



Ce **Clos La Roche Domaine Dujac 1990** est un vin splendide raconté dans ce bulletin. Tout le monde dit « Clos de la Roche », alors qu'on lit « Clos La Roche ». Curiosité des noms...

Bulletin n° 320

déjeuner familial, dîner au restaurant Laurent, déjeuner au Yacht Club de France, présentation des vins du groupe Henriot, déjeuner à la Tour d'Argent, casual Friday en terre inconnue, dîner chez des amis.

Ce déjeuner familial m'a suggéré le commentaire suivant : « comment est-il possible de boire des vins jeunes ? ». Mon fils et toute sa petite famille viennent déjeuner à la maison. Je mets un champagne au frais et la bouteille de vin rouge est ouverte près de trois heures avant le repas. Il s'agit de Château La Lagune Haut-Médoc 1970. Le niveau dans la bouteille est entre un et deux centimètres au dessus du bas du goulot, ce qui est exceptionnel pour un vin de trente-neuf ans. Le bouchon est extrêmement serré dans le goulot et le vin a très fortement imprégné le bas du bouchon. L'odeur à l'ouverture est enchantée.

Les enfants arrivent et j'ouvre un **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial non millésimé** qui doit avoir une bonne **trentaine d'années**, car le bas du bouchon est devenu cylindrique et lisse. Dans le jardin, par un beau soleil, la couleur du champagne est d'un or resplendissant. La bulle est grosse et lourde. Le goût est d'une rare délicatesse et d'une douceur langoureuse. Il se boit avec plaisir et il me semble évident que jamais ce champagne ne pourrait avoir ce charme s'il avait moins de dix ans. Car l'équilibre et la rondeur sont déterminants dans sa séduction.

Sur un filet mignon de porc aux petites pommes de terre rattes, le **Château La Lagune 1970** se caractérise instantanément par une délicatesse et une finesse remarquables. Ce vin est d'une élégance assez rare. Il n'en dit pas trop, n'élève pas la voix, et parle juste. On est loin de ce que donnerait un vin plus jeune, anguleux, montrant ses muscles. Ici, c'est un vin précieux, où chaque saveur est parfaitement mesurée et assemblée. C'est ainsi que s'imaginer la vérité du vin de Bordeaux. Il lui faut cette délicatesse, cette finesse et l'équilibre que donne l'âge. En ayant bu ces deux vins, la question qui vient est évidente : « comment est-il possible de boire des vins jeunes, quand le temps travaille tellement en leur faveur ? ».

Une journaliste japonaise visite une nouvelle fois ma cave. Nous regardons ensemble des bouteilles dans les cases et mon regard est attiré par une bouteille dont le niveau a fortement baissé. Je la retire, constate le dégât et la mets bien en évidence pour la boire au plus vite. Le lendemain de bon matin je propose à ma femme que nous dînions ensemble au restaurant. Ce sera au **restaurant Laurent** qu'elle adore. Dans la journée, pensant à un écrivain que nous avons rencontré à « Livres en Vigne » au Château de Clos Vougeot, et sachant que ma femme apprécierait sa compagnie, je l'appelle. Sur un fond de bruits de métro,

j'apprends qu'il est déjà pris pour ce soir. Nous ne serons que deux. Une heure plus tard le téléphone sonne, son dîner est annulé. Nous redevenons trois selon mon décompte, mais toujours deux pour ma femme.

Je prends en cave la bouteille au niveau plus que bas, et le scénario de la pièce de ce soir est tracé. Arrivé en avance, j'ai le temps de faire refroidir mon vin et de commander les autres vins du dîner. Ma femme arrive, nous sommes dirigés vers notre table. Tiens, voici trois couverts. « Qui as-tu invité ? ». « Tu ne trouveras pas ».

Je me fais servir un verre du **Champagne Krug 1988**. Ce champagne à la couleur déjà légèrement ambrée est opulent. Mais, est-ce moi, est-ce lui, il n'y a pas l'émotion que j'aime trouver en lui. L'ami arrive, ma femme avoue que jamais elle n'aurait imaginé que ce soit cet écrivain ami qui complète la table. Elle est ravie. Sur de petits gressins enrobés de saumon, l'accord du Krug est admirable. Sur des pastillas croquantes aux herbes, le champagne trouve une autre allure. C'est sur l'araignée de mer en gelée, véritable institution de l'endroit, que le Krug 1988 prend son envol. Mais je dois dire que je le trouve trop policé. Il se peut que je sois moins réceptif ce soir.

Sur les pieds de porc qui sont un autre pilier du restaurant Laurent le **Clos de Tart 2005** est un fruit défendu. Le nez est de cassis encore sur sa tige. Et, sous-jacent, il y a l'odeur poivrée de la feuille de cassis, l'une des odeurs les plus pénétrantes avec celle de la feuille de tomate. En bouche, le vin est feuille de cassis et poivre noir. Ce vin est une bombe aromatique. On regrette évidemment d'avoir commis l'infanticide de le boire maintenant, mais il est sacrément bon. Sur le petit cerfeuil à peine confit que l'on croque doucement, le Clos de Tart devient cerfeuil. C'est l'herbe folle qui envoûte le vin au point de lui dicter son goût. Un saint-nectaire permet d'avoir une autre facette du vin de Bourgogne, plus assagie.

Le vin de niveau bas est le **Château des Tuileries, Graves Supérieures 1941** à la couleur de thé noyé. Le nez est assez agréable, mais indique vivement que le vin a un problème. En bouche, le vin affiche qu'il a chassé son sucre et, ce qui m'indispose, c'est qu'il a un relent métallique venant de la capsule. Nous délaissions ce vin objectivement mort, qui nous a laissé de temps à autre, de fugaces évocations du temps où il fut beau. Il faudrait un système pour détecter les bouteilles qui en cave amorcent par évaporation leur fin de vie.

Le service au restaurant Laurent est toujours exemplaire, le lieu est un solide représentant de la cuisine française. Le plaisir de nous retrouver en cet endroit apprécié fut un régal.

Notre déjeuner de conscrits se tient dans la bibliothèque du **Yacht Club de France** où nous commençons à prendre nos marques. Le directeur et son équipe sont très motivés à répondre à nos appétits. Le champagne est un **Moët & Chandon** fort agréable à boire, et je ferai l'impasse sur le blanc pour faire une découverte, le **Château Patris 1998**. Ce vin est fort bon sur une viande goûteuse à souhait. Le baba au rhum que le chef vient préparer devant nous est absolument délicieux. Les efforts de ce cercle pour trouver de bons produits et les traiter de façon intelligente méritent d'être soulignés.

Chaque année le **groupe de Joseph Henriot** présente les vins les plus récents. En ce début 2009, ce sont les vins de 2007 qui forment l'essentiel de la dégustation. L'**Hôtel Intercontinental** offre de plus belles surfaces que le Plaza Athénée pour contenir une foule nombreuse, car cette invitation fait certainement le plus grand tabac de toutes celles que lancent les vigneronns. Même en période de crise, tout le monde est là. Il faut dire que Joseph Henriot sait y faire, car au rayon des champagnes, un **Jéroboam du Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1988** est une occasion à ne pas rater. Racé, fin, de belle personnalité, ce champagne est charmeur. Les Chablis de William Fèvre sont toujours excellents et le **Chablis les Clos William Fèvre 2007** a mes faveurs. Au rayon des blancs, l'attrape-cœur, c'est un **Corton-Charlemagne Bouchard Père & Fils 1955 en magnum**. C'est évidemment un grand vin, avec un fumé de belle structure, mais j'avoue que je préfère le **Corton-Charlemagne Bouchard Père & Fils 2007** d'une rare expressivité, plus épanoui que deux vins immenses, le **Chevalier Montrachet Bouchard Père & Fils 2007** et le **Montrachet Bouchard Père & Fils 2007**. Ces deux vins promettent énormément, mais c'est le Corton-Charlemagne qui, en ce moment, est d'un charme fou.

Du côté des rouges, **Le Corton Bouchard Père & Fils 2007** est un vin plein de charme et de structure rassurante. Le **Beune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 2007** est un péché tant il est coupablement tentateur. Et le **Corton Bouchard Père & Fils 1966** montre que l'âge remet toutes les pendules à l'heure. Ce vin est grand. Je venais surtout pour rencontrer des personnalités du monde du vin, car il est agréable de deviser lorsque l'on tient en main un grand vin, mais céder à la tentation de vins délicieux généreusement partagés n'est pas un péché mais une reconnaissance de l'élégance des donateurs.

Mon père était médecin. Il soignait l'un des maîtres d'hôtel historiques de la Tour d'Argent. Il avait donc l'avantage de trouver facilement une table le soir, dans le secteur de service de Monsieur Aimé, qui nous bichonnait au-delà de toute espérance. Nous entassions les cartes postales des canards au sang, dont je dois posséder encore un grand nombre dans les numéros deux cent mille environ. Le 17 mars 2009, c'est le centenaire de la naissance de mon père. Comme c'est à mon tour d'inviter mon frère et ma sœur, je choisis le **restaurant de la Tour d'Argent**, et je demande la table où nous étions servis par monsieur Aimé. Ce qui fait plaisir, c'est que le directeur de salle se souvient de monsieur Aimé, alors que j'évoque une époque des années cinquante et du début des années soixante. La vue sur Notre-Dame est toujours aussi majestueuse et unique. Le ballet des péniches qui amorcent un virage lourd devant l'île de la Cité est fascinant. La décoration de l'entrée dans les lieux est strictement la même, le groom dans l'ascenseur est plus jeune et habillé d'un bleu plus vif. Arrivé en avance, je consulte le livre des vins, plus épais qu'une bible. La carte des vins est unique et les prix sont variables, certains étant avenants et d'autres repoussants. Il me faut naviguer avec la pirogue de mon pifomètre pour choisir un vin plaisant qui ne me ruine pas. Mon frère et ma sœur arrivent et nous commençons par un **Champagne Heidsieck Monopole Diamant Bleu 1985**. J'avais commandé le 1982 mais il n'était plus en cave. Le 1985 est un bon choix. Le champagne est agréablement ambré, sa bulle n'est pas explosive mais elle est présente, et le goût légèrement fumé est agréable. Le vin n'a pas une énorme personnalité mais il est confortable. J'ai choisi bien sûr les plats de ma jeunesse. La quenelle de brochet est une institution. Me pardonnera-t-on si je dis que j'ai trouvé ce plat exceptionnellement bon. Car le dosage de la quenelle et de sa sauce est du pur génie. Bien sûr, les milliers de lampes qui se sont allumées dans mon cerveau, ressuscitant des souvenirs défunts, jouent un rôle majeur dans ma joie. Mais le plat est réellement magique. Le champagne est un accompagnateur poli.

Le plat suivant est le canard au sang de la Tour d'Argent, qui n'est plus annoncé au sang. Nous avons demandé une sauce épicée qui noie un peu la tendreté du canard. La carte porte le numéro 1077017 ce qui nous fait mesurer l'échelle du temps. Le vin qui accompagne est un **Clos La Roche Domaine Dujac 1990**. Ne le répétez surtout pas, parce que je voudrais en ravir le peu qui reste, mais ce vin est un prodige. Le nez est généreux, poivré, aguicheur au-delà de tout. En bouche, c'est un fruit d'une puissance extrême mais avec l'équilibre d'un vin absolument magistralement construit. Nul ne pourrait échapper au charme de ce vin grandiose. Ce grand vin est une merveille. Je suis conquis sans la moindre réserve. Pendant ce temps, les souvenirs du temps jadis s'égrènent dans la bonhomie familiale. Je m'aperçois que mon frère et ma sœur ont mille fois plus de réponses que moi à « qui est qui ». Le magistral bourgogne se prolonge sur des fromages. Contre toute raison, puisque nous remontons le temps, je demande des crêpes flambées, vestige d'une époque où le taux de cholestérol ne figurait pas sur le tableau de bord de la gestion de santé.

J'ai lu ici et là des critiques sur La Tour d'Argent dans la période d'incertitude suivant le décès de Claude Terrail. Admettons un instant que je ne sois pas objectif. L'accueil est impeccable. Le service est une survivance de la gloire de mon père. On aimerait qu'il ait parfois l'œil de Janus, pour surveiller qu'il ne manque rien à notre plaisir, mais il est présent. La quenelle est une merveille et le canard, même s'il n'a pas la mise en évidence totale de l'expressivité de sa chair est un plat fort bon. Alors, laissez-moi rêver, car ce lieu est un tabernacle où se terrent encore quelques uns des plus beaux souvenirs de ma jeunesse.

Un ami fidèle parmi les fidèles avait fait une OPA sur les casual Fridays en organisant le dernier au restaurant de Gérard Besson. Mais suis-je propriétaire de cette nouvelle institution ? Non, bien sûr. Il avait invité l'une de ses amies qui suggéra que l'on se retrouve chez sa mère pour un casual Friday hors des sentiers battus. Nous nous retrouvons à l'heure dite – enfin, c'est vite dit, car mon ami vit en décalage horaire permanent par rapport à ses rendez-vous – au domicile de cette dame qui m'est inconnue. Dans le beau centre de Paris ce petit appartement est finement décoré avec de nombreux objets qui ont participé à

la gloire créatrice des artistes français. Le lieu est plein de dévotion car le père de cette dame, appelons-la Anne, fut un immortel de l'Académie Française. Je suis accueilli par un **champagne Mumm Cordon Rouge** qui est particulièrement goûteux sous un message simple et direct. Immédiatement nous nous trouvons des amis communs et la discussion s'engage avec facilité. J'ai apporté deux vins en laissant à la maîtresse de maison le soin de choisir si l'un d'entre eux pourrait être ouvert au déjeuner. Lorsqu'elle voit le vin du Jura plus que soixantenaire, elle fait un petit « oh » de contentement, et comme elle a un doute sur son vin rouge, elle décide que mon vin rouge sera ouvert. Elle me fait goûter son vin que je trouve absolument délicieux, ce qui récuse ses doutes. Sur des filets de barbue et asperges accompagnés d'une mousseline aux herbes délicieuse, nous buvons un **Beaune Clos des Mouches Joseph Drouhin 2004**. Le vin est joliment fruité, assez opulent et comme il est en carafe, j'imagine l'année que je situe à quelque huit ans de plus. Anne a fait servir le **Vega Sicilia Unico Réserve Spéciale**, une combinaison de **1960, 1962 et 1972**, mis en bouteille en 1980, un vin que je chéris, et sa fille prend de l'avance et s'en lèche les babines, délaissant le blanc de Bourgogne pour ce noble espagnol. Je demande que l'on boive en premier le vin d'Anne, pour éviter que le Vega Sicilia n'en efface la finesse. Il s'agit d'un **Château Mouton-Rothschild 1961** servi en carafe dont nous verrons plus tard qu'il vient de demi-bouteilles. Au premier abord, le vin ne peut souffrir la comparaison avec l'espagnol, mais son nez est d'une belle délicatesse et son goût a la légendaire subtilité de Mouton. Les ris d'agneau et petites côtes d'agneau sont goûteuses. Le Vega Sicilia est puissant. Son goût s'exprime comme une fusée Ariane. Le premier étage du goût est avenant mais calme. Dès le second étage en milieu de bouche, le vin devient d'une longueur et d'une profondeur invraisemblable, comme s'il voulait laisser un sillage infini. Les deux vins sont diamétralement opposés et ce qui est un signe de la magie du vin, c'est que les deux rouges se mettent mutuellement en valeur. L'espagnol fait aimer le bordelais et inversement. Il est évident à mon palais que le Mouton est d'une plus grande race. Car il possède une divine complexité alors que le Vega Sicilia tient son charme de déclinaisons plus simples. C'est un plaisir de passer de l'un à l'autre, le Mouton qui devient de plus en plus velouté, avec une finesse de plus en plus subtile et le Vega Sicilia à la longueur extrême qui prend des tons légèrement fumés.

Une glace au caramel de chez Bertillon est un véritable régal. Le **Château de Malle 1975** ne peut rien faire pour se marier avec elle. Le vin est strict et même un peu dévié. Dans une ambiance de grand raffinement, le Mouton 1961 a brillé. Il a éclairé une rencontre de qualité.

Nous allons chez des amis. A 20h30, toutes les lumières s'éteignent pour une heure, comme cela a été suggéré à la planète entière. Le cri du cœur qui s'échappe de plusieurs d'entre nous, c'est : « pas le four quand même ! ». Car le médecin qui nous accueille est un fin cordon bleu. Un **champagne Deutz** se boit avec plaisir.

Sur des langoustines et un rizotto de compétition, tant il est subtil, trois vins se mesurent. Un **Beaumes de Venise rouge** qui titre 15,5° est sucré comme un Rasteau. Vient ensuite un **Chateaufort du Pape Mont-Redon 2005**, d'une belle puissance, c'est le moins que l'on puisse dire. J'ai apporté une **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1984**. Les deux vins qui précèdent mettent en valeur la subtilité tranquille de ce grand vin. Ce qui comptait le plus, c'était les retrouvailles de vieux amis puisqu'il y a trente ans, nous étions tous des fous de squash, sport où la France brille aujourd'hui.

Amicales salutations de François Audouze