



wine-dinners

9 juin 09

Bulletin 327 – François Audouze - 1

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

[email : françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)

[blog : www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



Ce **Corton Charlemagne Bouchard Père & Fils 1953** d'une odeur repoussante à l'ouverture fut couronné dans les votes du 117^{ème} dîner.

Bulletin n° 327

Déjeuner au restaurant Ledoyen, 117^{ème} dîner de wine-dinners au restaurant Guy Savoy.

Nous nous appelons **les amis de Marc Veyrat**. Il serait plus logique de nous baptiser : « les amis d'un ami de Marc Veyrat », car un seul d'entre nous, notre cornac dans l'univers merveilleux de Marc Veyrat, peut prétendre à ce titre. Il y a longtemps que nous ne sommes pas allés déjeuner ou dîner dans un restaurant de Marc Veyrat, du fait des restructurations et convalescences du Maître, aussi rendez-vous est-il pris pour nous retrouver au **restaurant Ledoyen** car nous apprécions tous la cuisine de Christian Le Squer.

Avec l'ami (le vrai), nous explorons tous deux la carte des vins où il est possible de dénicher de belles pioches. C'est à signaler. Il y a bien sûr comme partout des prix inaccessibles, mais d'autres sont convenables. Le **Champagne Jacquesson non dosé 1988** à dégorgement tardif est un champagne qui a déjà pris un bel or. La bulle est active et le champagne combine élégamment une belle jeunesse et un début de maturité. Il est agréable, mais il manque quand même d'un petit grain de folie. Les amuse-bouche donnent un aperçu de la sensibilité culinaire du chef. J'aime beaucoup son art des suggestions et sa mise en valeur des saveurs marines.

Dès la première gorgée du « **Y** » **d'Yquem 1985**, nous savons que nous avons gagné le gros lot. Car ce vin est un miracle. Tout en lui est au faîte de la gloire. Le nez est opulent, généreux, évoquant la magie d'Yquem. En bouche le vin est évidemment sec mais il aime esquisser le mystère du botrytis dont il n'est pas atteint. Ce vin est immense. Et la variation sur le thème du mousseron le fait chanter plus encore. Nous sommes au septième ciel culinaire.

Hélas, trois fois hélas, nous pensions avoir fait une bonne pioche en commandant un **Clos de la Roche Domaine Armand Rousseau 1991**, année que le « vrai ami » et moi adorons en Bourgogne, mais ce n'est pas le cas. La couleur du rouge est assez grisée. Le nez est légèrement acide et le goût du vin est coincé, délavé. Le vin n'a aucune ampleur, aucune générosité. Alors bien sûr il se boit, bien sûr on reconnaît le travail bien fait. Mais on est loin du plaisir que nous attendions d'un vin d'un domaine que nous aimons.

Le pigeon traité comme un orientaliste peindrait un paysage à la peau qui craquelle d'un doré de sérail. Les épices abondent et c'eût été un mauvais choix de plat avec un Clos de la Roche parfait, aussi savourons-nous le plat pour lui-même. On est loin du Le Squer défendant sa Bretagne dans ces recettes-là. Les dattes fourrées au citron parviennent à tirer deux ou trois mots du bourgogne bégayant.

Le **Château Climens Barsac 1976** n'en paraît que plus beau. D'une belle année de Sauternes et Barsac, ce vin opulent et chaud illumine nos sourires par sa richesse dorée. Le dessert où cohabitent le pamplemousse et l'écorce d'orange confite se marie au Barsac dans une consanguinité assumée.

J'avais écrit aux participants du dîner de ce soir : « surtout ne buvez pas de vin au déjeuner et ne mangez pas trop ». Quand je quitte la table vers 16 heures, je mesure avec effroi que je vais remettre le couvert pour un dîner de onze vins. Mais je ne regrette pas ce déjeuner d'amitié dont le « Y » d'Yquem représente un bijou.

Après une courte sieste dans les jardins du restaurant Ledoyen et une petite marche digestive, je me présente au **restaurant Guy Savoy** pour ouvrir les vins du **117^{ème} dîner de wine-dinners**. Sylvain qui arrange les 132 verres sur la table viendra de temps à autre vérifier les odeurs des vins que je débouche. Il avait envisagé de mettre la Côte Rôtie entre les bordeaux et les bourgognes. Le choix de l'ordre de passage viendra des odeurs mais j'ai ma petite idée. Le test olfactif confirme mon choix de mettre la Côte Rôtie à la fin des rouges. Et j'ai eu raison. Il me faut batailler avec beaucoup de bouchons qui s'émiettent. L'odeur la plus merveilleuse est celle du Pommard 1947 dont je me demande s'il ne va pas damer le pion au Cros Parantoux d'Henri Mayer, vin mythique. Un vin libère une odeur d'entrailles de gibier attaquées par des mouches combinée à une désagréable senteur de petit lait. C'est atroce. Je n'en dis pas plus, pour laisser apparaître la considérable surprise au moment opportun. Le salon où nous dînerons est de l'autre côté de la rue mais dispose d'une mini-cuisine. J'assiste au balai incessant de jeunes commis qui apportent les ingrédients de notre dîner. Cette noria est impressionnante.

Nous sommes servis par Julien, qui a fait un travail de sommellerie remarquable, par Carole, qui annonce les plats avec une féminine assurance et une dévotion pour le chef qui fait plaisir à entendre, et par Emilie au beau sourire qui nous apporte des douceurs comme s'il s'agissait d'hosties consacrées.

Dans la salle à manger privée très étroite, la forme de la table me fait un peu peur pour les conversations qui vont se répartir en trois groupes, mais si cela s'est effectivement produit, l'ambiance fut enjouée, riante, concentrée sur la recherche du plaisir. Autour de la table un ami de longue date avec collaborateurs ou clients, un couple d'amis italiens qui a eu le nez de me téléphoner le matin même pour remplacer au pied levé des défections du dernier instant, un couple de japonais et quelques fidèles. Sur douze personnes, deux seulement participent à leur premier dîner.

Comme nous sommes plus nombreux que d'habitude j'ai remplacé le **champagne Dom Pérignon 1970** prévu en bouteille par un **magnum** que je venais juste d'acquérir. La bouteille fuyait un peu dans son emballage de livraison. Je m'en veux de ne pas avoir purement et simplement refusé cette bouteille, car dès la première gorgée, je suis furieux. La couleur est d'un brun gris, la bulle est inexistante, et le goût est fortement vicié par un contact fugace avec le métal de la capsule ou du muselet. Quand je n'aime pas, je n'aime pas et certains amis sont étonnés de me voir si virulent contre un vin somme toute buvable. Mais c'est contre moi que s'exerce ma colère. Nous sommes debout, en train de goûter de délicieux toasts au foie gras et de fines tranches de parmesan de 36 mois. Il me faut agir. Je commande dans l'urgence une bouteille de **Champagne Alfred Gratien Blanc de Blancs**. Ce champagne à la bulle puissante crée un tel contraste qu'il me paraît impossible de le boire. Le saut gustatif « back to the future » est quasi impossible. Alors, je goûte à nouveau le Dom Pérignon qui me devient tout-à-coup agréable, comme s'il avait effacé ses malheurs. Hélas, le mal revient.

Nous passons à table car je ne veux pas prolonger l'agonie et je fais servir l'Alfred Gratien mais surtout le **Champagne Cristal Roederer 1978** qui est une bouffée de bonheur après ces malheurs. C'est un grand champagne d'une couleur qui commence à rosir, d'une belle bulle fine et d'une grande jeunesse malgré ses plus de trente ans. C'est un très bel exemple de Cristal Roederer, d'autant plus apprécié que le Dom Pérignon avait fait faux bond. L'amuse-bouche consiste en un flan de foie gras à la truffe noire et d'un gâteau de foie blond au naturel. L'accord du foie blond avec le Cristal Roederer, accord de complémentarité par le jeu des contrastes est confondant de bonheur.

Le menu créé par **Guy Savoy** : rouget Barbet « rôti-farci » comme un gratin / Soupe d'artichaut à la truffe noire, brioche feuilletée aux champignons et truffes / Suprême de pigeon farci, piqué au radis noir, cuit à la vapeur, cuisse poêlée et betteraves, consommé et jus de pigeon / Ris de veau rissoles, « petits

chaussons » de pommes de terre et truffes / Dessert d'Yquem / Fondant chocolat au pralin feuilleté et crème chicorée.

Avoir prévu deux vins blancs sur le rouget est un mauvais service à rendre au **Meursault Auguste Prunier 1959**, car ce vin, s'il était bu tout seul sur un plat, serait perçu comme un blanc absolument charmant. Son niveau dans la bouteille est exemplaire. Sa couleur est d'un or magnifique. Il est plaisant même s'il manque un peu de coffre. Mais il ne peut rien à côté du **Corton Charlemagne Bouchard Père & Fils 1953**. J'aurais dû utiliser les services d'un huissier pour qu'il note l'odeur du vin à l'ouverture. Plus putridement épouvantable, je ne connais pas. A fuir. Or Julien me donne à goûter maintenant un vin au parfum splendide, pur, éblouissant. En bouche ce vin est la sacralisation du Corton-Charlemagne. L'année 1953 est une année que je vénère pour ce cru et la démonstration brillante en est faite ici. Plein en bouche, joyeux, coloré d'or fin, ce vin est un pur bonheur apportant des sensations de luxure comme le faisait l'Y de ce midi. Par gentillesse, nous revenons au Meursault pour constater à quel point le sort lui est contraire, car il eût fallu qu'il fût seul pour nous donner son beau message de Meursault, d'une belle année. Il est à noter que lorsque j'ai lu l'étiquette, je m'imaginai qu'il s'agissait du Prunier de la rue Duphot, restaurateur et caviste. Mais c'est un « vrai » propriétaire à Auxey-Duresses et non un négociant que ce Prunier.

La soupe d'artichauts est une institution 'savoyenne'. La brioche que l'on trempe généreusement se justifie pour le plat seul mais beaucoup moins lorsqu'il y a de grands vins, qui se complaisent à la chaude douceur du brouet. Le **Château Bense Médoc 1936** a une couleur d'une franche jeunesse, car le rouge est d'un beau rubis. Le vin est d'une rare subtilité et jamais l'on ne supposerait qu'un 1936 pût être aussi charmant et épanoui. Il a de la violette. Mais il est associé sur le plat à l'un des plus extraordinaires Pichon que je n'aie jamais bus. Le **Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1947** est une merveille de raffinement. En le buvant, je suis ému, car une nouvelle fois en peu de temps, je tiens en mon verre ce qui pourrait constituer un idéal du goût du vin rouge de Bordeaux. Et je constate que ce vin, issu d'un terroir noble, est immensément aidé par une année qui s'installe maintenant sur un sommet. Je me souviens qu'il y a vingt ans, les années 1928 et 1929 représentaient mon idéal. Vingt ans plus tard, je trouve en 1947 l'idéalisation de mes souhaits gustatifs.

Le pigeon est une merveille et va donner lieu à une succession d'accords d'anthologie. Si les paires de vins précédentes étaient boiteuses, tant l'un des vins surclassait l'autre, la paire de bourgognes rouges est un festival de perfection. Tout ce qu'on peut adorer en Bourgogne se retrouve en ces deux vins. Le **Vosne-Romanée Cros Parantoux Henri Jayet 1986** a un nez de dictionnaire c'est-à-dire que si l'on doit définir le nez idéal bourguignon, on ouvre à la page de ce vin, et c'est ça. En bouche il est parfait avec la salinité affirmée et un plaisir buccal rare. Mais le **Pommard F.de Marguery 1947** a beaucoup plus de charme. Le vin d'Henri Jayet est parfait, une définition vivante. Le Pommard est moins universel, mais il a un charme et un romantisme uniques. Et lui aussi me confirme que 1947 est une année miraculeuse. Jamais on ne pourrait commettre le crime de lèse-majesté de placer ce Pommard devant un vin d'Henri Jayet s'il n'était de cette année. Le bouillon de pigeon avec le Vosne-Romanée est absolument fusionnel. Cet accord sera couronné comme le plus grand du dîner. Sur le bouchon du Pommard il est écrit : **Domaine Roland Thévenin**.

Le ris de veau est caramélisé en surface et fondant en son centre. Pour le plaisir du vin, je l'aurais préféré fondant partout. La **Côte-Rôtie Audibert & Delas 1949** est elle aussi d'un rouge au beau rubis, ce qui fait que les cinq vins rouges pourtant anciens ont tous présenté des couleurs rouges éblouissantes, sans l'ombre d'une trace de tuilé. Ce qui me plaît dans les vins anciens du Rhône, c'est que le message apparemment simplifié par l'âge recouvre une magique complexité. C'est d'un charme de jeune premier. Tout semble facile, mais c'est le fruit de la terre et du travail de l'homme, bonifié par un soleil complice. La chaude lourdeur de ce vin justifie sa place en fin de session des rouges.

Le **Château d'Yquem 1980** est indéniablement Yquem et le dessert de Guy Savoy où la mangue et l'ananas se taillent une belle place lui est favorable. Mais j'ai trouvé cet Yquem classique beaucoup plus « en dedans » par rapport à des versions précédentes de la même année. Le **Grenache Vieux « Superior Quality » Années 30** porte sur l'étiquette une mention « **très recommandé** », ce qui est d'un bon enfant charmant. Mais le goût est moins charmant que son intention. Car ce vin qui évoque de stricts portos est

assez déstructuré, fade, inconstant. Je suis gêné par des traces de gibier qui semblent ne pas entamer le capital de sympathie que ce vin trouve auprès de mes hôtes. J'attendais l'originalité. Elle est là, car ce vin est déroutant et même plaisant, mais on est très loin du plaisir qu'il aurait pu donner.

Tout le monde connaît la chanson sur les cheveux d'Eléonore : « quand y en a plus y en a encore ! ». C'est le numéro que nous a joué l'équipe de Guy Savoy, car la sarabande des desserts qui n'en finissent pas tourne presque au théâtre de boulevard. L'image qui me vient est celle de ce prestidigitateur de cirque qui tire de sa bouche un mouchoir coloré, puis un autre qui lui est attaché et défile plus de vingt mètres de mouchoirs dont on se demande comment ils pouvaient être logés dans sa bouche. L'avantage de cette profusion est d'être servi par les beaux yeux d'Emilie et les sourires de Carole, mais l'impression d'être gavés tutoie la satiété.

Le vote est particulièrement difficile car il y a eu ce soir des vins éblouissants de perfection. Nous sommes onze sur douze à voter pour onze vins puisque le champagne Alfred Gratien ajouté est hors vote. Dix vins sur onze ont figuré sur les votes, ce qui est magnifique et les onze eussent figuré si je n'avais fait corriger le vote d'un ami fidèle qui, troublé par mes attaques contre le Dom Pérignon abîmé, voulait lui faire justice. Cinq vins ont eu des votes de premier, ce qui est aussi très plaisant. Le Corton Charlemagne Bouchard Père & Fils 1953 a eu quatre votes de premier, le Vosne-Romanée Cros Parantoux Henri Jaye 1986 en a eu trois, le Pommard F.de Marguery 1947 en a eu deux et le Champagne Cristal Roederer 1978 ainsi que le Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1947 ont reçu un vote de premier.

Le vote du consensus serait : **1 - Corton Charlemagne Bouchard Père & Fils 1953, 2 - Vosne-Romanée Cros Parantoux Henri Jaye 1986, 3 - Pommard F.de Marguery 1947, 4 - Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1947.**

Mon vote est : **1 - Corton Charlemagne Bouchard Père & Fils 1953, 2 - Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1947, 3 - Pommard F.de Marguery 1947, 4 - Vosne-Romanée Cros Parantoux Henri Jaye 1986.**

J'ai longuement hésité tant j'étais tombé sous le charme des deux bourgognes rouges, mais la performance du Pichon 1947 était tellement exceptionnelle que je lui ai donné la deuxième place. Ce qui est sympathique, c'est que le Meursault, le Bense, la Côte Rôtie et même le Grenache ont obtenu au moins un vote dans les quatre premiers sur onze vins. La gentillesse des votants mérite d'être signalée. Savoir que le vin qui arrive premier aurait été irrémédiablement jeté par un amateur non averti du fait de son odeur immonde est une nouvelle fois une belle leçon. Il ne faut jamais jeter un vin à l'odeur rebutante, tant qu'il n'a pas été mis à l'épreuve du temps d'aération.

Il y eut des vellétés de cigare et la grande question fut de savoir si ce sont les fumants ou les non fumants qui resteraient en salle. Aussi, d'un mouvement unanime, toute notre table sortit sur le trottoir où il faisait fort bon. Les discussions se sont longuement poursuivies. Les cigares n'apparurent point, c'était un pétard mouillé. Le plaisir d'être ensemble était un feu qui ne voulait pas s'éteindre.

Le vote du consensus et mon vote couronnent quatre mêmes vins qui furent absolument immenses, nous donnant de rares émotions. Guy Savoy venu nous saluer a pu constater l'ambiance enjouée mais attentive à capter à la fois les milles finesses des vins et les innombrables subtilités d'une cuisine chaleureuse et nette. Ce fut un remarquable dîner.

Amicales salutations de François Audouze