

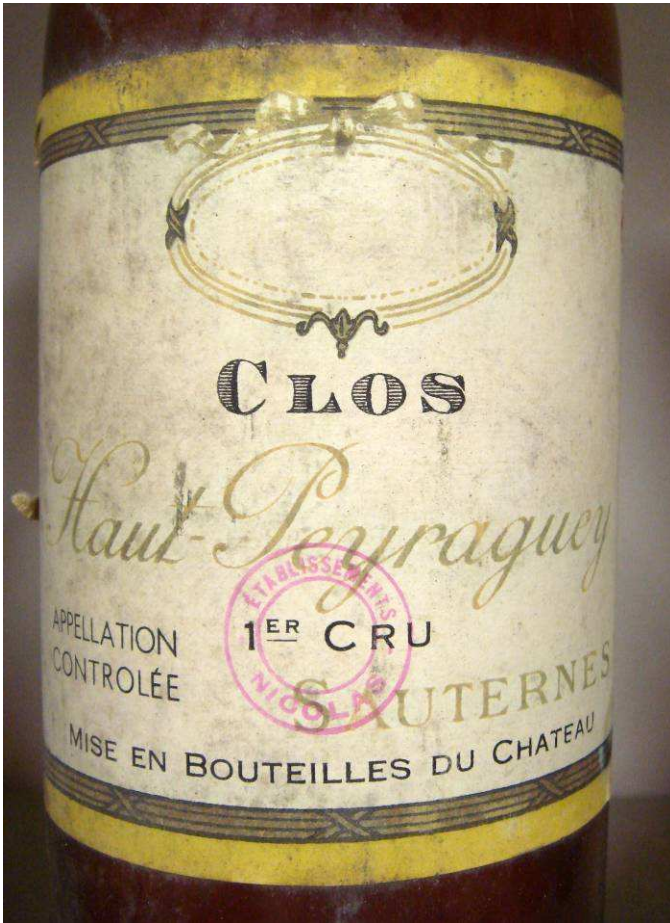


wine-dinners

pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Ce **Clos Haut-Peyraguey 1959** des caves Nicolas a sur l'étiquette oublié son millésime. C'est pour cette raison qu'il fut choisi pour le repas raconté dans ce bulletin.

Bulletin n° 325

Dîner familial au restaurant Astrance, déjeuner au restaurant de la Grande Cascade.

De longue date, un repas de famille est prévu au **restaurant Astrance**. Nous serons huit dont mes trois enfants et leurs conjoints, ma femme et moi. J'ai envie de programmer des vins des années de naissance de chacun. Mon fils est de 1969. Il y aura un Champagne Besserat de Bellefon 1969. Mon gendre est de 1970. Le choix est d'un Champagne Dom Pérignon 1970. Mon autre gendre est de 1966. Je prélève un Château Palmer 1966. Ma fille aînée est de 1967. Ce sera un Chambolle-Musigny Bouchard Père & Fils 1967. Ma fille cadette est de 1974. Nous boirons La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1974. Mais ma fille est enceinte. Alors ce sera un magnum ! Je suis de 1943 (mille fois hélas). Il faut un Château La Mission Haut-Brion 1943. Ma femme est de 19???. Alors, il y aura un Clos Haut-Peyraguey qui a eu la délicatesse de rendre son millésime illisible.

Ma bru (quel affreux mot pour ma belle-fille) est de 1966. Cela impose Château d'Yquem 1966. Mais j'apprends au dernier moment que ma bru ne sera pas là. C'est triste qu'elle ne puisse venir. Le vin ne sera pas 'bru'.

Christophe Rohat m'a demandé de ne venir qu'à 18h30, car tout le monde prend une pause entre les deux services. A l'heure dite, j'entre par une porte dérobée du côté de la minuscule cuisine qui bourdonne pour préparer les plats du dîner. Et je suis déjà en place quand arrive Pascal Barbot toujours aussi souriant. Je profite de sa présence pour lui faire sentir les bouteilles, ce qui permet de composer ensemble le menu. Le Palmer 1966 a une odeur prometteuse. La Tâche 1974 combine assez bien salinité et fruits rouges. La Mission Haut-Brion 1943 a une odeur un peu fanée mais on sent que le retour en vie sera rapide et que la puissance sera au rendez-vous. En ouvrant la bouteille je découvre sur le bouchon l'année du sauternes qui est 1959, une grande année. Ce n'est pas l'année de mon épouse, le secret sera gardé. Deux bouteilles ne seront pas ouvertes, celle de 1967 et l'Yquem 1966, celle-ci du fait d'une absence, celle-là car il y a trop de

vins pour nos capacités. J'ai le temps de me promener dans les rues avoisinantes par un printemps ensoleillé qui fait percer les boutons des fleurs. Les cônes de fleurs blanches tachées de rouge des marronniers pointent vers le ciel, formant des chandeliers qui célèbrent l'éclosion de cette belle saison.

Le menu composé par **Pascal Barbot** est le suivant : parmesan crémeux, thym / brioche tiède, beurre au romarin et citron / foie gras mariné au verjus, galette de champignons de Paris, pâte de citron confit / langoustine pochée, pâte d'algue Kombu, condiment langoustine / rouget au naturel, feuille d'arroche, pok, chaï, crème d'anchois, sardine et anchois fumé / carré de veau de lait, fondue de parmesan, tomme d'Auvergne gratinée, morilles cuisinées, jus de viande / épaule de cochon de lait, premiers petits pois au chorizo / pigeon de Sologne cuit au sautoir, condiment griottes-amandes, chou nouveau / vacherin glacé au miel-orange, crème au beurre au thé vert / mangue caramélisée, tuile aux fruits de la passion / madeleines au miel de châtaignier / capuccino amande / lait de poule au jasmin. C'est un festival de saveurs qui nous ont émerveillés.

Nous commençons par le **Champagne Besserat de Bellefont 1969**. La couleur est délicatement ambrée, la bulle est active. Le goût de ce champagne est merveilleusement multiforme et à chaque seconde on découvre une nouvelle saveur. On ne se lasse pas de ce Fregoli. Je le trouve un peu amer sur la première gorgée mais tout le monde réfute cette impression. Le parmesan remet les choses en place. Sur la brioche le champagne s'épanouit encore et le sommelier Alexandre est ébloui par sa richesse. Je ne cesse de répéter combien les champagnes anciens offrent une créativité gastronomique exemplaire.

Le compagnon de ma fille aînée venant pour la première fois en ce lieu, je lui vante à l'avance la mâche spectaculaire du plat phare de ce restaurant, le foie gras au champignon de Paris. Hélas, dès la première morsure dans ce beau gâteau, je constate que Pascal Barbot a innové en intercalant de fines tranches de pomme verte, qui suppriment complètement la sensation « Pullman » de la mâche de ce gâteau délicieux. Je m'en ouvre à Christophe d'abord, puis en fin de repas à Pascal Barbot qui me signale que cette nouvelle présentation compte plus de partisans que d'opposants. Ce plat est bon bien sûr, mais je ne retrouve plus la jouissance de mordre avec confort dans la délicate construction.

Le **Champagne Dom Pérignon 1970** est brillant. Son aîné d'un an que nous venons de finir faisait « vieux champagne ». Celui-ci respire la jeunesse. Sa couleur est encore d'un jaune pâle, la bulle est incroyablement fine, et son goût est racé. C'est fou comme il est confortable. La petite crème au citron excite le champagne avec pour un plaisir d'esthète. Nous serions bien incapables de dire quel champagne nous préférons tant ils sont différents.

Lorsque Pascal Barbot m'avait proposé de mettre des langoustines dans le menu, alors que je n'avais prévu aucun vin blanc sec, il fallait du courage pour dire oui. J'ai répondu : « oui, mais pures ». Et le plat qui nous est servi est exactement ce que j'aime : la langoustine est pure, divinement cuite, et à côté, il y a deux petites crèmes, l'une à l'algue et l'autre au contenu broyé de la tête de langoustine. C'est mon rêve de gastronomie. Sur ce plat le **Château Palmer 1966** se présente sous une étiquette blanche, comme le négatif de l'étiquette noire habituelle. C'est l'étiquette de Mähler-Besse, à l'époque distributeur et actionnaire de ce château. La robe du vin est d'un rubis rouge fou de jeunesse. Le nez est pur, dense, poivré. En bouche, le vin est spectaculaire. Mon souvenir de ce vin ne se situait pas à ce niveau de perfection. Combiner langoustine et Palmer demande une acclimatation, mais j'adore. Et c'est la crème faite avec la tête qui suscite un accord absolument divin. Ce Palmer 1966 est d'une réussite totale.

La Tâche Domaine de la Romanée Conti en magnum 1974 va accompagner trois plats de viande. Plus précisément un poisson et deux viandes. Le sommelier Alexandre est né en 1974 ce qui, on le comprendra, influence son appréciation du vin. Il le trouve merveilleux. Il nous fait part de la divine surprise de ce vin de son année. Le vin est délicat, velouté, charmeur, et autour de moi, je sens qu'on apprécie. Mais je le trouve quand même un peu fatigué, comme essoufflé. C'est un vin du Domaine, il sait donc bien se tenir. Là aussi, risquer un rouget sur La Tâche, il faut l'oser, et cela se justifie. L'anchois fumé étant en toute petite portion, j'ai apprécié l'accord fugace qui s'est créé sur cette bouchée hasardeuse. Il faut savoir oser. Ce plat ne réservait que de bonnes surprises en se mariant au vin bourguignon.

Sur le carré de veau de lait, on retrouve des accords gastronomiquement corrects et le vin développe son caractère velouté. L'accord ne se fait pas avec le cochon de lait, alors que c'est la viande de cochon que

m'avait inspirée son odeur au moment du débouchage des vins. C'est surtout à cause du chorizo, trop fort pour respecter la finesse du vin de Bourgogne.

Le pigeon est d'un charme absolu. Cette cuisine en suggestion, en douceur, est celle qui a mes préférences. Et le **Château La Mission Haut-Brion 1943** est d'une divine bonté. La couleur est encore très jeune, le nez est noble et la densité du vin est remarquable. Ce vin est racé, riche, avec un velouté qui ne masque pas la solide structure. Ce vin est une leçon et rejoint le peloton de tête des Bordeaux de 1943 que j'ai aimés. C'est à dessein que j'avais séparé les deux bordeaux par le bourgogne, pour que l'on n'ait point la tentation de les comparer. Mais c'est aussi parce que ce vin, le plus fort des trois rouges, serait le meilleur compagnon de la chair de pigeon. Accord sublime, vin resplendissant, tout nous était bonheur.

Le **Clos Haut-Peyraguey Sauternes 1959**, dont l'année a été révélée à l'ouverture, est d'un or légèrement rose, qui se rapproche comme par mimétisme du vieux rose de la jolie capsule. Le nez est délicieux, de mangue, de poivre et de pomelos. En bouche, c'est un sauternes charmeur, séduisant et subtil. Il n'a pas la puissance des plus grands des sauternes mais il est particulièrement plaisant. Dans un petit panier d'œufs en papier mâché, les œufs de poule sont arrivés avec l'un d'entre eux supportant une bougie à la place du lait. Il me fallut la souffler puisque c'était mon anniversaire. Nous avons discuté fort tard, dans une ambiance familiale joyeuse et heureuse.

Nous n'avons pas classé les vins et ce serait bien difficile. Trois vins me semblent ressortir du lot, la Mission Haut-Brion 1943, le Palmer 1966 et le Dom Pérignon 1970. Mais c'est bien injuste car le Besserat de Bellefon 1969 et La Tâche 1974, deux vins qui ont impressionné Alexandre, étaient aussi brillants. Alors, ne classons rien et applaudissons une cuisine légère et sensible qui correspond à mes désirs et mes attentes, pour des combinaisons attendues ou osées, mais desquelles on apprend chaque fois quelque chose de nouveau. Ce fut un beau repas familial.

Il fait beau depuis dix jours à Paris. La météo nous annonce un samedi pluvieux. Spéculant sur une incertitude des professionnels de la prévision, nous réservons à déjeuner au **restaurant de la Grande Cascade**. Un de nos jeunes amis, ancien partenaire de squash, est entrepreneur. Il a investi à Tahiti il y a peu de temps et ses plans changent avec l'ampleur de la crise. Il est de passage à Paris. C'est l'occasion de l'inviter.

L'accueil dans cette bonbonnière Second Empire est toujours aussi chaleureux. Les météorologues ne se sont pas trompés mais cela ne changera rien à notre humeur joyeuse. Dans la carte des vins du restaurant, je commande deux champagnes.

Le premier est un **Champagne Egly-Ouriet Brut 2000**, issu de vieilles vignes d'Ambonnay. Le champagne est hélas trop froid, ce qui limite considérablement le plaisir. Dès la première gorgée, on sent qu'il s'agit d'un grand champagne. Il a été dégorgé en janvier 2008 et a donc connu un passage en cave de 78 mois. Extrêmement typé et vineux, il est fortement imprégnant et jamais je ne me départirai de la gêne que sa bulle me cause. Elle est tellement lourde et pénétrante qu'elle darde la langue comme le croc d'une vipère. Quand je m'en ouvre à Emma, charmante sommelière et de plus compétente, elle me dit qu'elle avait hésité à nous proposer de carafier ce champagne. C'eût été une bonne initiative. Un petit amuse-bouche à base de homard prépare bien le palais, suivi d'une petite croquette de cabillaud et un jus d'asperge au lait d'amande. A chaque saveur le champagne répond présent. Puissant, multiforme, il est à son aise. Mais la lourde bulle m'obsède toujours.

Dans le menu suggéré dont le prix est très doux, j'ai choisi la lisette pochée aux condiments, gelée de crabe vert, rémoulade de céleri et raifort wasabi. Le plat est délicieux, et la lisette est délicieusement adaptée au champagne dont la robe est déjà ambrée d'un or guerrier.

Le deuxième champagne est une pépite, une rareté, une légende, c'est le **Champagne Bollinger Vieilles Vignes Françaises 1992**. C'est un blanc de noirs. Emma m'annonce que c'est la dernière de la cave du restaurant. Je lui ai servi un verre, car il ne faut pas laisser passer de telles occasions. Le champagne avait été ouvert en même temps que l'Egly-Ouriet aussi a-t-il eu le temps de se réchauffer. Là aussi, la première gorgée est déterminante. L'image qui me vient instantanément est celle d'un « glockenspiel », d'un carillon qui fait sonner une multitude de petites clochettes. Car ce champagne est d'une complexité infinie. Sa bulle

est extrêmement fine, et son goût est merveilleux. Ce vin d'une parcelle minuscule provient de deux vignes de pinot noir non greffées et non touchées par le phylloxéra, cultivées en foule comme on le faisait jadis, selon une technique de développement de la vigne par provignage et assiselage qui donne une impression de joyeux désordre mais répond à un usage séculaire de reproduction de la vigne en s'affranchissant de la linéarité. C'est assez intéressant puisqu'il s'agit de vignes pré-phylloxériques, ce qui est rare, mais quelle est l'influence sur le goût, je ne le sais. C'est un champagne d'esthète qui ne se livre pas facilement, car il faut un dictionnaire gustatif pour savoir le lire.

J'ai choisi un pavé de cabillaud, grosse morille farcie aux légumes verts, avec une émulsion de chorizo. J'ai pris la précaution de faire déposer l'émulsion à part, pour tenter l'accord du champagne avec la chair seule. Et c'est absolument divin. Le champagne est noble, prenant des notes de fleurs et de fruits blancs comme la chair du goûteux poisson. L'accord avec l'émulsion fonctionne aussi, mais la virilité du chorizo correspond peu au pianotage discret du champagne subtil. La confrontation est malgré tout excitante. Le dessert est à base de fraise gariguette, comme un fraisier à la pistache. Ces saveurs tirent aussi des accents charmants du champagne à la trace inextinguible. J'avais gardé un verre du précédent champagne. Il a perdu de sa bulle et devient charmant, floral, printanier, et beaucoup plus amène. Il n'a pas la complexité du Bollinger qui continue à distiller sa palette de saveurs. Les deux champagnes sont brillants. Je suis heureux d'avoir eu accès à ces champagnes grâce à la politique tarifaire intelligente pratiquée par la Grande Cascade. Il pleuvait légèrement sur le beau jardin printanier. Mais sur des plats bien exécutés, dans une ambiance agréable, ces vins rares ont mis du soleil dans nos cœurs.

Amicales salutations de François Audouze