



La **Côte Rôtie La Turquie Guigal 1999** voisine avec le carnet de notes de François Simon.

Bulletin n° 311

Dîner au restaurant Villaret avec François Simon, dégustation de vins italiens au restaurant italien « Samesa », « musique-et-vin » dans un loft privé, déjeuner au restaurant Laurent.

Je m'en veux. Depuis quelques années, je correspondais avec **François Simon**, et une occasion s'est présentée il y a deux ans de passer plus d'une journée ensemble. Pendant six heures, entre des repas partagés, nous avons fait nos petits « états généraux » de la gastronomie française. De nombreux points de convergence nous unissaient, et les points de divergence ne nous séparaient pas, permettant de broser un panorama où nous pouvions additionner nos visions. L'envie de faire ensemble des travaux pratiques existait, mais les emplois du temps phagocytent nos libertés. La conjonction de nos deux planètes se fait enfin, par un jour de pleine lune. C'est François qui a le choix du lieu. Il me propose de découvrir le **restaurant Villaret** près de la République.

Etant en avance, je constate que le menu et la carte des vins sont déjà posés sur notre table. Beaucoup de tables se remplissent alors que le carillon de vingt heures n'a pas encore sonné. La carte des vins est intelligente. Certains producteurs de talent sont plus que dignement représentés. Les prix sont normaux, mais ici où là figurent de bonnes pioches. Lecteur assidu des aventures de François Simon, j'envisage de le faire changer de style de vins. Lorsqu'il arrive, il se doute que j'ai déjà étudié la carte des vins et me demande si j'ai une suggestion. Je lui réponds que oui. Il me demande si j'ai des idées de plats et décide de suivre les miennes.

Le vin retenu est une **Côte Rôtie La Turquie Guigal 1999**. Nous demandons qu'elle soit ouverte au plus vite et elle est carafée sans qu'on nous l'ait demandé. Le vin est une explosion de fruits noirs, sorte de jus de mûre ou de coulis de cerise noire. Il dégage une puissance et une jeunesse qui sont spectaculaires. On nous apporte un amuse-bouche en forme de crème de châtaigne et j'observe François connaissant son aversion pour les amuse-bouche mais il ne pipe mot. Cette entrée en matière me semble nécessaire car elle prépare le palais à recevoir le vin.

Je m'en veux, parce que François, tel le crotale jugeant les dimensions de la mangouste qu'il envisage d'avaler, a réussi à me faire parler beaucoup plus que je ne l'ai fait parler. Goûter des plats en ayant ses commentaires eut été enrichissant et voilà qu'il me lâche – perfide – « vous en savez plus que moi ». Rien n'est plus inhibant pour lui demander un avis motivé.

L'entrée est une terrine de campagne maison et sa confiture d'oignon, accompagnée de mâche. Il faut éviter la confiture pour goûter la terrine aux accents fermiers. Son amertume trouve un écho dans le vin qui devient d'autant plus doux et trouve une belle longueur. Le mariage se fait bien, comme celui du jambon persillé et du Corton Charlemagne Coche Dury de ce midi.

Vient ensuite une belle tranche de faux-filet saignant à l'échalote, purée de champignons. La viande est goûteuse, bien ferme, mais je lui trouve un manque de mûrissement. J'ai pris soin d'éviter les échalotes et l'accord de la viande et du vin est saisissant. Je fais remarquer à François comme le vin face à la viande, devient « sang », offrant une continuité animale à son goût. Je suis aux anges car le vin plaît à François. Il sourit de plusieurs de mes remarques et je me rends compte qu'il m'entraîne à parler, prenant des notes, déjouant chaque tentative de le laisser s'exprimer.

Une fois le plat fini, le vin prend une sérénité remarquable, le fruit s'estompant au profit d'une structure un peu sèche et domestiquée. Le vin se présente maintenant avec une maturité confondante, très différente de la fougue du début de repas. J'aime ses deux formes d'expression.

François n'a pas fui le dialogue, bien sûr, ce qui a rendu nos échanges féconds, mais il était dans l'humeur de m'écouter. Il avait en tête un article, mais je ne le savais pas. Lorsque nous avons commenté le lieu et les mets, nous étions d'accord. Lorsque l'on a abordé certaines pratiques des sites les plus huppés de notre capitale, nos avis tendent à diverger sur les cérémoniaux, plus que sur les cuisines et les chefs. Nous avons réussi un petit fou-rire quand j'ai transformé une de ses phrases en la moulinant à la sauce Audiard : « l'intérêt d'être critique gastronomique, c'est qu'on travaille généralement pendant l'heure des repas ». Cette Lapalissade façon Tontons Flingueurs nous a réjouis.

L'ambiance du restaurant Villaret est sympathique car l'on sent une implication de toute l'équipe qui est rassurante. Le décor est neutre, les tables petites. Les vins valent qu'on leur porte intérêt et la cuisine est très convenable, solide et sans chichi. Mais c'est surtout la joie d'être ensemble qui a fait la valeur de cette belle soirée.

Une société ou association « **musique-et-vin** » organise des soirées musicales accompagnées de dégustations de vins. Les animateurs me contactent pour voir si mes dîners pourraient s'inscrire dans leur démarche. Mes repas se tiennent dans les salles de restaurants des grands chefs parisiens. Je vois mal comment on pourrait créer un lien avec la musique classique. J'apprends que l'animateur de leurs soirées est **Georges Lepré**, sommelier et expert en vins que j'apprécie beaucoup, brillant chanteur de bel canto de surcroît. L'idée de le voir dans ce rôle nouveau me chatouille. Je suis donc invité à participer à leur prochaine soirée musicale « Bach & Bacchus ». Ayant reçu entre temps une invitation à goûter des vins siciliens dont un rouge de l'Etna, je peux combiner les deux. La curiosité pour ce vin provient d'un fait précis : le plus vieux vin que j'aie bu est un vin de la colline de Naples de 1780. Boire un vin de l'Etna pourrait raviver des souvenirs du fait de la similitude.

Le **restaurant italien « Samesa »** reçoit des amis, des journalistes et des amateurs pour goûter les vins du **domaine Gulfi** situé en plusieurs endroits de la Sicile, dont les bords de mer de la pointe ouest et l'Etna, présentés par le propriétaire, Vito Catania et son fils.

Les vins sont sympathiques que l'on goûte en croquant un fromage local à mi-chemin entre le Salers et le Comté et sur des tranches de pain artisanal ointes d'une huile sicilienne aux parfums profonds. Les vins sont tanniques et plaisants. L'un d'entre eux me plaît beaucoup par son joyeux fruité, c'est le **Nerosanilore Gulfi 2004**. Le vin rouge de l'Etna, le **Reseca Gulfi 2004** est une curiosité fortement tannique. J'imagine que ce vin deviendra passionnant quand il aura vingt ans de plus.

Quittant cette réunion, j'arrive en un rez-de-jardin privé où une salle haute de plafond accueille une bonne cinquantaine de personnes de toutes générations. Les physionomies sont celles de mélomanes que l'on peut croiser au grand foyer de l'Opéra Garnier. Ici c'est à la bonne franquette, puisque nous dînerons de tranches de pains que l'on peut couvrir de fine viande des Grisons, d'aiguillettes de canard fumé et de fromages. Nous finirons de picorer sur des cannelés. On comprend que l'intérêt est ailleurs. Il est évidemment à la musique car l'animatrice est Elsa Fortin, professeur de piano au Conservatoire qui interprétera plus d'une dizaine de pièces de Jean-Sébastien Bach ou de ses enfants, écrites pour le piano ou

transcrites pour le piano, notamment par Liszt. Un intermède tout-à-fait étonnant sera offert par une autre jeune femme, Marjolaine Cambon, professeur du Conservatoire qui jouera quelques morceaux traduits pour sa viole de Gambe. La fraîcheur des interprétations crée une atmosphère de communion.

J'apprends que Georges Lepré a fait le Conservatoire de musique ce qui revêt de l'importance, car il explique, mieux que quiconque, le lien entre la musique et les vins que nous buvons.

Le premier est un **Château Le Crock 2004**. Assez strict, rêche, d'une structure rigide laissant assez peu de place au badinage, il est plaisant parce que sa définition est précise, mais il ne pousse pas à la rêverie. Le **Château Moulin Riche 2006** qui est un second vin de Léoville-Poyferré a beaucoup plus de charme. Il batifole volontiers et donne du plaisir à boire. S'il manque de coffre et de longueur, il n'en est pas moins agréable. Le vin qui est au cœur de la dégustation, c'est le **Château Léoville-Poyferré 2004** qui est remarquablement fait par Michel Rolland, le « flying winemaker » connu de la terre entière du vin. On glose beaucoup sur le style Michel Rolland, mais je suis très satisfait de ce vin. Il se trouve que j'ai bu le millésime 1943 il y a peu de temps et la similitude est frappante dans la délicatesse et le velouté. On est en plein dans le style Léoville-Poyferré, ce qui est à l'honneur de Michel dont les mauvaises langues, souvent jalouses, disent qu'il fait le même vin partout.

Pendant que nous buvons et grignotons, chacun cherche le lien qui existe entre la musique et les vins. Et bien sûr, chacun réagit en fonction de son histoire, de son vécu et de sa perception de la musique et du vin. Cela fait tellement de paramètres que l'émotion est très personnelle, sans que l'on puisse imaginer que deux personnes puissent ressentir la même chose. Je me suis mis à imaginer le vin que je mettrais sur chacun des morceaux que nous avons écoutés. L'un des morceaux, le premier, prélude et fugue en do mineur allait vraiment avec Le Crock 2004, de même que le premier morceau qui accueillait le Léoville-Poyferré, une chaconne en ré mineur lui collait avec exactitude. Mais Bach est multiforme aussi ai-je pu imaginer un vin de Loire sur un prélude pour orgue, un sauternes sur un Vivace d'un fils de Bach, un Montrachet sur l'andante du concerto italien en ré mineur cependant que l'étrangeté du son de la viole de Gambe m'a irrésistiblement fait penser aux vins du Jura, aux mêmes écotérismes. Georges eut la gentillesse de me passer la parole pour que j'évoque les vins anciens. L'avantage de s'adresser à un public de mélomanes, c'est qu'il y a une ouverture d'esprit et une écoute admirables. Mêler, comme nous le fîmes ce soir, l'émotion de la musique et l'émotion du vin est un plaisir d'esthète.

Demain je vais atteindre mon cœur de cible si on veut utiliser une locution à connotation marketing. En quoi consiste mon cœur de cible ? Je voudrais pouvoir ouvrir certaines de mes bouteilles rares avec des amateurs qui désirent partager des bouteilles de même calibre. Et demain ce sera le cas avec deux personnes dont les parcours d'amoureux du vin excitent mon intérêt. L'un est un grand amateur, relativement peu éloigné de ma génération, qui a bu certains vins que je pense ne jamais pouvoir boire. C'est un chasseur de trophées. Certains pourraient penser que c'est un buveur d'étiquettes, ce qui serait un contresens absolu. Il est le contraire de cela : amoureux de certains grands vins comme Pétrus ou Lafite, il veut avoir bu toutes les années dont les bouteilles existent encore et il a bu un nombre de millésimes du 19^{ème} siècle à côté duquel ce que j'ai eu l'occasion de goûter ressemble à un poids coq voulant faire trébucher un sumo. Il a décidé de ne plus avoir une cave étendue et se concentre sur les achats de pièces rarissimes dont il est informé. Le troisième de notre table sera un jeune amateur qui est beaucoup plus dans la ligne de ce que je fais. Il boit des trophées mais ne boit pas que cela. Et son blog abonde de dégustations qui ressemblent à celles que j'organise avec mon ami collectionneur américain. Je ne le connais que par le web, et nous nous rencontrerons demain. Le jeune apporte Château Latour 1918. Son aîné apporte Pétrus 1936, d'une année incertaine, mais que la curiosité impose de goûter. J'apporterai un Château Pichon Longueville Baron 1904 et une bouteille qui est mon Graal, un Constantia d'Afrique du Sud du début du 19^{ème} siècle, vin qui fut pendant plusieurs siècles considéré comme le plus prestigieux de la planète. Quand je l'ai pris ce matin en cave, j'ai constaté une goutte qui fuit du haut de la bouteille. Je l'ai touchée et ma peau est imprégnée d'un parfum indélébile. Les Chanel, Jicky et autres Mitsouko sont de l'eau de rose à côté de l'explosion de poivre et d'épices de cette petite goutte, prometteuse d'un nirvana demain.

J'arrive au **restaurant Laurent** pour apporter mes deux bouteilles et donner les consignes pour que ces précieux flacons soient ouverts selon mes désirs. Daniel qui m'a assisté pour de nombreux repas se chargera de cette opération à 9h30 demain. Je demande, car je suis gourmand : « auriez-vous un plat que je puisse grignoter rapidement, car j'ai un rendez-vous dans peu de temps ». Patrick Lair qui me connaît bien suggère un pied de porc. J'acquiesce. Pendant que la transmission de consignes se fait avec Daniel dans une grande salle, je jette un œil sur des myriades de verres. On m'explique que le Grand Jury Européen de François Mauss avait tenu séance en ce lieu.

Je m'apprête à m'asseoir en salle lorsque je reconnais deux grands amateurs de vins. Il est hautement probable qu'ils boivent du bon. Qu'y a-t-il devant leurs places ? Un Richebourg et un Grands Echézeaux tous deux du Domaine de la Romanée Conti et tous deux de 2005. Pour eux la vie est belle. Etant placé trop près d'eux, je change de table pour les laisser bavarder sans que j'aie la tentation de les écouter. Ils seront plus libres. Et, quand je m'assieds, je vois du coin de l'œil que deux hommes déjeunent avec La Tâche du Domaine de la Romanée Conti dont le sommelier me dira qu'elle est aussi de 2005. Où donc est la crise ?

J'avais demandé à Patrick Lair de ne boire que de la Chateldon, mais voici que Daniel me pose un verre de blanc. Je reconnais assez facilement qu'il s'agit d'un riesling. C'est un **Riesling trocken Leitz 2005** qui titre 13,5°. Ce riesling allemand est un rescapé de la dégustation du Grand Jury Européen. Je le trouve goûteux, gouleyant et joyeux. C'est un vin d'une grande précision. Sur le pied de porc à la crémeuse purée, c'est un verre de rouge qui est déposé sur ma table. C'est pour moi un bordeaux, plutôt jeune, dont aucune aspérité particulière ne me permet de situer le climat. Lorsque Daniel me dit qu'il s'agit du **Château Haut-Marbuzet 2004**, j'ai la réaction de l'inspecteur Bourrel : « bon sang, mais c'est bien sûr ! », car ce vin a fait mon ordinaire pendant plusieurs années au restaurant où j'avais mon rond de serviette, proche de mon entreprise. A l'époque, il y a vingt ans de cela, le Haut-Marbuzet était souvent considéré comme le plus méridional des bordeaux. Aujourd'hui, du fait de la montée en alcool de tous les vins, il est dans la norme. J'aime son caractère velouté et bien construit, le tannin étant discret. J'aime un peu moins une simplification du message, qui en fait un vin trop policé.

Si un ami avait déjeuné tout seul, je serais allé lui porter un verre de mon vin. Sœur Anne ne voyant rien venir, je suis allé saluer mes amis pour goûter leurs vins. Il y a deux mois, j'ai bu les sept vins de 2005 du Domaine de la Romanée Conti. Si le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2005** de ce jour ne m'étonne pas, conforme à l'image que j'avais gardée, le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 2005** est le contraire de ce que j'avais ressenti. Il est maintenant d'un épanouissement spectaculaire, d'un charme généreux et d'une rondeur qui m'étonne même d'un vin de la Romanée Conti.

Demain est un grand jour, faisons-nous beau !

Amicales salutations de François Audouze