



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)



Ce **Beaune Cuvée Estienne Hospices de Beaune 1938** est une curiosité, et Corcol est un nom oublié aujourd'hui. Ce vin a brillé, au dessus de l'idée que je m'étais faite.

Bulletin n° 300

Déjeuner avec Jacques Le Divellec en son restaurant, 106ème dîner de wine-dinners au restaurant Laurent.

Le bulletin 300 pourrait être l'occasion de faire le point et de mesurer le chemin parcouru comme je l'avais fait dans les numéros 100 et 200. Mais, pour ne pas tomber dans l'autocélébration ou dans les remerciements à rallonge, façon cérémonie des Oscars, il me semble préférable d'adopter la formule classique des gens de théâtre : « the show must go on ». Tous ceux qui me lisent savent où nous en sommes, les vins miraculeux que nous avons partagés et les événements merveilleux qui jalonnent mon parcours. La photo de ce bulletin symbolise ma démarche, qui consiste à montrer qu'à côté des plus fabuleuses icônes de l'histoire du vin, il y a ces fantassins, oubliés de quasiment tous les amateurs, et qui sont porteurs, eux aussi, de témoignages émouvants qui méritent d'être écoutés.

Alors, continuons de dérouler le fil de ces aventures.

Une coutume s'est créée : je vais **déjeuner avec Jacques Le Divellec** en son restaurant quand il me faut préparer un dîner de vins. Celui qu'il réalisera sera le 107^{ème}. Le restaurant est en effervescence, car c'est ici que les hommes politiques viennent lustrer leurs alliances, dans des temps où le tangage des uns ne signifie pas mer calme pour les autres. Aussi Jacques se lèvera souvent de table pour surveiller le ballet des intrigues pesées au trébuchet des alliances de circonstance. L'amuse-bouche est délicieux et Olivier, le sympathique sommelier veut me faire goûter un Bordeaux Supérieur dont je n'ai pas mémorisé le nom. Nous nous regardons avec Jacques, car ce vin n'a rien. Pas la moindre petite esquisse d'une personnalité. Le vin est vite remplacé par un **Château Grand Corbin 2000**, un beau saint-émilion chaleureux. Il accompagne avec bonheur des petites huîtres de Marennes aux évocations marines délicates. Les impressionnantes coquilles Saint-Jacques – Jacques me dit qu'il y en a trois par kilo, coquilles incluses – servies entières, c'est-à-dire non émasculées, ce que j'aime, sont délicieuses et les petits légumes sont croquants. Le chariot de dessert comprend une majorité de compotes, ce qui est une belle idée. Le talent de Jacques s'est joyeusement exprimé pour ce déjeuner de travail.

Le 106^{ème} dîner de wine-dinners se tient, une fois n'est pas coutume, au **restaurant Laurent**. Les vins ont été apportés une semaine avant l'événement. A 16h30 commence l'importante et cruciale étape de l'ouverture des bouteilles. Lorsque j'avais prélevé les vins dans ma cave pour prendre les photos qui figurent sur mon blog et les envelopper, j'avais constaté que le Pouilly-Fuissé avait une couleur annonçant une mort quasi certaine. Une bouteille devait la remplacer. Mes yeux étant attirés par un des plus beaux chablis que j'aie bus, mon bras s'en empara. Ce n'est pas le seul cadeau dont mes convives allaient profiter.

Les bouteilles sont déjà rangées dans l'ordre de service sur une table pour que je puisse faire une photo de groupe. C'est une belle attention de Daniel, sommelier fidèle, qui fera un service des vins parfait. Pendant que j'ouvre les bouteilles je bavarde aimablement avec Patrick Lair, le très efficace chef-sommelier de ce restaurant que j'adore. A l'ouverture, le Pouilly-Fuissé 1959 est bien mort, mais ses jambes bougent encore, aussi sera-t-il didactique de faire goûter ce liquide aux convives. Les parfums du Gazin et du Pétrus sont divins, d'une plénitude joyeuse. Le cadeau impromptu est celui-ci : le programme annonçait Pétrus 1937 ou 1957 car une déchirure rend difficile la lecture du troisième chiffre. Or le bouchon laisse lire distinctement 1967, année de Pétrus que je chéris particulièrement, d'une part parce qu'elle est une réussite pour Pétrus mais aussi parce que c'est l'année de naissance de ma première fille. Le Corcol 1938 présente une odeur nettement plus belle que ce que j'attendais. Le vin jaune explose dans un bouquet de fragrances fracassantes. Le Gilette 1955, cadeau de l'un des convives, est d'une rare distinction. L'ouverture s'est faite en un temps record.

Il fait si froid dehors qu'il n'est pas question d'aller flâner. Mon ordinateur est ouvert sur une petite table au bar du restaurant et je peux assister au spectacle d'un représentant qui vante les mérites des vins de sa gamme à Patrick, Michel et à Philippe Bourguignon venu les rejoindre. La façon intarissable de cet homme vaut toutes les pièces de boulevard qui fleurissent à Paris. Michel nous fait goûter un **champagne Jacquesson 2000** dosé à seulement 3,5 grammes, vin strict, un peu austère mais au goût intéressant qui pousse chacun d'entre nous à se faire resservir. Ce signe ne trompe pas.

Dans le beau hall circulaire qui marque l'entrée, les convives arrivent avec une précision digne des horloges atomiques. Il y a ce soir trois banquiers d'origines différentes qui ne se connaissent pas, deux personnes travaillant dans l'immobilier qui ne se connaissent pas non plus, un avocat fidèle parmi les plus fidèles, l'organisatrice du salon Livres en Vignes, un vigneron et une habitante d'Hyères, professionnelle du vin, qui voulait vivre cette expérience. A cette table enjouée les rires fusent, les petites piques aussi, tant ma passion inébranlable est prévisible et parfois prétexte à plaisanterie.

On nous sert dans ce hall un **Champagne Besserat de Bellefon brut non millésimé**. Alors que je recommande de ne pas juger les vins, voilà que je l'assassine, car le premier contact manque cruellement d'imagination. Mais le champagne se reprend et sur un petit toast au poisson fumé, le vin se réveille, prenant même un début de personnalité. Vient ensuite une bouteille majestueuse, d'une grande beauté, un **Champagne Krug en magnum 1982**. Nous changeons totalement de registre. L'attaque est légère et discrète et le vin va s'épanouir avec une grande expansion au fil de la dégustation. La verrine d'araignée de mer, spécialité de la maison, étire le champagne qui prend une longueur infinie en bouche. L'image qui me vient est celle de l'eau qui coule sur les belles pierres plates d'un ruisseau.

Nous passons à table, autour de l'un des tables lovées dans des alvéoles propices aux discussions. Nous en avons abusé. Le champagne nous suit.

Voici le menu préparé par **Alain Pégouret** que j'étais allé féliciter en cuisine pour le dîner de l'Académie du Vin de France qu'il avait particulièrement réussi : Coquilles Saint-Jacques marinées dans une marmelade d'agrumes, corail séché et pickles sur une feuille de romaine / Huîtres « pousse en claire » N°2 de David Hervé lutées dans leurs coquilles, fleurette aux mousserons / Aiguillettes de joues de veau fondantes, risotto à la truffe blanche d'Alba / Râble de lièvre rôti, navets confits au foie gras / Epaule de lièvre selon la recette du sénateur Couteaux, « fusilli » pour la sauce / Vieux Comté / Millefeuille à la mangue et au piment d'Espelette.

La marinade d'agrumes fait chanter le Krug 1982 qui s'épanouit de plus en plus. Le sucré de la coquille Saint-Jacques lui donne d'autres ardeurs et le trait commun est une longueur et une trace indélébile en bouche. L'amande et la noisette apparaissent quand le champagne est bien aéré.

Le **Pouilly-Fuissé Château de Fuissé 1959** est servi. Les traces de vie existent mais ce vin ne mérite pas plus d'une demie gorgée, car la cause est entendue, le vin est mort. Celui qui le remplace est un **Chablis Moutonne Grand Cru Long Dépaquit 1959** qui est la perfection absolue du chablis. Un convive cite Clos Sainte-Hune tant la similitude est possible avec le prince des rieslings. Mais le chablis sait tracer sa propre route faite d'épanouissement des parfums, de rectitude en bouche et d'un final d'une rare fraîcheur. C'est la sauce aux mousserons qui forme une continuité gustative exemplaire avec le chablis qui en épouse la trame.

Dès que nous sommes servis du plat et des deux vins, nous sommes tous conscients que nous allons vivre un de ces moments d'extase dont il ne faut pas perdre la moindre miette. Un silence se fait et nous prions tous pour que l'inexorable marche du temps soit stoppée sur cet instant. Une des jolies femmes de la table parlera d'orgasme, tant ce que nous vivons est intense. Le plat est fait de deux parties. A gauche, c'est la joue de veau et à droite la truffe blanche d'Alba qui incendie nos narines sur son risotto. En face de la joue de veau il y a un verre de **Château Gazin 1959** et en face du risotto il y a un verre de **Pétrus 1967**. Cela pourrait donner lieu à quatre combinaisons mais en fait, personne n'a envie d'essayer de modifier la latéralité naturelle : le Gazin est diaboliquement parfait avec la joue de veau mais surtout avec sa sauce impérieuse, et le Pétrus ayant capté le parfum de la truffe blanche comme les plantes carnivores gobent les insectes, nous sommes en présence de deux accords de fusion absolument confondants de pertinence. A chaque bouchée et à chaque gorgée je me dis : « mon Dieu, arrêtez la marche du temps et laissez-moi jouir à jamais de ces accords irréels ». Le Gazin est d'une couleur de folle jeunesse, d'un rubis goutte de sang. Son nez est pénétrant et poivré. En bouche, la précision de sa trame et sa force s'imposent face à la douce langue de la joue. Le Pétrus a une couleur un peu plus trouble et d'un rubis birman. Le nez est érotiquement féminin, annonçant des caresses insoutenables. En bouche il pianote sur des notes douces, charmeuses, et le message velouté emporte le cœur. Mille fois je suis revenu sur ces accords, trouvant à chaque fois un plaisir de plus. Ce qui m'a le plus saisi, c'est la conscience que j'avais de vivre un moment inoubliable. Quand le jeune convive à ma gauche évoque la nécessité de décrire ce Pétrus dans mes commentaires je lui réponds que j'en serais bien incapable tant le charme de ce Pétrus agit dans sa globalité, sans qu'on puisse en disséquer la moindre partie.

Personne à la table, y compris le vigneron de Beaune ne sait quelle est l'origine du **Beaune cuvée Estienne Hospices de Beaune "Corcol" 1938**. Le nez est résolument bourguignon et prometteur, et son goût dépasse de loin ce que je pouvais imaginer de l'année 1938, qui n'a pas laissé une trace indélébile dans l'histoire du vin. Le vin est charmeur, goûteux, et le râble de lièvre lui répond.

Le **Nuits Saint-Georges Bouchard Père & Fils 1947** se présente dans une bouteille au col très fin et dissymétrique, la bouteille est soufflée à l'ancienne et son cul est d'une rare profondeur, indiquant une bouteille du 19^{ème} siècle réutilisée. Le nez est de truffe noire, le goût est profond, lourd comme un Grand Cru, et la trace est chaleureuse, forte comme une belle truffe. L'accord des deux bourgognes avec la chair du lièvre, tendre comme celle d'un pigeon, est parfait.

Le **Châteauneuf-du-Pape Dufouleur Frères 1959** au nez bourguignon me subjugue par sa réussite. Je ne m'attendais pas à un tel niveau. L'alcool se sent fort mais un fruit rouge et lourd marque le goût. Le vin se prend pour un porto. L'épaule de lièvre est tellement forte, le sénateur Couteaux ayant décidé de créer des recettes pour des ogres aux gosiers en fonte, que le vin du Rhône est un peu perdu devant l'insistance du plat. Mais son élégance naturelle et sa joliesse nous éblouissent.

Il est très rare que l'ensemble d'une table adore le vin du Jura. Aussi est-ce un bonheur de voir que le **Vin Jaune Lucien Clavelin 1949** est apprécié par tous sur un splendide Comté de dix-huit mois. Le nez de ce vin vaut tous les Chanel ou Jicky de la terre. On en ferait son lait d'ânesse. Je ne me lasserai jamais de ses amertumes de noix.

Le **Château d'Yquem 1983** est à un stade de sa vie où tout lui réussit. C'est le golden boy des places financières quand il n'y a pas de crise. Tout en lui est chaleureux, gras, doux, avec un équilibre parfait et un dosage subtil de chaque qualité. L'accord est sublime avec les lamelles de mangue qui lui répondent par un mimétisme une fois de plus confondant. Le vin est jeune, bien sûr, mais il est délicieusement prêt à boire.

Le **Château Gillette crème de tête 1955** est lui aussi à un moment clé de sa vie. Il a franchi une étape par rapport au 1983 et la juxtaposition dont j'avais un peu peur est en fait à l'avantage des deux sauternes. Celui-ci se boit comme on suce un bonbon, sans nécessité de dessert.

Le vote est particulièrement difficile aujourd'hui, car nous sommes KO assis devant tant d'accords parfaits. Onze vins sont en compétition pour dix votants, le Pouilly-Fuissé étant hors concours. Dix vins sur onze ont des votes ce qui me plait évidemment et seul le premier champagne a zéro héraut. Quatre vins ont eu des votes de premier, le Pétrus cinq fois, le Nuits-Saint-Georges deux fois comme le Gazin et le Chateauneuf une fois. Le Pétrus figure dans huit votes et le Nuits-Saint-Georges dans sept votes.

Le vote du consensus serait : **1 – Pétrus 1967, 2 - Nuits Saint-Georges Bouchard Père & Fils 1947, 3 - Château Gazin 1959, 4 - Chateauneuf-du-Pape Dufouleur Frères 1959.**

Mon vote : **1 - Pétrus 1967, 2 - Chateauneuf-du-Pape Dufouleur Frères, 3 - Château Gillette crème de tête 1955, 4 - Chablis Moutonne Grand Cru Long Dépaquit 1959.**

La cuisine d'Alain Pégouret a démontré une fois de plus sa justesse. Le service de Daniel et de toute la brigade a été parfait, l'ambiance intemporelle de la belle salle nous faisant ressentir le privilège d'être là. Mais ce qui restera à jamais, c'est cet instant où rien autour de nous n'existait plus. L'intense envie de jouir le plus intensément possible d'une rencontre gastronomique unique entre une joue douceuse et un Gazin mimant la sauce et entre une truffe au parfum en gyrophare accouplée à un Pétrus aux séductions extrêmes. Le temps s'est arrêté au dessus de notre table pour l'un des plus beaux moments d'extase gastronomique de nos vies.

Amicales salutations de François Audouze

Il va sans dire qu'à l'occasion de ce 300^{ème} numéro, je ne peux pas ne pas penser à tous ceux qui ont permis de réaliser tous ces dîners, les fidèles convives amoureux des vins et de la bonne chère, dont plusieurs sont devenus des amis, les restaurateurs qui créent avec art et délicatesse des plats de divine gastronomie, les sommeliers qui assurent un service d'une grande précision. Merci aussi aux vigneron qui s'étonnent parfois de me voir m'extasier sur un vin qui souvent aurait déjà dû rendre l'âme, mais comprennent que ma passion participe à la mise en valeur de la merveilleuse histoire du vin français, dans toutes ses régions et dans toutes ses acceptions.

Finir l'année sur le 300^{ème} numéro, c'est un beau calcul du destin. Bonne et heureuse année.