

[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)



Cet **Alter Ego de Château Palmer 2005** est plus qu'un second vin. Son étiquette aux reflets métalliques est très jolie.

Bulletin n° 333

Dîner à la table d'hôtes d'Yvan Roux, fête au Château Palmer, dîner au Domaine de Chevalier.

Fatigué par une succession de dîners, je suis dans le hall 4 de l'aéroport d'Orly, attendant mon vol, lorsque mon téléphone vibre. « François, j'ai un beau poisson, un gros, et j'aimerais te montrer que les gros poissons sont goûteux ». Je n'ai qu'une envie, c'est de me cacher sous terre, de jouer les taupes, les vers de terre, et de fuir tout ce qui bouge autour de moi. Et voilà que dans mon microphone une voix qui ne peut être que la mienne répond : « j'arrive ».

Yvan Roux n'est pas un cuisinier. C'est le pape des cuissons. C'est une grosse différence car s'il s'aventurait à vouloir cuisiner, je suis sûr qu'il perdrait le sens des cuissons. Mais Yvan est aussi du monde des pêcheurs. Une belle prise, c'est une belle prise. Aussi, lorsqu'il montre à ses hôtes quelques pêches récentes, il annonce : « regardez-moi cette belle pièce ». Car un gros poisson, c'est la fierté du pêcheur, mais aussi du cuiseur. Yvan a admis que j'eusse cette profession de foi iconoclaste : « je préfère la chair des petits poissons ». Et je le vérifie sur les poissons et les crustacés. Il y a une fierté à proposer une énorme langouste. Mais mon crédo est : « small is beautiful ». Le seul poisson qui supporte d'être gros, à mon sens, c'est le turbot, car l'épaisseur crée une mâche spéciale. Pour tous les autres, selon mon goût, c'est le petit qui l'emporte.

Me faire réviser mon jugement doit plaire à Yvan. Le sujet m'intéresse aussi puisque je suis là. Etant seul, le **champagne Delamotte non millésimé** fera très bien l'affaire. C'est un champagne un peu strict, voire un peu amer, mais très pur et dont la trace vineuse s'adapte à beaucoup de situations. Le Pata Negra est goûteux et très gras, ce que j'adoucis avec de la baguette. Et la réflexion qui me vient est que le pain et la viande s'accrochent particulièrement bien, ce qui justifie sans doute le succès de Mac Donald.

Yvan a fait frire des beignets de fleurs de courgettes aux anchois qui sont gourmands. Le champagne a adopté un profil de soir d'élection où il n'y a que des vainqueurs ou des incompris. Il s'adapte à chaque situation sans toutefois créer d'émotion intense. C'est un bon champagne, d'une région qui me convient, celle du Mesnil-sur-Oger.

Sur mon assiette deux demi-homards. Dessous, plus volumineux, un homard femelle. Dessus, plus maigre, un homard mâle. Il est très net que le mâle est plus ferme et plus goûteux. Les cuissons sont superbes. En mangeant, célibataire d'un soir, je me mets à penser. Que commande l'esthétisme du gourmet ? Faut-il comme un mineur de fond explorer les méandres des galeries de la carcasse de chaque homard ou se contenter des bouchées qui expriment l'ultime du goût ? Il faudrait sans doute que la queue soit servie dans son simple appareil et que la tête et les alvéoles servent à composer une préparation plus typée. Lorsqu'Yvan, venant recueillir mon verdict, me lance : « je savais que tu étais porté sur les mâles », j'ai eu peur que des oreilles indiscreètes ne le crussent assez.

Un épais matelas de mérrou arrive sur une assiette plombée d'aulx confits. Il faut reconnaître que la cuisson d'Yvan est exceptionnelle. Ce mérrou, dont Yvan m'a choisi la partie la plus tendre est absolument délicieux. Je reconnais la « mâche » d'un gros poisson, avec ce que cela comporte de pâteux, mais je reconnais aussi une tendreté exceptionnelle avec une personnalité pure et affirmée. Alors, que conclure ? C'est certainement le meilleur mérrou que j'aie jamais mangé. Mais la sensation de « gros poisson » est quand même présente, ce qui limite mon plaisir.

Je refuse le fondant au chocolat au profit de fraises des bois au parfum entêtant, une glace vanille aux grains de raisin et rhum. Comme s'il fallait jeter quelques roses sur le deuil de mon régime, Yvan m'apporte une cuiller de caramel qui se lèche comme un bonbon. Suis-je le Sisyphe de mon régime ?

Les années impaires **Vinexpo** se tient à Bordeaux et les années paires dans le reste du monde. Le jour, tous les acteurs du monde du vin se pressent dans les allées de l'immense hall où des milliers d'exposants font connaître leurs vins. Le soir est festif, les châteaux bordelais tenant à honorer leurs agents et distributeurs de tous les recoins du vaste monde, des vigneron et journalistes et tous leurs amis. Cette grande fête du vin est démarrée depuis deux jours. Je me limiterai à la partie festive de l'événement, pour rencontrer des personnes que j'apprécie. Pour mon premier soir, c'est la **fête au Château Palmer**. Un kilomètre avant d'arriver on voit battre au vent des oriflammes sur le toit du château qui m'évoquent le dessin gravé sur les capsules de Pétrus où un château imaginaire est surmonté de deux énormes drapeaux. Le château restera en dehors de la fête puisque la joyeuse assemblée s'égayait autour des innombrables bâtiments qui forment presque un village. A l'accueil, des hôtes pointent des listes d'invités interminables et donnent à chacun un canotier dont le bandeau est noir pour les hommes et blanc pour les femmes. L'espace est livré aux saltimbanques. Un couple compose des acrobaties et des équilibres, un jongleur fait voyager une boule de verre sur son corps comme s'il la téléguidait, on peut caillasser des bouteilles avec des boules de pétanque ou des boîtes de conserve avec des boules de feutre.

A l'un de ces petits stands, un homme a disposé des clous sur une grosse poutre et suggère qu'en trois coups d'un lourd marteau on en enfonce un complètement. Le marteau est lourd et difficile à diriger aussi, sur les trois coups que j'assène, aucun n'atteint la tête du clou. L'homme eut une remarque d'un humour merveilleux. Feignant de s'excuser il me dit : « en fait, j'aurais dû mettre mon clou ici », montrant le point où mon marteau s'est écrasé avec une remarquable constance lors des trois tentatives ratées. J'adore cette forme d'humour.

Jésus (prononcez Rézous) planté sur des échasses, me propose d'entrer dans la roulotte d'Emmanuela, qui lit les tarots et prédit l'avenir. J'entre. La gitane ou supposée telle me fait siéger sur des peaux de bêtes dans un espace aussi chargé que les boutiques pour touristes du Mont-Saint-Michel. Ici, ce sont des serpents en plastique, des évocations indiennes ou fétichistes. La diseuse de bonne aventure m'asperge d'ondes bénéfiques, fait une incantation et me lit les tarots. Pendant qu'elle officie, un décolleté calculé au millimètre près révèle deux demi-mappemondes dont on aimerait lire le cristal pour prédire le présent. Rassuré sur mon avenir qui devrait faire de moi le maître du monde dans une sérénité contrôlée je rejoins le groupe des invités pour bavarder avec le propriétaire de l'Ami Louis. Nos évocations de bonne chère et de bons vins nous donnent l'eau à la bouche. Aux stands, on se régale de pain perdu aux cèpes, de croquettes de pieds de porc, de crépinettes de foie gras à l'échalote confite, de foie gras de canard en toasts et de mille autres petits canapés délicieux. Le **Champagne Pol Roger en magnum 1999** se boit avec la facilité des grands champagnes de soif. On y revient ! En revanche, le **vin du Château Palmer 2007** qui nous est servi a la brutalité de la jeunesse. Il est dans une phase ingrate où tout est encore sans forme.

Nous passons à table sous un haut chapiteau de cirque. Je suis assis à côté d'Olivier Decelle et de son épouse, propriétaires de Mas Amiel qui étendent lentement mais sûrement leurs emprises dans le vignoble bordelais. A notre table Eddy Faller du domaine Weinbach, deux français vivant à New York, importateurs et agents de vins, et un concepteur de sites internet pour le vin.

Le menu est ainsi composé : œufs meurettes aux truffes, carbonade de veau, morilles, fonds d'artichaut de Clamart, chèvre frais, pêche blanche au vin, gourmandises foraines et mignardises.

Thomas Duroux s'adresse en un anglais parfait à l'assemblée cosmopolite, suivi de Bernard de Laage de Meux. Les discours sont courts, précis et amicaux. On nous prévient qu'après chaque plat un tirage au sort désignera le gagnant d'un lot. J'indique à ma voisine que je ne gagne jamais à ces tirages de dîners.

L'Alter Ego de Château Palmer 2005 est servi en même temps que le **Château Palmer 2005**. Les deux vins sont dans leur folle jeunesse. On sent que le Palmer connaîtra un avenir brillant lorsqu'il calmera un peu sa fougue de mustang. L'écart avec le second vin n'est pas aussi grand que ce que je croyais, l'Alter Ego s'en tirant remarquablement bien. Ces deux vins puissants sont délicieux sur le veau très tendre.

Avec une générosité qui mérite d'être signalée, on nous sert en **double magnum** le **Château Palmer 1982**. Et ce vin démontre tout l'intérêt du mûrissement du vin. A côté du chien fou, le 1982 montre un message tout en finesse et en délicatesse. C'est Mozart qui succède à Eminem. J'adore ce Palmer à la belle longueur qui combine une subtilité raffinée à une force de persuasion efficace.

Je suis beaucoup moins convaincu par le **Condrieu Les Chaillées de l'Enfer domaine Georges Vernay 2007** présenté élégamment par Christine Vernay, car ce vin qui eût été beau sur le veau est inadapté au fromage de chèvre léché de miel. Il se forme un désagréable perlant créé par le fromage, donnant l'impression qu'un comprimé effervescent est posé sur la langue. On revient donc au Palmer 1982 qui charme la fin du repas. Sur les tickets remis à l'entrée pour la tombola, Olivier Decelle a le numéro 68 et j'ai le numéro 69. Le truculent chef italien qui procède au tirage inscrit sur le tableau à la craie : 68. Olivier est attentif. Puis le chef écrit « +1 ». J'ai gagné ! Et pas n'importe quoi : un magnum de Château Palmer 2005. Dans la foule j'entends un brouhaha de certains amis qui disent : « c'est injuste, pourquoi lui, qui a déjà tant de vins ». Je m'agrippe à mon lot. Ça fait tellement plaisir de gagner pour une fois.

Parmi les convives je salue Didier Depond, président de Salon, grâce auquel je suis ici et Etienne Hugel avec lequel nous évoquons en grande émotion la mémoire du précieux Jean Frédéric Hugel, décédé récemment.

Remerciant Thomas Duroux, je lui dis que mon intention est de parader aux autres dîners de la semaine avec « mon » magnum en disant aux vigneronnes qui nous reçoivent : « vous voyez, chez Palmer, on sait recevoir. Chaque invité a pour cadeau un magnum de 2005 ». Je ne pense pas que je pousserai plus loin ce projet taquin. La fête à Palmer, dans une ambiance chaleureuse et amicale, fut particulièrement réussie.

Changement de décor au **Domaine de Chevalier**. Un groupe de maisons familiales s'est appelé le « **Tour de France des appellations** » et compte : les vins d'Alphonse Mellot, le domaine Zind-Humbrecht, les domaines Paul-Jaboulet Aîné, le domaine Faiveley, le Château de Fuissé, le domaine Olivier Leflaive, le champagne Pol Roger et bien sûr le Domaine de Chevalier. Créé il y a 25 ans, c'est ce soir son 11^{ème} tour de France. Chaque maison invitant ses amis, il est légitime que nous soyons plus nombreux qu'au Château Palmer : cinq cents contre deux cent quarante. Dans le sous-bois derrière les chais, des stands circulaires proposent des vins des huit maisons. On tourne autour, comme les particules qui empruntent l'anneau d'un cyclotron, mais au lieu d'être accéléré, le chemin est ralenti par des stands gourmands et tentateurs : de délicieuses huîtres du Cap Ferret, petites comme je les aime, des blinis tartinés de crème et de diverses préparations de saumon, du foie gras juste poêlé posé sur du pain perdu, des gambas et coquilles Saint-Jacques à la plancha, le délicieux jambon ibérique que j'avais eu la chance de déguster ici même lors de la présentation des 2008, et enfin, le clou de ce tour périphérique, une dégustation à la cuiller de caviar d'Aquitaine. Le public est richement cosmopolite car les agents et importateurs de ces huit maisons sont présents. Comme me le dit Anne Bernard, maîtresse de cérémonie, il n'y a quasiment pas de bordelais. Ne voyant aucun crachoir, je me résous à ne boire que le **champagne Pol Roger non millésimé** fort aimable, même s'il est largement moins brillant que le magnifique Pol Roger 1999 servi la veille en

magnum. Anne me dira plus tard : « mais tu peux cracher sur la pelouse », ce qui me permet d'élargir l'échantillon de mes boissons apéritives.

Olivier Bernard et ses compères du Tour de France font des discours de bienvenue spontanés et probablement incompréhensibles dans leur humour gaulois et chahuteur par la majorité des présents. Nous passons à table et selon la tradition voulue par Olivier Bernard, le dîner n'est pas placé. Voici le tour de la table où je m'installe : un danois vivant à Las Vegas qui organise des dîners spectaculaires à Las Vegas et a Hong-Kong accompagné de son épouse américaine qui est peintre, une jeune suédoise mâtinée de philippin qui vit à Vancouver mais fait un stage en bordelais pour rejoindre un jour la maison de négoce américaine de son papa, trois américains, de New York, Miami et San Francisco, tous trois importateurs de vins, François Mauss, président du Grand Jury Européen qui organise des dégustations comparatives de grand sérieux, une journaliste d'un grand support français du vin et son mari.

Le principe du dîner est d'avoir un seul plat, une pintade, puisque l'on suppose que nous avons succombé à la ronde des saveurs exquises du sous-bois. Ensuite, fromages de Bernard Antony et mignardises. Pour les boissons, des stands dispersent des merveilles de chaque vigneron du groupe des huit auxquelles s'ajoute l'invité d'honneur, le Porto Taylor's.

Cette forme de repas est assez curieuse car on passe beaucoup de temps debout, pour aller remplir les verres de nouveaux nectars, et comme on croise des gens que l'on connaît, on taille une bavette avant de revenir s'asseoir pour constater que ses voisins de table sont partis se réapprovisionner. La pintade délicieuse est absorbée très vite. Je bois côte à côte Le **Bâtard Montrachet Olivier Leflaive 2005** et le **Corton Charlemagne Olivier Leflaive 2005**. Lequel vais-je préférer des deux vins si contraires ? Quand les verres sont frais, c'est la grâce élégante du Corton Charlemagne qui l'emporte. Quand le vin a pris sa place dans le verre et s'est installé confortablement, ayant ordonné ses arômes comme on arrange ses crayons dans un plumier, c'est le Bâtard qui l'emporte par sa générosité flamboyante. Ce sont deux vins de grand plaisir. Une belle découverte est le **Mazis-Chambertin domaine Faiveley en jéroboam 2007**. Ce vin a tout ce que l'on aime de généreux en Bourgogne et à mon grand étonnement, un expert en vins que je vénère ne partage pas mon enthousiasme alors que ma table a aussi adoré ce vin. Comment ne pas aimer ce vin simple et porteur d'un plaisir immédiat ? Il est temps de passer au fromage et je souris de la gentille naïveté de Bernard Antony. Il aime composer lui-même les assiettes et suggérer l'ordre de dégustation de ses fromages. Si l'on est vingt à dîner, voire cinquante, c'est tout à fait possible. Mais pour cinq cents, est-ce inenvisageable. Vouloir assumer quasiment seul le service de tant de convives est herculéen. La queue qui se forme promet plus d'une heure d'attente. Quand je serai sur le départ, de patients convives attendront encore qu'on les serve. C'est tout le charme de Bernard Antony. Il est certain qu'après tant d'attente, le fromage n'en est que meilleur. C'est l'occasion d'essayer le délicieux **Domaine de Chevalier rouge 1989** d'une pureté bordelaise remarquable, de goûter l'**Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1988** bien carafé à la chaleur de cœur réjouissante et à la simplicité rassurante des grands Rhône.

Le **Riesling Clos Winsbuhl Domaine Zind-Humbrecht 2007** est trop perlant pour moi sur le fromage, et par contraste le **Gewurztraminer Heimbουργ sélection de Grains Nobles Domaine Zind-Humbrecht 1989** est une petite merveille. Ce vin est adorable, car on a la sensation du sucré, du doux, qui se combine à une fraîcheur citronnée et à un final limpide et glissant de fraîcheur. On peut évoquer beaucoup de saveurs dont l'abricot est la plus reconnaissable. Ce vin délicieux est le vin de ma soirée. L'impression de fluidité se retrouve aussi dans le **Porto Taylor Vintage 2000**, que l'on sent puissant et frais en même temps. Il s'accorde à merveille avec quelques fromages très typés et très forts. J'ai raté des merveilles généreusement offertes car il n'était pas possible de profiter de toute cette profusion. Au hasard des tours de stands des conversations se nouent. Beaucoup d'étrangers veulent que mes dîners se délocalisent chez eux. Y aura-t-il des suites ? L'avenir le dira.

Dans un espace à l'écart soudainement noir de monde on peut venir têter d'impressionnants cigares et suçoter de délicieux cognacs offerts par le maître de céans. On sait vivre chez Anne et Olivier Bernard.

Amicales salutations de François Audouze