



wine-dinners

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

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



La photo du précédent numéro était celle de Cheval Blanc 1947. Voici le **Château d'Yquem 1947** sublime vin dont la couleur foncée est accentuée sur cette photo.

Bulletin n° 249

Visite au musée Getty, dîner au siège de la Southern Wine Spirits of Nevada, petite visite au restaurant de Joël Robuchon de Las Vegas.

Après les merveilleuses dégustations verticales de Cheval Blanc et d'Yquem en terres californiennes, un peu de repos s'impose. Faire du shopping à Beverly Hills, c'est imaginer, l'espace d'un instant que l'on est riche. Les articles que je regarde ont un nombre suffisant de zéros avant la virgule pour que je me tienne sage, sauf pour des vêtements qui vont me donner un « vrai » look américain. Je vais au **musée Getty Center**. Comment est-il possible, même pour l'homme qui fut le plus riche du monde, d'acheter une immense colline qui offre une vue époustouflante sur Los Angeles et d'y construire une ensemble gigantesque qui représente au moins cent fois la villa Noailles de Hyères. Les parkings en sous-sol pour les bus scolaires couvrent des hectares. On accède au site par une noria de navettes électriques qui sont les mêmes qu'aux nouveaux terminaux de Roissy et l'on est accueilli par une splendide sculpture de Maillol qui fait une tache de couleur devant un ensemble de bâtiments en marbre blanc. Autour on peut discerner à travers le brouillard constant des panoramas à couper le souffle. La comparaison à la villa Noailles n'est pas vide de sens tant l'enchevêtrement de bâtiments et de perspectives ouvre des horizons nouveaux.

Je vais visiter une exposition temporaire d'œuvres médiévales, et j'ai un choc qui crée un lien avec le monde du vin. Des sculptures en marbre du 4^{ème} siècle, des tapisseries brodées aux couleurs vives du 5^{ème} siècle, de fines gravures sur ivoire du 8^{ème} siècle montrent que cette époque que l'on voudrait considérer comme barbare avait un sens artistique et une virtuosité technique qui n'ont rien à envier à la Renaissance postérieure parfois de mille ans. Je vois une petite plaque octogonale en or avec le Christ crucifié au centre, entouré de douze têtes qui émergent de la plaque, représentant les apôtres aux visages précis malgré leur taille minuscule. Un tel travail d'orfèvrerie ne peut se concevoir dans un monde d'obscurantisme. Des centaines d'objets remarquables d'une période s'étendant de l'an 300 à 1450 montrent un savoir faire, surtout sur l'ivoire et les enluminures qui me semble perdu aujourd'hui faute de temps et de mécènes. Le lien avec le vin est le suivant : du fait d'une industrialisation extrêmement rapide qui modifie le champ conceptuel presque tous les dix ans, nous croyons bien trop facilement que l'art et la technique ont été inventés lorsque nous sommes nés et que les générations qui nous précèdent vivaient

dans une ignorance totale. Voilà qu'une tapisserie bien conservée tissée il y a 1600 ans rappelle qu'on savait créer avec art il y a très longtemps, qu'un ivoire d'une émotion intense suggère qu'il y a 1200 ans, on créait avec délicatesse. Trop de gens estiment que le bon vin a été inventé dans les quarante dernières années. Ils oublient que la tradition orale, qui permettait la transmission de génération en génération des secrets de l'orfèvrerie a joué le même rôle pour l'excellence du vin. Il y a cent ans, on savait faire du vin, avec l'acquis de plus de mille ans d'essais et d'erreurs. Le vin ne date pas de l'arrivée des maîtres à penser d'aujourd'hui. Le choc artistique qu'a occasionné cette merveilleuse exposition dépasse – fort heureusement – la seule pensée de la similitude au vin. Le musée Getty est un lieu où il faut impérativement se rendre.

Je dois retourner en France pour aller participer à une dégustation au siège de Jaboulet, suivie par un dîner au restaurant Pic à Valence. J'ai une grande sympathie pour Anne-Sophie Pic et son parcours valeureux. Un ami vivant à Las Vegas et lié au monde du vin me dit : « laisse donc cette invitation et viens à un dîner fabuleux que j'organise chez Joël Robuchon à Las Vegas ». Je commence par dire non puis je rumine. Les occasions pour aller en ce lieu où Joël réinvente le Robuchon que j'ai adoré il y a bientôt plus de vingt ans seront rares. Le menu qui est prévu me semble assez spectaculaire. Je pèse le pour et le contre. L'envie de faire cette folie me chatouille. Je dis oui. En ces temps de communication instantanée les changements et ajoutés de billets d'avion se font rapidement. Mon ami me réserve une chambre au Bellagio. Je vais voir sur le site internet de l'hôtel. Ça ne paraît pas mal. Me voilà parti.

De l'avion on voit que l'on traverse des régions désertiques où tout est sécheresse. Et soudain, non loin d'un lac de belle taille on voit cette oasis où fleurissent des gratte-ciels au milieu d'un quadrillage de maisons résidentielles. L'aéroport de Las Vegas est immense et l'on ne cesse de marcher. Dès l'entrée, les premières machines à sou tentent les joueurs. Quand on attend ses bagages devant le carrousel, d'immenses écrans projettent toutes les attractions auxquelles il serait possible de succomber. C'est assez impressionnant de voir une photographie de plusieurs mètres de large où l'on voit Guy Savoy et Wolfgang Puck que j'avais félicité il y a seulement deux jours, posant souriants, un verre à la main. La file d'attente des taxis est fort longue et j'entends un touriste américain crier Bellagio. Il cherche un complice pour partager le prix du taxi. Cela me fait gagner de nombreuses places. J'accepte son offre.

Arrivé à l'hôtel Bellagio, je vais au comptoir d'enregistrement. Pas moins de 300 personnes font la queue pour se faire enregistrer à l'un des quinze ou vingt comptoirs. Mon ami avait réservé pour moi et le guichetier trouve mon nom. Je connaissais Las Vegas pour y être venu plusieurs fois et je suis prévenu du gigantisme. Mais là, c'est assez renversant. Cet hôtel compte 10.800 personnes à l'effectif. C'est inimaginable. Les préposés aux bouquets de fleurs sont au nombre de 70. Pour atteindre ma chambre, c'est un parcours qui vaut bien quatre ou cinq trous de golf. Inutile de prévoir son jogging matinal, cet hôtel suffit. La décoration des chambres est très convenable, d'un luxe standardisé mais acceptable. Ce n'est plus la personnalisation de l'hôtel Bel Air avec un service surabondant. Ici tout est « managé ». Mon ami m'appelle et me dit, sans autre forme de procès : « je te prends à 6 heures pour aller dîner chez un grossiste en vins ». Quand il arrive, je reconnais dans sa voiture Pierre Lurton à qui j'avais dit que je ne viendrais pas à Las Vegas lorsque je l'avais croisé par hasard à la sortie de son hôtel dans Beverly Hills. Nous partons en dehors de Las Vegas et nous arrivons dans une zone industrielle où une entreprise « **Southern Wine Spirits of Nevada** » a installé son siège et son entrepôt. Le luxe se respire dès l'entrée. Une immense affiche annonce : « welcome to Pierre Lurton ». Des gens boivent du champagne Perrier Jouët Belle Epoque. Nous montons dans le bureau du « senior managing director », **Larry Ruvo**, sexagénaire dynamique qui goûte dans une salle de réunion quelques vins avec Maureen, une très jolie femme qui va rejoindre un projet que Larry nous expose tout de go. Il nous montre une maquette d'un immeuble qui sera construit selon les plans de l'architecte du Guggenheim de Bilbao, Frank Gehry. La construction est faite de cubes entassés comme un jeu d'enfant, couverts d'une chiffonnade en acier inoxydable sensée représenter les circonvolutions du cerveau. Car il s'agit d'un centre de recherche pour les maladies d'Alzheimer et de Parkinson. Il remercie mille fois Pierre Lurton car Bernard Arnault a été l'un des donateurs, et nous expose comment il a levé des fonds avec cette méthode très américaine d'organiser un repas de 2000 personnes au cours duquel on vend aux enchères des choses totalement folles comme une niche de chien conçue par le même architecte et adjugée à 350.000 dollars. La soirée

aurait rapporté 20 millions de dollars. Au Nevada, on ne badine pas avec l'argent. Larry n'arrête pas de commenter ce projet et l'on ne sait toujours pas quel rôle il joue dans tout cela. Pierre se fait féliciter par de larges accolades. C'est américain. Nous allons rejoindre une immense salle de conseil dressée pour une quarantaine de couverts. Tout le monde est déjà là et nous serrons des mains. Au mur, il est écrit : « Southern Wine and Spirits welcomes Pierre Lurton ». Six verres sont devant chaque place.

Voici le menu : *Coriander seared Hamachi on a bed of pumpkin risotto / Roasted crispy skinned pheasant with a medley of chanterelles and truffle oil / grilled tenderloin of bison with baby Dutch potatoes and a Barolo emulsion / lavender poached Bartlett pears / Poppypeed-cinnamon ice and sautéed strawberries.*

Larry nous a montré sa cuisine dont la surface est plus grande que celle de Guy Savoy additionnée de celle de l'Astrance. Il a un chef à demeure qui a réalisé une cuisine que beaucoup de chefs dotés d'une étoile pourraient envier. La sophistication des plats est spectaculaire. Rappelons que nous sommes en zone industrielle !

Nous nous asseyons et Larry demande à chacun de se présenter. Ce sont les sommeliers des plus grands restaurants de Las Vegas, des propriétaires de restaurants, des cavistes et des personnes impliquées dans ce projet humanitaire dont nous avons vu la maquette. Je suis assis à côté de Hae Un Lee, un chinois exemple du miracle américain car il est arrivé il y a 26 ans avec deux dollars en poche et dirige maintenant onze boutiques de vins réalisant 80 millions de dollars de ventes. A ma droite, c'est un avocat de l'est américain qui a tout abandonné pour créer un restaurant et une boutique de vins à Las Vegas.

Les vins que nous goûtons sont **Château Cheval Blanc 2000 - 1998 – 1990 et 1989**. D'emblée on sent que les vins, aérés depuis longtemps, servis à la température de pièce, sont infiniment plus généreux et ouverts que lors des dégustations que nous avons faites à Los Angeles. Au nez, et ce sera confirmé en bouche, il apparaît que celui qui sort du lot est le Cheval Blanc 1998 et que le plus faible est le Cheval Blanc 1989. Le 2000 est un grand vin bien sûr, puisqu'il a été gratifié de 100 points par Robert Parker. Mais le 1998 le précède. Le Cheval Blanc 1990 a des accents de chocolat et de truffe et son final est aérien. Le 1989 est plus sec, boisé et poivre vert. Une chose est à signaler, c'est que les quatre vins sont des vins immenses, ce qui ne paraissait pas aussi évident lors des dégustations de Bipin Desai.

Mon classement est : 1998 – 1990 – 2000 – 1989. Mais j'observe alors un curieux phénomène. Le 2000 fait une ascension vers le sommet à un rythme étourdissant. Pourquoi se met-il à s'améliorer aussi vite, je suis incapable de le dire. Je quitte cette série de vins rouges en assistant au redressement du Cheval Blanc 2000 qui se met à justifier ses 100 points.

Les deux **Yquem** qui nous sont servis à température plus élevée qu'à Los Angeles sont épanouis. Le **2001** est encore un bébé dans ses langes, mais la poire à la lavande le débride complètement. C'est un grand vin qu'il faut attendre. La belle et divine surprise vient du **1988** qui est joyeux comme jamais il ne le fut à Los Angeles. Là, sous cette présentation tonitruante, il reprendrait la tête de la trilogie 88 – 89 – 90.

Lorsque nous étions dans le bureau de Larry Ruvo, il nous avait suggéré avec insistance d'aller au show de l'hôtel MGM, le « KA », cirque du soleil. Il annonce à ses invités que nous quittons le repas pour visiter l'entrepôt et ensuite aller à ce show. Un chiffre montrera le gigantisme américain : de cet entrepôt sortent chaque nuit quarante mille caisses de vins et spiritueux. Le stock comporte plus de 16.000 références et le nombre de caisses se compte en millions. Nous faisons un tour en voiture électrique, klaxonnant pour ne pas nous faire heurter par une armée de chariots élévateurs en plein travail.

Mon ami met son détecteur de radar pour nous emmener à plus de cent miles à l'heure à l'hôtel MGM. Pendant le trajet nous pouvons voir dans la nuit noire les avions qui vont se poser à Las Vegas qui s'alignent à la queue-leu-leu dans le ciel comme les cyclistes dans une échappée contre le vent. On dira ce qu'on voudra d'un accueil un peu sirupeux, grandiloquent, excessif de notre Tycoon du Nevada, mais derrière tout cela, il y a de l'efficacité. Car devant la porte d'entrée du théâtre, il y a un collaborateur de Larry qui nous attend avec nos billets. Chapeau bas. Nous assistons à l'un de ces spectacles extraordinaires qu'on ne trouve qu'à Las Vegas. La machinerie pour animer tous ces plateaux qui bougent dans l'espace

est totalement invraisemblable. C'est un chatoiement de couleurs, des acrobaties aériennes orchestrées par une chorégraphie élégante et osée.

Les yeux encore brillants de cette féerie, nous entrons au restaurant de Joël Robuchon qui est dans l'hôtel MGM. Nous sommes accueillis par le directeur et par le sommelier qui nous propose au bar un **champagne Bruno Paillard non millésimé**. Je n'en ai jamais bu et je suis plutôt favorable à son final enlevé et aérien. Je picore quelques mignardises qui restent en fin de service sur le chariot. Chaque saveur est à se damner. La décoration du lieu est d'une belle distinction mais surtout d'une opulence qui marque les esprits. L'Atelier de Robuchon est voisin du restaurant aussi le chef de l'Atelier vient nous dire bonjour. Pierre Lurton dispose d'une immense suite à l'hôtel MGM et nous souhaite une bonne nuit. Mon ami me dépose au Bellagio à une entrée qui n'est pas celle que je connaissais. Il me faudra une demi-heure pour regagner ma chambre après avoir traversé des milliers et des milliers de tables de jeu où une population incroyablement nombreuse s'adonne à cette drogue. Un ami suisse qui était de la partie ce soir et loge au même hôtel est un accro du jeu. Il m'a montré des jetons dont la valeur unitaire ferait frémir dans d'autres lieux que cette oasis de l'invraisemblable.

Tout ici est folie et gigantisme, tout dépasse l'imagination. Cette immersion est un dépaysement absolu qui me ravit par l'exubérance inattendue. Laissons à après-demain le retour au quotidien.

Le lendemain, je remarque entre l'immense hall d'entrée et la jungle des tables de jeu un café le « Caviar Pétrossian Paris ». Une pianiste joue des airs délicats et je décide de m'attabler. Je m'attends à ce qu'on me propose du caviar. Pas du tout. J'ai pu écrire mes comptes-rendus tout en sirotant une boisson non alcoolisée sans avoir eu besoin de refuser des offres alléchantes. Je vais déjeuner au **restaurant Sensi** installé dans l'hôtel. La décoration est belle, le service assez efficace et je mange un poisson blanc fort bien présenté. Le contraste avec l'agitation alentour est assez grand.

Ce soir, c'est le dîner chez Joël Robuchon, mon Dieu vivant de la cuisine naguère. Il est temps de se préparer.

Amicales salutations de François Audouze