



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)



La **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1992** bue dans un dîner à l'Astrance représente une forme de goût qui m'émeut au plus haut point.

### Bulletin n° 282

Dîner de famille et amis au restaurant Astrance, repas de famille, déjeuner au restaurant Agapé, déjeuner au restaurant de Guy Savoy, déjeuner au restaurant La Tante Marguerite, déjeuner au restaurant d'Alain Senderens.

Avant de rencontrer une femme qui fut amoureuse de mon père il y a trois quarts de siècle, j'étais passé au **restaurant l'Astrance** pour livrer les vins d'un dîner rassemblant famille et amis avec ma femme, ma fille cadette et son mari, mon fils et deux amis partenaires de mes plus grands repas. Entre deux services, Pascal Barbot est en jogging, souriant comme à l'habitude. Je choisis le champagne du soir sur la carte et donne à Alexandre les consignes d'ouverture de mes vins.

Lorsque tout le monde arrive pour le dîner à l'Astrance nous prenons place à la belle table où les assiettes de présentation sont de gros disques de verre multicolores comme des bonbons acidulés. Le **Champagne Salon 1988** est absolument extraordinaire. Il progresse à chaque expérience que j'en fais ce qui indique qu'il est en train de franchir une étape majeure de sa vie. Fort comme un coup de poing, il s'impose en bouche sans possibilité de discussion. Quelles saveurs dominent ? Les citer serait réducteur, car si le miel, le caramel, la brioche sont apparents, ce qui s'impose, c'est la longueur et la présence. Sur le champignon de Paris et sa petite goutte de crème citronnée, c'est un régal absolu.

Le plat suivant rassemble un bouquet de verdure de légumes croquants et du homard. Ceux qui ont encore du Salon peuvent le boire sur les petits légumes aux goûts très forts. Et le homard est accompagné par **Château Latour 1989** pour un accord d'une émotion infinie. Pour que l'on puisse lire ce compte-rendu en saisissant l'absence totale de nuances et d'objectivité qui est la mienne, je suis vis-à-vis de Pascal Barbot dans la position du juge des championnats du monde de patinage artistique qui ne donne de bonnes notes qu'aux sportifs de son pays. Pascal Barbot est du mien, qu'on se le dise. La chair d'une délicatesse infinie épouse le Latour velouté dans une union qui serait floutée sur Canal + aux heures où les enfants sont théoriquement endormis. Ce velouté doux du Latour permet de comprendre la pureté d'une trame de vin qui est un exemple assez unique. Le vin est grand, noble, structuré et dégage une impression de solidité à toute épreuve. C'est un grand vin.

Chez le caviste qui faisait goûter Krug ce midi, je n'avais pas été attentif à l'étiquette du vin que j'avais acheté. Car c'est un Vega Sicilia bien sûr, mais Valbuena et non Unico, ce qui explique que son prix m'ait attiré. Je ne regrette pas cette erreur, car le **Vega Sicilia Valbuena 1980** est un vin splendide. Presque

fumé, typé comme un vin espagnol fier, il nous charme par sa personnalité. Il y a des fruits noirs qui subsistent encore malgré 28 ans. Sur le rouget, l'accord se trouve naturellement. Les asperges ne réagissent pas sur le vin qui n'accepte que le poisson. La surprise de ce bel hidalgo nous donne des sourires de plaisir.

Christophe Rohat a l'habitude de nous faire des niches. Il dépose devant moi deux ébauches de pizzas très fines sans autre forme de procès. Alors, comme le prêtre à l'église, je romps le pain et le partage, pour le plus grand bonheur du Vega Sicilia.

Sur un paleron aux petits pois, l'**Hermitage Jean-Louis Chave 1989** nous fait gravir une nouvelle marche de plaisir. Ce vin est généreux, joyeux, riche, et s'accorde au gras intense de la viande de la plus belle façon. Cette joie simple est spectaculaire. Il y a à côté de la viande une petite crème à l'olive noire et à la réglisse qui est une vraie bombe. Je pense évidemment qu'un de mes vins de Chypre 1845 dompterait cette saveur explosive, mais le Chave s'en tire très bien, la réglisse tirant de nouvelles nuances de sa solide trame.

Le canard croisé, spécialité du lieu à l'instar du champignon de Paris, est doté d'une sauce diabolique. Et de petites pommes de terre fondent dans la bouche comme d'impérieux bonbons. La **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1992** me met en transes. Ma fille cadette me regarde comme si j'étais possédé par un vil démon. Je glousse, je me tortille sur ma chaise. Je fonds de plaisir. Car ce vin, c'est le nirvana, c'est l'arrivée d'un marathon quand on coupe le fil en vainqueur, c'est le rire de Ninotchka ou le premier pied posé sur la lune, c'est divin. Comment caractériser cette émotion ? C'est en fait le goût que je souhaite. Et je le tiens en bouche. D'une année qui n'est pas la plus lyrique, ce vin a attrapé un équilibre qui lui permet de libérer tout son charme voluptueux. Je suis aux anges, et c'est la sauce qui vibre amoureuxment avec le vin immense. On ne peut pas imaginer le plaisir que ce vin me donne quand il m'inspire cette phrase : « c'est ça », comme un eureka.

Le gorgonzola avec une fleur de courgette fourrée de framboises fraîches est une pause dans mon rêve, car cet exercice de style n'apporte pas grand-chose à nos palais. On retrouve l'inventivité du chef sur les trois desserts qui accompagnent **Château d'Yquem 1988**. D'une couleur pâle pour son âge, cet Yquem est le meilleur des 1988 que j'aie bus depuis longtemps. Je craignais un certain passage à vide pour ce vin depuis une dizaine de mois, or ici, c'est un bijou. C'est de l'horlogerie de compétition, car tout en lui est d'une précision absolue. Il est, pour un sauternes de vingt ans, la perfection de ce qu'un tel vin peut devenir. Bien sûr, des décennies de plus vont lui faire gravir l'échelle de Richter des plaisirs terrestres. Mais à ce stade il est grand. Ce n'est pas la compote d'abricots et mangues qui se marie le mieux, alors que la couleur le suggère, c'est le blanc-manger délicieux qui excite encore mieux les saveurs que l'Yquem peut révéler. Une préparation de fruits secs convainc un peu moins.

Ce repas me plaît à plus d'un titre. On dit assez souvent que les vins ressemblent aux vigneron qui les font. Si j'osais, je dirais que les vins de ce soir me ressemblent, car j'ai voulu que ce soient eux et parce que je les aime. Ayant quitté pour un soir le monde des vins anciens, ce sont ces vins que je veux. Salon 1988 au sommet de son art, quatre rouges qui ont formé une progression gustative éblouissante avec Latour qui a sans doute la trame la plus noble et la Mouline au charme infini, puis l'Yquem à la juvénile perfection. Ces vins, je les aime, même celui dont j'ai acheté ce midi le second vin croyant avoir acquis le premier. Emotion familiale quand j'ai raconté la rencontre d'un amour de mon père d'il y a 74 ans, amitié et sensibilité du plus talentueux des chefs que j'aime. Ce bouquet de motifs de joie est plus que garni. L'ami fidèle demande si nous votons. Ce sera un vote informel dans lequel je mettrai : 1 – La Mouline 1992, 2 – Salon 1988, 3 – Latour 1989, 4 – Yquem 1988. Pour les saveurs pures, c'est la chair du homard qui m'a conquis et l'accord de la sauce du canard avec la Mouline fut enthousiasmant. Que d'émotions dans un jour béni où amour, amitié, talent culinaire et vins parfaits ont illuminé mon ciel.

Le lendemain, mon fils annonce sa venue avec son fils. Je vais vite faire des courses, et sur un filet de bœuf aux pommes de terre de Noirmoutier, j'ouvre un vin que j'aime, **Château Nénin Pomerol 1990**. A la première gorgée, l'écart de structure par rapport aux vins de la veille paraît spectaculaire, même si le vin est bon. Mais la goûteuse viande rouge emmène le Nénin dans son sillage et le vin devient grand. Il est définitivement bordelais, avec cette envie de bien faire fort polie. Il est agréable, très pomerol, et nous satisfait car le niveau fut au plus bas avant que nous n'ayons fini la viande. La mémoire des vins du Rhône et du Latour est trop vivace. Mais ce vin doit faire partie du paysage de l'amateur de grands vins.

De temps à autre, Nicolas de Rabaudy me suggère d'essayer une nouvelle table. Le **restaurant Agapé** est une nouveauté, créée par des transfuges de l'Arpège, formés par Alain Passard et détachés avec son assentiment, exactement comme ce fut le cas, avec le succès que l'on sait, pour l'Astrance.

J'élargis la table à d'autres journalistes car c'est l'occasion d'en revoir certains que j'apprécie. J'arrive en avance et découvre une salle aimablement décorée, avec des tons ocre et sable apaisants. L'équipe est jeune et souriante. Je fais un tour rapide du lieu et qui vois-je ? Christian Le Squer, le talentueux chef de Ledoyen qui déjeune avec deux « jeunes » hommes, l'un né en 1927 et l'autre en 1912 qu'il présente comme les inspireurs de sa cuisine notamment à l'ETC qu'il vient d'ouvrir, ETC signifiant : Epicure Traditionnelle Cuisine. J'ai le temps de discuter longtemps avec les trois compères enjoués et malins comme des gamins sûrs de leur fait.

Mes invités arrivent et je commande, sur les suggestions de Laurent, le compétent maître d'hôtel directeur que j'avais côtoyé à l'Arpège un **Champagne Jacques Lassaing à Montgoux 2003**. Le nez est très plaisant, engageant et racé, et l'attaque en bouche est très prometteuse. Il y a la brioche, le caramel et le beurre que j'aime. Mais le champagne fait pschitt, car il ne tient pas la longueur. Son goût montre une belle ouverture, et puis rien. Il se réveille un peu sur la nourriture, mais cette absence de longueur est un handicap.

Nous goûtons une émulsion au fenouil goûteuse mais presque un peu trop. Je commande un veau cru-fumé de Corrèze d'Hugo Desnoyer, citron vert vanille et herbes fines qui est absolument délicieux, tant la qualité de la viande est extrême, et un foie gras de canard de la ferme de Puntoum, radis et rhubarbe, dont la cuisson est d'une précision parfaite. Sur les conseils de Laurent, nous goûtons un **Pouilly-Fuissé Le Moulin, Terroir de Vergisson de Jean Manciat 2006**. Je suis dix fois plus favorable à cette suggestion car il s'agit d'un vin fruité, joyeux, équilibré et d'une justesse de ton remarquable. Sur le veau, c'est un véritable bonheur, car le veau cru rend le vin sucré, avec une douceur extrême. L'accord est intéressant avec le foie gras, mais beaucoup moins vibrant.

Comme il en a l'habitude, Nicolas a dans sa musette un vin. Il s'agit d'un **Bourgogne Vézelay Le Clos du Duc de Marc Meneau**. Il a reçu une médaille d'argent à Macon en 2006. Les médailles, c'est bien, mais même décoré, ce vin de Vézelay est un peu faible. Il n'aura que le mérite de l'anecdote. Le pigeonneau de Sologne, endive carmine, orange amère est très bien exécuté et dosé. Sur le Pouilly-Fuissé décidément délicieux, l'accord se trouve aussi. Un dessert mêlant cerises et fraises se mange avec gourmandise.

Que dire de ce lieu ? On sent que l'on démarre, donc tout n'est pas encore huilé. Mais la cuisine est d'une belle orientation et le moment venu, la première étoile devrait encourager les efforts. La carte des vins est un peu maigre, mais va s'étoffer. Tous les ingrédients sont là pour que l'Agapé devienne une belle table parisienne.

Avec un membre assidu de l'académie des vins anciens, je me rends chez **Guy Savoy** pour me ressourcer à son talent. Tout ici respire la joie de vivre et l'expression naturelle de la créativité culinaire. N'ayant pas pris de notes, je ne peux retranscrire les nuances de plats fabuleux et inventifs comme les petits pois qui évoquent ceux de mon enfance, une sole et un ris de veau aux saveurs précieuses. Le souvenir le plus présent est celui du vin, un **Musigny Jacques Frédéric Mugnier 1989**. Ce vin est confondant de perfection et de précision. Ayant eu la chance de rencontrer il y a peu Frédéric Mugnier, j'ai retrouvé en buvant ce vin toute la démarche d'excellence suivie par ce brillant domaine.

De temps à autre, je rencontre mon frère et ma sœur. Mon frère nous invite à **La Tante Marguerite**, l'une des succursales du groupe Bernard Loiseau, à un jet de pierre de l'Assemblée Nationale. J'arrive en avance et je félicite le personnel car Dominique Loiseau a reçu l'insigne de la Légion d'Honneur des mains de notre président Nicolas Sarkozy. Le maître d'hôtel me signale qu'elle sera présente ce midi en cet établissement. Je flâne au soleil en attendant frère et sœur et j'entends : « François ». Dominique vient d'arriver. Nous bavardons quelques minutes. Elle va déjeuner avec des politiciens de sa région. Nous prenons place en famille. Je commande un jambon persillé et un ris de veau. Cette cuisine bourgeoise simple est bien exécutée. Il y a ici des politiciens connus de tous horizons, qui pensent plus aux idées qu'ils défendent qu'aux mets dans leurs assiettes. Il faut donc du solide et du clair. C'est le cas. La carte des vins

est aussi maigre que le programme du parti qui cherche son leader, mais le **Pommard du château de Pommard 2004** que nous prenons est simple et de bon aloi comme le programme du parti du facteur. Dominique Loiseau est radieuse et incarne avec solidité l'avenir de son groupe. Ce fut un beau déjeuner.

Le titre de ce sujet pourrait être : « dilemme majeur chez **Alain Senderens** ». Je sors d'une réunion, d'humeur guillerette. Je suis seul. Où vais-je déjeuner ? Je pense au restaurant d'Alain Senderens. Je suis accueilli avec un large sourire par le personnel qui me connaît et dans cet espace où toutes les tables sont prises on me donne une table pour six. Le costume est large pour moi, mais j'assumerai. On m'offre une coupe de **champagne Pommery 1999** et j'apprécie. Car ce champagne qui ne revendique aucune situation d'exception joue bien sa partition. Il est confortable, sans recherche de chichi. Je commande des asperges et une brandade de morue, et quand je lis la carte des vins, je commande un **Chateauneuf-du-Pape Château de Beaucastel Hommage à Jacques Perrin 1990**. Philippe me dit que ça n'ira jamais avec la brandade, et je lui réponds que c'est comme l'existence de Dieu, ça ne se prouve pas. Lorsque le vin arrive, je sens, et c'est l'odeur divine qui monte à mes narines. Je porte le vin à mes lèvres et instantanément des clignotants s'allument. Le vin est amer.

Il est exclu que je renvoie la bouteille, car je suis venu pour siroter le temps présent. La situation confuse du monsieur qui a refusé une bouteille de grand prix, je n'ai pas envie de la vivre. Alors, je dis que c'est bon.

On m'apporte une langoustine panée à tremper dans une sauce que je trouve délicieuse. Je sens mon vin qui s'évanouit à grande vitesse, car le nez s'affadit et le goût se vinaigre à la rapidité d'un maquillage sous les sunlights.

Les asperges sont délicieuses, croquantes à souhait, et auraient fait vibrer le vin s'il était encore vivant. Je fais goûter le vin à Philippe, ce qui ne peut que l'embarrasser, car un Hommage à Jacques Perrin, même claudiquant, c'est quand même nettement mieux que beaucoup de vins.

La brandade de morue qui est un plat dont je suis un adepte est ici une variation sur la brandade. Elle est plantée de salade fort vinaigrée que je m'empresse d'écarter, car la brandade, ça doit être de la brandade, et l'ail n'a pas la sensualité à laquelle j'aspire. La canaillerie interlope de ce plat est absente. Et pendant ce temps là, mon vin continue de s'évanouir. Philippe a raison, la brandade n'aime pas le vin. Je voulais laisser vagabonder mon humeur en un endroit que j'aime, et voilà que je suis contrarié. J'ai moins de plaisir que d'habitude avec le millefeuille qui est pourtant une institution.

Il me faudra vite revenir en ce lieu que j'adore et trouver un vin qui n'a pas souffert.

Amicales salutations de François Audouze