

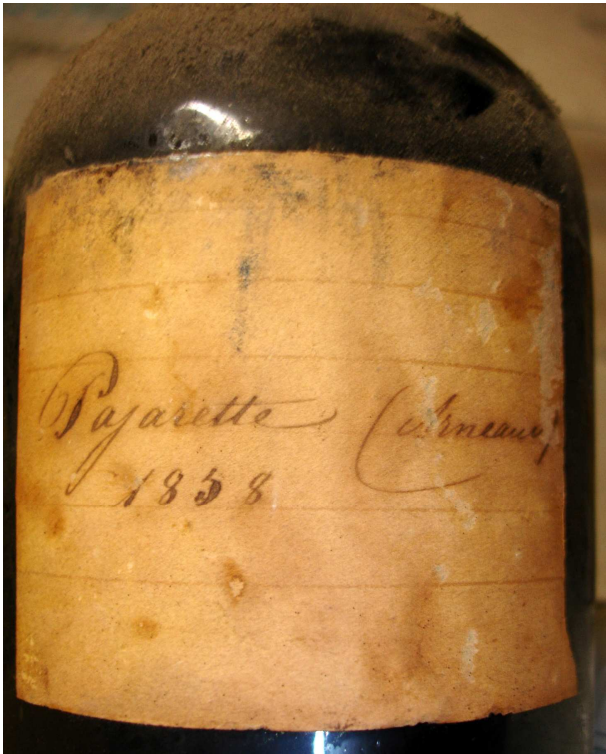


wine-dinners

[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 Pajarette est un vin de Malaga, assez sombre et moins sucré que les Pedro Ximenez. J'ai mis ici cette bouteille de **Pajarette Arneaud 1858** parce que ce serait bien de la boire en 2008, pour faire un compte rond. Ce nom est aussi utilisé pour des jus concentrés d'agrumes qui interviennent dans la maturation des whiskies pour leur donner le « sherry finish ».

Bulletin n° 293

Déjeuner d'amis au restaurant Paris de l'hôtel Lutétia, déjeuner de famille avec des 1937, déjeuner à la table d'Eugène, « les Mots et les Vins » au George V avec Château Palmer, Rhône en Seine au George V et déjeuner à la Villa 9.3. à Montreuil.

Avec quelques amis fidèles, nous avons notre façon à nous de faire « casual Friday ». Cela consiste à partager quelques belles bouteilles lors d'un déjeuner, en adoucissant l'heure de retour au bureau. J'avais récemment repéré quelques pépites dans la cave de l'hôtel Lutétia. C'était l'occasion d'y faire le siège de nos agapes du vendredi.

Arrivant en avance au **restaurant « Paris » de l'hôtel Lutétia**, je demande à Philippe, sommelier sympathique intéressé par notre démarche d'ouvrir et décanter les vins du repas pendant que j'ouvre le vin que j'ai apporté, extrait de l'achat d'il y a tout juste une semaine, dont les vins sont de 1880 à 1930.

Les amis arrivent et nous commençons par un **champagne Dom Ruinart 1986**. Sa couleur a légèrement foncé et le champagne est évolué. Il a le charme des champagnes qui commencent à prendre de l'âge. Citronné, d'une acidité plaisante, il est joyeusement fruité. On se sent bien avec ce champagne. De fines tranches d'un jambon assez plat et une petite crème aux cèpes goûteuse s'ajustent à la vivacité du Dom Ruinart.

Sur une petite poêlée de girolles, le **Château Haut-Brion blanc 1998** montre une race extrême. Haut-Brion est définitivement le vin blanc le plus plaisant du Bordelais. Fruité, complexe, très puissant, il a une longueur quasi inextinguible. Si les girolles sont une réussite, les coquilles Saint-Jacques avec des cèpes sont nettement moins réussies. La cuisson a été trop longue. Le Haut-Brion n'en souffre pas plus que cela.

Le chef doit être amoureux et ce n'est pas un excès de sel qui en est l'indice, mais un excès de cuisson du pigeon, fort goûteux au demeurant, rôti aux aromates, blette aux carottes fanes et aux tomates cerise confites. Le Château Gazin qui nous est présenté, carafé depuis plus d'une heure, a manifestement un problème. Philippe, fort gentiment, change de bouteille, et le **Château Gazin 1990** que nous buvons maintenant, sorti de cave et encore frais est absolument délicieux. Il représente la maturité du Pomerol dans toute sa splendeur. Riche, plein, intense, c'est un vin joyeux. C'est un grand plaisir de le boire sur un pigeon de belle personnalité.

Sur un dessert très subtil aux tons très frais, le vin que j'ai ouvert avec difficulté car le bouchon s'est brisé en plusieurs morceaux nous offre son or franc et transparent. Le nez est d'agrumes, tendant vers le citron vert. En bouche, ce qui frappe tout de suite, c'est que le vin a, comme on dit, mangé son sucre. Il est devenu sec. Plein d'agrumes, avec une acidité très jolie, il a bravé les ans. Nous essayons de deviner ce qu'il est. L'étiquette est très peu lisible, mais on reconnaît la couronne qui signale les vins de la famille de Lur Saluces. Ce n'est sûrement pas un Yquem, et compte tenu de l'aspect aérien et léger, l'idée la plus plausible est qu'il s'agisse de Château Filhot. Comme les achats que j'ai faits portent majoritairement sur des années comme 1904 et 1896, disons que c'est 1904. Baptisons le **Château Filhot 1904**, et si ce n'est pas cela, ce n'est pas grave. Car ce qui compte c'est que nous avons aimé ce vin délicat, de belle acidité, fort long et complexe. Les sauternes devenus plus secs sont très plaisants. Nous avons aimé celui-ci.

Le cadre du restaurant et la belle table que l'on nous a attribuée sont un atout certain. Il faudrait deux ou trois petits points d'amélioration en cuisine pour que le plaisir soit total, car la carte des vins mérite que l'on revienne souvent dans ce beau restaurant historique parisien.

En cette mi-octobre, le temps est particulièrement clément. Mon fils nous rend visite avec sa femme et leurs deux enfants. L'apéritif se prend dans le jardin. Le **Champagne Mumm Cordon Rouge 1937** n'a plus l'ombre d'une bulle. La couleur est ambrée mais n'est pas dorée. En bouche, l'acidité est sympathique, mais il n'y a pas la moindre trace de douceur. On dirait un vin blanc sec qui a traversé les âges. Le vin est buvable sans doute, mais n'excite pas l'intérêt, aussi est-il remplacé assez vite par un **Champagne Bollinger Grande année 1990**. La puissance et l'aisance sont plus sensibles après le Mumm. Le champagne est fort, plaisant mais manque un peu de longueur. C'est un grand champagne, auquel il manque un supplément d'âme. Sur un cuisseau de porcelet à l'ail et aux herbes, pommes de terre en robe des champs rissolées, un **Château Ausone 1937** est servi. Quand je l'ai ouvert, le bouchon gras avait libéré un parfum pénétrant extrêmement velouté. C'était trop beau pour être vrai, aussi avais-je bien vite rebouché la bouteille pour éviter une évaporation. Sur table, trois heures plus tard, le vin affiche une grande acidité. Au-delà de cela le message est assez beau, mais on se lasse quand même bien vite. Le vin est buvable, indique qu'il a eu un passé noble, mais le plaisir n'est plus là.

Nous ne nous attardons pas et sur une tarte aux pommes, un **Château Doisy Daëne 1969** exhibe son or insolent. Rien n'est plus beau que cet or là. Le vin en bouche est joyeux et plein. On sent qu'il n'y a pas la complexité des plus grands sauternes, mais ce Barsac est pur, franc, généreux et très plaisant à boire. Je n'attendais pas autant de puissance de 1969.

Les discussions se concentrent sur la crise, après la semaine boursière la plus noire que l'on ait connue, et le sauternes joyeux remet les pieds sur terre, une terre qui produit les vins dont la joie nous est indispensable. L'année 1937 ne me réussit pas beaucoup. Sensible, subtile, elle est fragile et décevante parfois pour les vins que j'ai en cave.

Un français vivant au Brésil et y exerçant le négoce du vin est entré en contact avec moi. De passage à Paris, c'est lui qui suggère le lieu où nous allons déjeuner : **la table d'Eugène**, rue Eugène Sue. La façade est claire et l'effort de décoration de ce bistrot est particulièrement minimaliste. Mais le lieu respire une certaine fraîcheur. La patronne est accueillante et souriante. Ayant cru comprendre que le choix du lieu se justifiait par la carte des vins, je la demande. Elle est assez chiche. Sur une ardoise haut perchée on peut lire : « pièce de bœuf, un kilo pour deux ». C'est tentant. Nous nous laissons faire. Pour précéder le bœuf et l'attendre, une assiette de charcuterie s'impose.

Une **Côte Rôtie Domaine de Bonserine, La Sarrasine 2001** est ce qui nous paraît le meilleur des choix possibles. Le vin est décanté dans un verre ballon de plus d'un litre. La première impression est très acide. Le vin semble bien fait mais cette acidité gêne le palais. Dès que l'on commence à manger, le vin s'assouplit, et montre qu'il est bien dessiné. La viande de bœuf et les délicieuses petites pommes de terre sont tellement goûteux et succulents que nous asséchons la bouteille très vite. Il nous faut commander un vin. La patronne nous suggère un **Vin de Pays d'Oc, domaine de l'Orthau d'Arnaud Debord** qui titre 14,5°. Quand nous grimaçons au premier contact avec ce vin, la patronne a ce cri du cœur : « on nous le redemande ». Nous la rassurons au plus vite sur le fait que nous ne prétendons pas représenter la vérité du goût.

Geoffroy, le patron, quitte sa cuisine pour venir nous saluer. Nous bavardons aimablement et nous le complimentons sur la qualité de sa viande. Il nous promet qu'à une prochaine visite, il sortira un vin de ses cachettes.

François Simon a coutume de terminer ses billets par cette question : « faut-il y aller ? ». La réponse pour la table d'Eugène est : assurément oui, pas pour la décoration, pas pour la liste des vins, mais pour la qualité de la cuisine et la spontanéité de l'accueil. Le jeune couple est sympathique et attentif. Ils méritent de réussir.

Olivier Barrot et Eric Beaumard organisent en duo des dîners sous le label : « **les mots et les vins** » au salon anglais de **l'hôtel George V**. Ce soir, Olivier reçoit Laurent Gaudé, lauréat du prix Goncourt 2004, pour son dernier livre « La Porte de l'Enfer ». Et Eric reçoit Thomas Duroux, directeur général de Château Palmer qui présente ses vins.

A l'apéritif nous bavardons en dégustant un **champagne Diebolt-Vallois Brut Prestige non millésimé** délicat, très féminin, floral, aux tons de groseille blanche. J'adore les champagnes faits par un vigneron que j'apprécie.

Eric Briffard chef des cuisines depuis seulement quatre mois a réalisé un menu qui est une leçon de cuissons : champignons d'automne en marinade acidulée aux raisins, crackers à la fondue d'aubergine / dos de saumon sauvage mi-cuit au laurier, comme une meurette / foie gras de canard vendéen snacké au gingembre, crème de lentilles vertes / canard au sang « Duclair » rôti à la cannelle Cassia, figues de Solliès au jus de sureau, cuisse fondante en pastilla / poire pochée au vin rouge, granité à l'hibiscus.

L'Alter Ego de Palmer 2004 a un nez de bombe, d'une énorme densité. Le vin est de couleur noire. Quand le vin s'épanouit dans le verre, le nez s'adoucit. Le goût est précis, net, droit, mais on mesure un certain manque d'ampleur car nous attendons Palmer bien sûr. La marinade acidulée ne va pas du tout avec le vin alors que le cracker subtil fait dialogue avec l'Alter Ego.

Le **Château Palmer 2000** a un nez de compétition. On ne sent pas l'ombre d'un défaut. En bouche le vin est superbe, d'une rare jeunesse. Il y a du cassis, du poivre, auxquels s'ajoutent une pureté et une joie de vivre remarquables. Thomas Duroux a très rarement bu ce vin car il est conservé en attente au château. Le tannin est fin, le grain est serré, et l'on prend du plaisir même si l'on sait que dans dix ans ou plus ce vin sera spectaculaire. Le saumon est fondant et l'œuf de caille est précieux. L'accord est d'une grande finesse, sans effet ostentatoire.

Le nez du **Château Palmer 1998** est d'une pureté exceptionnelle. Il faut dire que la température de service des vins est idéale. La finesse du nez est plus grande que pour le 2000. Le vin est raffiné, charmeur en bouche, et de façon fugace, je ressens des allusions très bourguignonnes de framboise. Il y a du bois et du poivre qui ajoutent à la sensualité du vin. L'année ayant été une réussite pour les merlots, ce Palmer ne faillit pas.

Le foie gras est génial, d'une texture magique. Fort curieusement après quelques minutes le 1998 se recroqueville dans sa coquille, devenant plus court, au charme moins marqué.

Thomas nous a fait un cadeau exceptionnel car le **Château Palmer 1990** nous est servi **en impériale**. Si l'on s'intéresse quelque peu aux transactions internationales de vins de grands formats, ce cadeau n'a pas de prix. Le nez du 1990 est superbe de subtilité et l'on mesure une constance de ce domaine, qui est la perfection des parfums. Thomas constate que l'impériale ralentit l'effet du vieillissement et que le vin a pris de l'étoffe. Je le trouve un peu austère, très jeune, très vert, mais il a tout ce que j'adore dans ce millésime chéri. Le final a une légère amertume et l'on sent contrairement aux autres vins qui le précèdent une absence totale de bois. L'accord avec la sauce du canard est grandiose.

Je prends un plaisir fort avec ce vin portrait de son année. Le 2000 vers lequel je reviens est plus joyeux et plus plein, mais le 1990 aux accents légèrement plus austères me plaît encore plus car l'âge lui a donné un équilibre remarquable.

Eric Briffard est venu s'asseoir à notre table, commentant les plats et prenant plaisir à déguster les vins. Il est resté très longtemps avec nous, joyeux de disposer d'un des plus beaux endroits imaginables pour exprimer son talent, dont la prestation de ce soir est une éclatante démonstration.

Nous allons dîner chez ma fille aînée. Le repas est simple mais très bien exécuté. Un **Château Clarke 2003** est joliment fait, au bois intense mais agréable. Un vin de plaisir, tout à fait dans la ligne de ce que ma fille recherche.

Quand les vignerons du Rhône viennent en Capitale, ils s'appellent « **Rhône en Seine** ». Et ils ne se trompent pas, parce qu'ils réservent un grand salon de **l'hôtel George V** où ils traitent des professionnels du vins avec un buffet de grande qualité. Beaucoup des plus grands domaines sont présents. Autour de moi, des cavistes, sommeliers, restaurateurs, journalistes noircissent leur cahier de dégustation de leurs commentaires. N'ayant pas la même obligation que ces studieuses personnes, je papillonne de stand en stand, m'émerveillant des brillants 2006 présentés sans volonté de les hiérarchiser. De Châteauneuf du Pape, je goûte les vins très riches de **Clos des Papes**, naturels, joyeux, souriants, tant dans la version 2006 qu'en 2004, j'aime les subtilités des **Vieux Télégraphe**, et le suis heureux de me plonger dans le style familial à mon palais de **Beaucastel**. Les Cornas de **Clape** et de **Courbis** sont des vins que j'apprécie. Les **Côtes Rôties du domaine Jasmin** sont extrêmement sensibles. Les rencontres sont très plaisantes et l'on profite de discussions autour d'un beau plat froid et d'un Clos des Papes 2006.

Un ami a acheté pour moi de grandes quantités de vin et vient les déposer à l'heure de l'apéritif. Cela suppose un déjeuner, c'est l'évidence même. Avec mon fils, nous dirigeons notre ami vers le **restaurant Villa 9.3 à Montreuil**. Dans un joli petit parc, la maison offre une belle salle de restaurant. La carte des vins comporte une Côte Rôtie La Mouline Guigal 2002. Elle ne peut pas nous échapper. Je demande aux deux jeunes si ce sera suffisant. Ils doivent travailler cet après-midi aussi ont-ils la réponse la plus hypocrite qui soit. Une terrine de lièvre s'impose ainsi qu'une pièce de bœuf mais le maître des lieux nous suggère des huîtres. Compte tenu du vin, cela ne semble pas évident. Il insiste et croit nous tenter avec un Minervois qu'il pense exceptionnel. Il est tellement insistant que nous disons oui. Le vin arrive avant les huîtres, assez frais. C'est un **Minervois Château La Grave Orosquette 2006**. Dans l'échelle des minervois il est peut-être bien gradé, mais dans le spectre de ce que je bois, sans vouloir paraître bégueule, l'absence de final, la longueur infime, et le fruit pommelé sans grande imagination sont loin du compte.

Les huîtres arrivent et sont absolument délicieuses. Le maître des lieux voyant notre embarras change au plus vite pour un **Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Mayer-Gilles 2005**. Ça c'est du vin. Même si l'on est loin des grands crus, il y a un message dans ce vin qui parle à nos palais. Le fruit est agréable, et le trajet en bouche est joyeux. Le vin s'anime considérablement sur la délicieuse terrine, copieuse au-delà des normes.

La **Côte Rôtie La Mouline Guigal 2002** est un enchantement. Dès le nez, c'est du plaisir pur, onctueux, doux, sensuel. En bouche, c'est le fruit qui éclate dans le palais. Il y a de la framboise écrasée mais surtout un velouté enrobant. Avec la viande rouge à la sauce très droite, le vin est confortable. On ne se lasse pas de ce vin opulent, sincère, camarade de plaisir.

La Villa 9.3 est faite pour les sumos, mais sa cuisine simple et précise en fait un lieu plus que recommandable. La Mouline était la dernière de la carte. Qu'à cela ne tienne, il reste des Landonne !

Amicales salutations de François Audouze