient.

Même si la tarte au chocolat se prête bien au Beaucastel – là, plus qu'à l'Hermitage qui ne s'embarrasse pas de ce plat – et même si l'exécution est parfaite comme notamment la glace au cacao pur, c'est une fin qui eût pu être évitée. On déguste la petite macération de fruits rouges au poivre au coulis langoureux pour mettre le mot « fin » à ce festin. Je comprends l'enthousiasme de mes amis qui ont donné de pertinents conseils pour que Matthias pose son pied sur la marche de la deuxième étoile. Je laisserais peut-être faire le temps pour que ces étapes ne soient pas trop rapides, quelles qu'en soient les envies. Ce que je constate c'est qu'à chaque visite, la cuisine de Matthias gagne en maturité et en sérénité. C'est cette promesse de grands moments qui me séduit le plus.

En sortant du restaurant, la mer montre de plus belle ses gros biceps de rugbyman. Sur deux grands vins du Rhône, nous avons vécu un beau moment de gastronomie.

Le lendemain, nous allons déjeuner avec d'autres amis **au restaurant d'Yvan Roux**. Le soleil est puissant, la visibilité est d'une rare précision et le spectacle qui s'offre à notre vue est particulièrement souriant.

Selon la tradition, nous commençons l'apéritif avec un **champagne Laurent-Perrier Grand Siècle** et du Pata Negra. Le champagne est d'une tranquillité parfaite, plaisant en bouche sans faire d'histoire inutile. A table, ce sont des beignets d'anémones de mer combinant judicieusement acidité et douceur qui titillent gentiment le champagne. Nous recevons ensuite deux monticules d'oursins fraîchement pêchés, dont les langues glissent en bouche d'une trace marine. Le champagne est à l'aise, mais quand arrive une brouillade d'oursin, j'ai envie de vin rouge, et le **Chateauneuf du Pape Clos de Panisse de Madame Fournis à Courthezon non millésimé**, que je situe **vers 1971**, vin fort simple qui a pris de la rondeur, de l'opulence veloutée se marie fort bien à cette préparation.

Le vin joue une partition très douce et chantante sur les deux demi-langoustes qu'il y a dans chaque assiette, d'une cuisson idéale comme seul Yvan en est capable. Le chapon fait les yeux rouges au Chateauneuf qui s'adapte comme il convient. Comme nous buvons peu, l'autre vin que j'avais apporté, un **Côtes du Rhône Vinsobres 1985, mis en bouteille par la « Vinsobraise » des vigneron de Vinsobres**, un peu fatigué mais puissant comme un jeune fou sera à peine entamé. La glace à la vanille minute d'Yvan ponctue souvent ces agapes. Encore un beau repas chez cet expert de la cuisson des poissons.

Je chattais sur le web en regardant le film « Sideways ». Deux amis qui enterrent la vie de garçon de l'un d'eux visitent les vins californiens. Une belle serveuse de restaurant est attirée par le célibataire qui lui pose à un moment la question : « qu'aimez-vous dans le vin ? ». Elle se lance dans une réponse purement romantique où le travail du vigneron a sa place. Pendant ce temps, sur le forum « la passion du vin », nous dissertons sur le concept de « lubrifiant social » joué par le vin, selon l'expression de Jean Clavel. Et je me prends à me demander ce qui confère au vin ce statut particulier où se mêlent le romantisme, la nostalgie, la bienveillance et la revendication sociale. Et j'y vois trois raisons. La première, c'est qu'il fait partie de trois liquides nourriciers qui sont indissociables de notre vie, l'eau qui nous baptise, le lait qui crée un lien fusionnel avec la mère et le vin, antichambre des paradis artificiels. La seconde, c'est qu'il n'est pas périssable. Si le vin avait la courte vie du beaujolais nouveau, on l'oublierait assez vite. Alors que lorsqu'on déniche dans la cave un vin du grand-père, tout un monde de nostalgie, de souvenirs, assaille l'esprit. Lorsque j'ai bu un vin de 1780, je n'ai pas pu m'empêcher de penser à l'avenir du monde. Je buvais un vin élaboré quand l'automobile, le train, l'électricité, le téléphone, l'avion, l'informatique n'étaient même pas envisageables. En deux siècles l'homme a transformé la planète mais aussi son mode de vie. On pense forcément à cela lorsque l'on absorbe un témoignage vivant d'époques révolues. La troisième raison est que le vin fait partie à la fois des produits bon marché et des produits chers. L'argent barre l'accès aux plus rares d'entre eux ce qui conduit naturellement à projeter ses idées sociales. De ces trois raisons, celle que je trouve la plus intéressante, c'est l'absence de péremption du vin qui permet de goûter des jalons de l'histoire, autorisant tous les romantismes. Ce n'est pas demain que le vin cessera d'être prétexte à discuter en société de la vie, de l'histoire et de rêver.

Le changement d'heure annonce six mois plus sombres. Pour remonter à Paris, j'ai un billet d'avion. Mais c'est la grève. Je prends place dans un TER, sorte d'omnibus qui me conduit à Toulon. Dans le compartiment de première, les sièges sont presque propres, mais tous les accoudoirs ont été arrachés. Les espaces publicitaires ont été démontés, les parois taguées et les vitres rayées à la pointe de diamant. Dehors on peut voir les hangars, entrepôts et usines désaffectés par une désertification de l'emploi industriel. De tôt matin, on se demande si la France fait encore partie des pays développés.

A Paris, où le TGV me dépose à la minute près, c'est la grisaille. Vite, vite, il faut que les sourires de mes enfants et petits-enfants, chez qui je me précipite, illuminent ce jour. La circulation est comme la sauce d'un gigot : elle ne va pas tarder à se figer définitivement.

Nicolas de Rabaudy signe son livre « **Nos fabuleuses années Paris Match** » à l'hôtel Intercontinental. Je vais féliciter ce fidèle ami qui a toujours eu une gentille attention pour mon livre et mes activités et m'a donné d'agréables coups de pouce. M'étant trompé sur l'heure, je vais au bar fort cosy et je déguste deux whiskies. Un **Oban 14 ans d'âge** est la perfection et l'équilibre du whisky. Un **Talisker** se boit plus difficilement ensuite, tant sa tourbe est marquée. C'est la pluie ambiante qui me mettait d'une humeur écossaise. Dans un joli salon, Nicolas signe et signe à tour de bras, n'omettant pas de personnaliser ses dédicaces avec finesse. Un petit discours bien troussé, des victuailles fort courtoises, et des amis de la presse présents vont parler de ce témoignage dans leurs médias. Un **champagne Jacquart** est offert à notre assemblée, présenté par un membre de cette grande structure, et un **Château Clarke 1990** est absolument délicieux, d'une joyeuse maturité. En rentrant, j'ai commencé à dévorer ce livre bien écrit, au style aérien, avec du contenu mais un recul mûri qui est gage d'objectivité. Voilà un livre à lire, qui remonte agréablement et avec style les pendules de naguère, qui tintent encore à nos oreilles émues de ce « bon vieux temps ».

Je pars à Los Angeles où je dois assister à deux magnifiques verticales de Cheval Blanc et d'Yquem. Les restaurants seront les mêmes que ceux où s'étaient déroulées des verticales de Lynch Bages et des vins de Trimbach que j'ai racontées il y a un an. Il s'agit de Spago et de Chinois on Main. A Roissy, je suis toujours fasciné par le gigantisme. Pour chaque passage d'une barrière vers mon vol, il faut suivre des files qui ressemblent aux pistes de slalom géant à ski, mais sans la pente. On serpente. Lorsqu'il y a dans la file une très jolie femme, la croiser à gauche puis la croiser à droite donnerait envie que ces attentes soient interminables. Comme pour le voyage récent à San Francisco il se passe plus d'une heure entre le moment où l'on s'assied dans l'avion et le moment où les roues quittent le sol. La nourriture est la même que lors du dernier vol. Apparemment on ne change pas une équipe qui perd, au plan de la saveur. Une hôtesse

très jolie fait passer l'envie que l'on aurait de reprocher au personnel naviguant sa propension à la grève pénalisante pour les usagers.

Je me dirige vers **l'hôtel Bel Air** qui a été réservé par un ami de Beverly Hills, dans le quartier Bel Air qui n'est pas éloigné de Beverly Hills. Lorsque l'on boit de grands vins, certains amis doivent s'imaginer que l'on est un nabab, car j'arrive dans un hôtel niché dans un jardin tropical, et la suite que l'on m'a affectée est à peine plus grande que la Gare du Nord. N'étant naturellement pas très doué pour le rangement, il y a tellement de place que ma chambre, pardon, ma suite, ne peut en aucun cas faire désordre. L'obséquiosité qui s'affiche dès que je donne le numéro de ma chambre indique que, soit je suis le mafioso qu'il faut craindre, soit le nouveau compagnon de Paris Hilton, goûtant le célibat entre deux épreuves mondaines. Le jardin tropical qui entoure les bâtiments de l'hôtel est luxuriant. Une immense piscine en plein air est surplombée par ces palmiers très hauts et très fins qui sont associés à l'image de Beverly Hills. Je vais me baigner de tôt matin dans cette piscine chauffée qui est une aberration écologique car elle crée une brume de chaleur dans la froide atmosphère.

Etant près de Beverly Hills je vais y faire du shopping. Je traverse les quartiers résidentiels et tout ici respire le luxe, la réussite naturellement assumée. Les avenues sont larges les pelouses sont soignées, les arbres sont d'une rare beauté. Tout est propre. Le calme est parfois brisé par le bruit tonitruant d'un moteur V12, car ici, on l'aura compris, chaque rue est comme un salon automobile de voitures de luxe. Les rues marchandes sont un appel à liquéfier la carte de crédit. Ce n'est pas désagréable de voir un pays qui assume sa réussite.

Le récit des spectaculaires verticales de Cheval Blanc et Yquem se lira dans les prochains numéros.

Amicales salutations de François Audouze