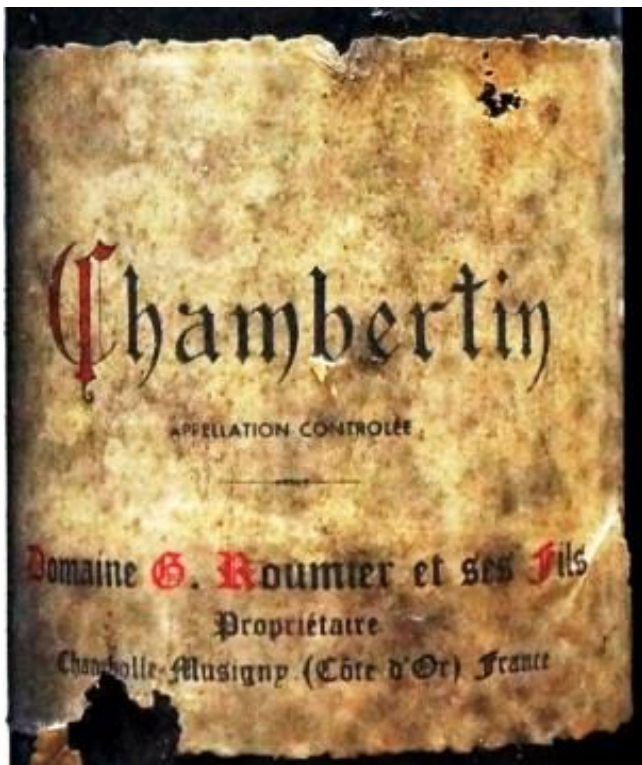


Dîner chez des amis à Valence sur le thème de Chave, déjeuner au restaurant Pic à Valence, déjeuner impromptu au restaurant Taillevent avec de grands vins.



Ce **Chambertin Domaine G. Roumier et ses fils 1961** s'est révélé une incommensurable merveille lors d'un déjeuner impromptu.

Nous sommes à Valence chez des amis pour un dîner sur le thème du domaine Chave. Le **Champagne Dom Pérignon rosé 1993** accompagne des gougères et diverses sortes de jambons, jambon blanc truffé et Pata Negra Bellota. Le champagne est délicieux, plein de charme, mais aussi très affirmé. Il profite bien de ses 22 ans. On le sent gastronomique. Ce doit être un champagne de table, pour susciter des accords couleur sur couleur comme avec le pigeon. Ses tons de roses sont charmants.

Le **Champagne Cristal Roederer 2002** est très différent du 2004 que nous avons bu en début d'après-midi. Le 2004 est carré, solide, le 2002 est plus droit et plus romantique. Les deux sont intéressants. J'ai un petit faible pour le 2004. Le 2002 réagit bien au jambon blanc truffé.

Nous passons à table. Le menu d'Isabelle, notre hôtesse, est : langoustines et velouté de petits pois / filet de bœuf, sauce et morilles fraîches, pommes de terre rattes / fromages / salade de fraises, framboises et chantilly / cosy chocolat de Debroas / meringues et cannelés.

Deux blancs sont servis ensemble, un peu trop frais, ce qui va changer l'approche lorsque les vins seront plus chauds. Au début c'est l'**Hermitage Chave blanc 1989** qui est d'une ampleur extrême et surclasse l'**Hermitage Chave blanc 1999**. La palme est au plus ancien, avec un vin plus rond, plus profond, plus mûr et plus charmeur. Le 1999 est tranchant mais souffre de sa jeunesse. Et progressivement, c'est la longueur infinie du 1999 et sa vivacité riche d'arômes complexes qui emporte la faveur de la majorité d'entre nous. Le 1999 est vif, cinglant, fait de beaux fruits jaunes juteux et surclasse le 1989. J'ai longtemps hésité car le 1989 est très plaisant, mais le vivacité du 1999 a fait pencher le fléau de la balance en sa faveur.

Sur la belle viande rose à souhait, nous buvons les deux plus jeunes rouges. L'**Hermitage Chave rouge 1998** est glorieux. Quelle belle vivacité et quelle richesse ! Ce vin est de plaisir, joyeux, plein en bouche. Un bonheur. J'avais suggéré à Olivier qui a une belle collection de Chave que l'on mette le

1996 en comparaison du 1998 que j'avais apporté. Mais l'**Hermitage Chave rouge 1996** a un certain manque d'équilibre, avec un petit côté brûlé, qui empêche toute comparaison. Le 1998 est magnifique, vibrant, un bonheur, comme le 1999 pour les blancs.

L'**Hermitage Chave rouge 1985** a un nez que j'adore, montrant la jolie maturité du vin. J'en attendais un peu plus. Il est agréable, subtil, mais comme pour les blancs, pour lesquels le 1989 avait du mal à lutter contre la fougue du 1999, le 1985 rouge a du mal à s'imposer face à l'impérieuse vivacité du 1998.

L'**Hermitage Chave rouge Cuvée Cathelin 2009** est un immense cadeau d'Olivier. Le vin est noir lorsqu'il est servi dans le verre. Le nez est de cassis fort. En bouche le vin est d'une richesse folle, emportant tout sur son passage. Ce sont évidemment les fruits noirs qui abondent, mais il y a une fraîcheur, une élégance qui apportent de la noblesse à ce grand vin. Il y a six mois, j'avais jugé ce 2009 beaucoup trop jeune. Force est de reconnaître que celui-ci est beaucoup plus civilisé et accessible. C'est un très grand vin.

Nous avons fini les Chave, aussi sans attendre le dessert et le vin qui l'accompagne, je suggère que nous votions, car il y a un grand tableau noir où je peux marquer à la craie les votes de chacun. Nous sommes huit à voter pour neuf vins, en incluant le Cristal Roederer de l'après-midi, mais sans compter le Maury et les chartreuses qui vont suivre. Sept vins sur neuf ont des votes, les exclus étant curieusement les deux Roederer, peut-être parce que les votants se sont concentrés sur le thème des Chave. Trois vins récoltent des votes de premier, le Chave 2009 quatre fois premier, le Dom Pérignon rosé 1993 et le Chave blanc 1999 ayant chacun deux votes de premier.

Le vote du consensus serait : **1 : Hermitage Chave cuvée Cathelin 2009, 2 - Champagne Dom Pérignon rosé 1993, 3 - Hermitage Chave blanc 1999, 4 - Hermitage Chave blanc 1989, 5 - Hermitage Chave rouge 1998.**

Mon vote est : **1 - Hermitage Chave blanc 1999, 2 - Hermitage Chave rouge 1998, 3 - Hermitage Chave rouge 1985, 4 - Hermitage Chave cuvee Cathelin 2009.**

J'ai mis le Cathelin en quatrième de mon vote car je pense qu'il a encore tant de potentiel qu'il s'exprimera beaucoup mieux dans quelques années, alors que les 1999 et 1998 sont à un beau sommet de leur art. Je regrette d'avoir suscité les votes aussi tôt dans le repas, car j'aurais mis volontiers le **Maury Chabert de Barbera 1983** en tête de mon classement. Ce Maury est merveilleux. Il est fou, car il combine pruneau, café, caramel avec un bonheur rare et sur le délicieux dessert au chocolat, il crée un accord d'une luxuriance extrême. J'adore ce Maury que je considère comme l'un des plus grands qui soient.

Olivier collectionne les Chartreuses aussi veut-il nous entraîner dans sa passion. Nous commençons par une **Chartreuse jaune** titrant 43° d'une bouteille déjà ouverte depuis longtemps, agréable mais un peu éventée. Olivier ouvre une bouteille de **Chartreuse Tarragone années 50** absolument délicieuse, riche comme un bouquet de fleurs de printemps. Cette liqueur est intense, d'une densité particulièrement sensible. Les délicieuses meringues, très pures et onctueuses se mangent avec bonheur sur ces liqueurs.

Isabelle est une maîtresse de maison qui nous a reçus avec de belles recettes et des milliers de petites attentions qui font plaisir comme les cannelés, les meringues et tant d'autres choses. Olivier est un hôte généreux, lui aussi attentif à nos moindres plaisirs.

Alors qu'il était plus de deux heures du matin, à notre grande surprise, Denis Bertrand le fidèle sommelier était là pour nous accueillir. Chez Pic, on sait recevoir !

Après un sommeil bien nécessaire, tant le dîner avait été arrosé, le petit-déjeuner dont j'aurais volontiers fait l'impasse fait du bien. J'avais des petits déjeuners de Pic un souvenir d'exception. Est-ce la fatigue, je ne sais, mais il n'a pas l'exception que j'avais en mémoire. Il est bon, mais sans la petite touche de génie que l'on a eue avec le petit dessert hier à notre arrivée.

Nous allons déjeuner dans la salle à manger du **restaurant Pic** trois étoiles et nous sommes conduits par la gentillesse de l'excellent **Denis Bertrand**, sommelier ami. Au menu on a le choix entre trois

formules, « Découverte », « Harmonie » ou « Essentiel ». Nous allons être plus raisonnables en nous limitant à deux plats. Pour moi ce sera : l'asperge de Roques-Hautes marinée à l'anis vert, sorbet verveine réglisse, citron Meyer / le pigeonneau de la Drôme mariné au saké et géranium rosat, grué de cacao, petits navets et radis primeurs.

Les petites bouchées d'amuse-bouche sont intéressantes, mais n'ont pas la vibration que j'attendrais. C'est bon, notamment le cromesquis d'escargot, mais ce n'est pas l'**Anne-Sophie Pic** dont je me souviens. Les asperges sont absolument divines, et la valeur ajoutée du sorbet est d'une pertinence invraisemblable. On imagine les heures et les heures qu'il a fallu pour arriver à ce dosage divin. C'est un plat d'anthologie mêlant profondeur et fraîcheur, avec une permanence de goût indélébile. Le pigeon est bon, mais à mon goût, il est un peu noyé dans sa sauce. Mais, comme je le dis, c'est « à mon goût », qui ne prétend pas à l'universalité.

Si je me permets ces remarques, c'est que je suis un adorateur inconditionnel de la cuisine d'Anne-Sophie Pic et que cet amour ne sera en aucun cas remis en cause, car c'est certainement l'un des plus grands cuisiniers de notre gastronomie française.

Je n'aurai que des compliments superlatifs pour le pâtissier de ce restaurant. Nous n'avons pas pris de dessert, mais grâce à Denis, nous en avons eu des esquisses. Et c'est tout simplement génial de légèreté et de justesse.

Denis m'a fait goûter au verre deux champagnes. Le **Champagne Delamotte blanc de blancs brut** sans année servi de magnum est franc, facile, gouleyant, agréable complice de gastronomie.

Le **Champagne Krug Grande Cuvée** fait prendre conscience que l'on franchit une étape gustative significative. Car si j'aime Delamotte, magnifique champagne de Mesnil-sur-Oger, ma Mecque du champagne, le Krug a une opulence et une sérénité qui emporte sur d'autres nuages de bonheur. Il a trouvé un bel écho avec le pigeon et aussi sa sauce. Il laisse une trace en bouche qui est de plomb et de bonheur.

Le service chez Pic est extrêmement attentionné et mérite tous les compliments. Denis Bertrand est plus qu'un sommelier, c'est un ami et un complice. Chaque halte au restaurant et à l'hôtel est un moment mémorable. Tout ici sent l'excellence française.

Il y a des moments d'éternité. J'imagine l'alpiniste qui plante son drapeau au sommet de l'Everest, le navigateur de la Vendée Globe qui arrive premier au port où des cris l'acclament. A ce moment, le temps ne compte plus, le temps s'arrête, et la félicité crée une bulle de bonheur infini. Nous avons tutoyé un de ces moments magiques avec Tomo. Ça commence au téléphone. Moi : « veux-tu boire une grande bouteille ? ». Tomo : « difficile en ce moment, semaine prochaine dure ». Moi : « et pourquoi pas demain ? ». Tomo : « d'accord ». Nous ajustons nos apports, car l'alchimie et la compatibilité de nos facteurs rhésus est primordiale. Comme pour les navettes entre le Sénat et l'Assemblée, il faut ajuster les projets de lois, et l'accord se fait.

A 13 heures nous sommes tous les deux au **restaurant Taillevent** et j'ouvre précautionneusement ma bouteille d'âge certain, sous les yeux curieux de la brigade. La bouteille de Tomo, plus jeune est ouverte par un sommelier.

Mon choix de menu est : langoustines des côtes bretonnes croustillantes, marmelade d'agrumes au thé vert / pigeon de Racan en croûte de sel.

Le **Chevalier-Montrachet domaine d'Auvenay 2002** a un jaune déjà ambré. Le nez est puissant. En bouche, c'est l'opulence qui est frappante. Ce vin est plein, d'un botrytis sensible, qui lui donne une assise de fruits cuits. On nage dans l'opulence, la richesse, la structure présente. Mais si le vin est remarquablement fait, il ne dégage aucune émotion réelle. Il me fait penser à Bo Derek, dont son mari pensait qu'elle était la plus belle femme du monde, mais qui ne m'a jamais fait la moindre impression, avec un jeu d'actrice convenu. Le vin est bon, une bête à concours couronnée d'un 99/100 Parker, mais sans vibration réelle. Tomo est de mon avis.

Toutefois, la bête a du ressort, car avec les langoustines, elle crée un accord d'une rare justesse. Et Tomo vérifiera sur le ris de veau ce qu'il m'avait annoncé à savoir que ce Chevalier-Montrachet est le compagnon idéal du ris de veau, meilleur que le rouge. La bête à concours a finalement bien tenu son rôle.

Le **Chambertin Domaine Georges Roumier et ses Fils 1961** a un niveau assez bas, mais une couleur qui m'inspira quand je l'ai choisi en cave. A l'ouverture, le nez ne montrait aucun signe de torréfaction, ouf. Une légère acidité dans le parfum laissait penser qu'il faudrait du temps pour que le vin se mette en place, mais j'y croyais .

Au premier contact, je fais la grimace. Le nez est agréable, l'attaque est généreuse et prometteuse, puis ça se met à godiller, le vin manquant d'équilibre et de final. Déjà, je pense qu'il faudra que j'invite Tomo pour compenser mon apport, mais voilà que je mords dans le pigeon idéal, magique, le pigeon comme je l'aime, goûteux, incisif, tranchant et percutant. Et le miracle se produit en un instant. La troisième gorgée du chambertin, prise à la suite du contact avec le pigeon, illumine mon sourire. Je suis heureux car c'est gagné. Ce chambertin, en un temps de big-bang, devient « le » chambertin dans sa splendeur, follement bourguignon avec ce que ça comporte de râpe et d'amertume, mais d'une immense émotion. Et, cerise sur le gâteau, nous sommes totalement en phase Tomo et moi. Nous trouvons le blanc scolaire, grand mais aseptisé, alors que le chambertin, quels que soient ses défauts, représente le vin émouvant que nous souhaitons trouver.

L'année 1961 est impériale et le chambertin en a la gloire. Tomo ne retrouve pas le style Roumier. Je nage en plein dans le style chambertin que j'aime, fait de charme et de puissance. C'est un immense moment que nous vivons.

La langoustine est parfaite et croquante, de belle mâche. Un régal pour le vin car c'est un goût franc, comme le ris de veau, un peu trop cuit, qui s'accouple au blanc à merveille. Le pigeon est un idéal de pigeon rassurant, lisible, qui joue sa partition avec exactitude. Il n'y a rien à changer. Il a trouvé dans le 1961 un compagnon comme jamais il n'en pourrait rêver.

Jean-Marie Ancher, qui a suivi les rebondissements de cette aventure, nous dirige vers le « 70 de chocolat » dessert fait de 70% de chocolat à 70% de cacao. Pas assez pour faire une majorité cacaotière, à 1% près. Le dessert est lui aussi d'une précision biblique. Deux verres de vin nous sont apportés à déguster à l'aveugle. Sans sentir, juste en tournant le verre, je dis Pedro Ximenez, ce qui n'est pas compliqué car les traces grasses et vertes que laisse le vin sur le verre n'appartiennent qu'à ce vin. Le premier est un **Rasteau Grenat domaine de Beaurenard 2012** vin doux naturel de la famille Coulon. Il est tout pruneau et colle au mieux dans sa belle fougue juvénile au chocolat. Il est léger comme un cœur.

Le **Pedro Ximenez Montilla Moriles 1985** est lourd comme le plomb mais il finit par une fraîcheur mentholée qui le rend presque aussi léger que le précédent. Les deux vins forment un accord parfait avec le dessert.

Comme si Jean-Marie avait pour mission de nous envoyer au ciel sans passer par le septième, il nous fait verser à chacun un verre d'un **Bas-Armagnac Château de Lassalle-Maupas, Baronne H. de Pampelonne 1946** de l'année de création du Taillevent, solide et généreux Armagnac qui met un point final à ce moment de rêve.

Que retenir de saillant ? Le retour à la vie d'un chambertin qui devient l'idéal du vin de Bourgogne dans une année de haute plénitude, le pigeon exceptionnel de pertinence, faisant exactement ce qu'il doit faire, le dessert et ses deux jolis accords, un service attentif, chaleureux, amical , qui nous donne l'impression que nous sommes chez nous et puis la grâce immatérielle d'un moment où tout s'assemble pour forger un moment d'éternité.

Lancé moins de vingt heures avant de se produire, ce repas fait partie des souvenirs d'une vie.

Amicales salutations de François Audouze