

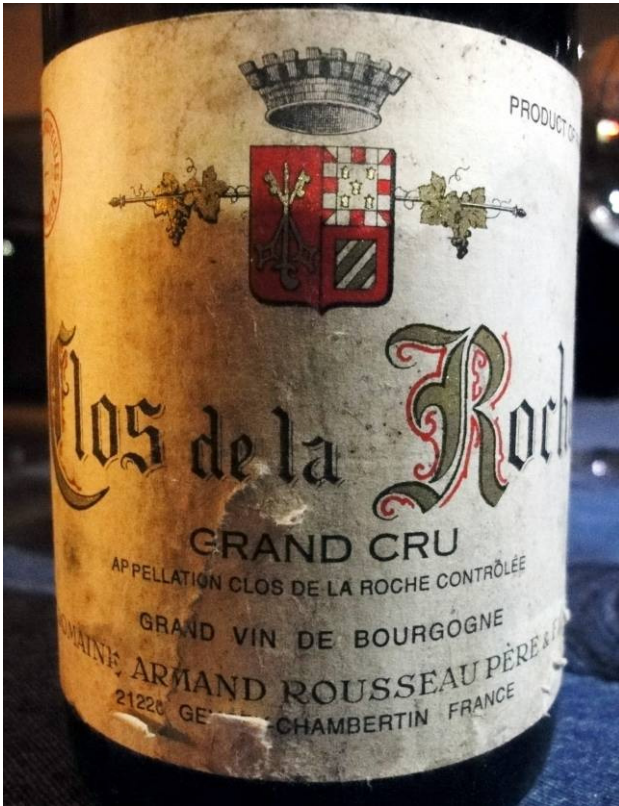


wine-dinners

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 de la Roche Domaine Armand Rousseau 2002** a brillé dans un dîner face à la mer, chez Yvan Roux.

Bulletin n° 363

Présentation de vins à Sciences Po, dîner avec les élèves, déjeuner au restaurant Taillevent, dîner chez Yvan Roux et déjeuner chez Yvan Roux.

Le réveillon de fin d'année s'était terminé sur un vin cher à mon cœur, Climens 1943. Pendant 25 jours il ne fut suivi d'aucun autre, car un voyage dans des terres lointaines fut l'occasion d'une coupure dans un rythme devenu excessif d'occasions de boire du vin. Particulièrement enrichissant, ce voyage en l'île de Pâques, en Patagonie et au Yucatan m'a fait réfléchir aux ruptures que connaissent fatalement les civilisations et à la cruauté de l'histoire et du genre humain.

David, l'animateur du groupe d'œnologie des élèves de **Sciences Po** m'avait contacté il y a de nombreux mois pour que je vienne parler de vins anciens devant une quarantaine d'élèves et anciens élèves. Ayant fait à Normale Sup' une présentation en compagnie d'un vigneron ami, j'ai suggéré de recommencer cet exercice en binôme. Ce soir, je serai aux côtés de **Pierre Lurton** qui présentera Yquem.

Au moment où j'arrive, deux élèves rangent les tables et les chaises, n'ont pas encore ouvert les bouteilles, n'ont pas les verres, mais comme par miracle, tout s'assemble au bon moment. C'est plutôt du « last minute » que du « just in time », mais si ça marche, bravo les jeunes.

Pierre Lurton est tout sourire et présente le prestigieux domaine du Château d'Yquem. Nous commençons par déguster « **Y** » d'**Yquem 2006**. Le nez de citron vert est très raffiné. La bouche est élégante, avec des écorces d'agrumes. Il n'a pas tellement de longueur, mais il promet. Il a du gras, de la charpente, et ce que l'on retient surtout c'est qu'il offre déjà une belle maturité en ne montrant aucun signe des déséquilibres habituels des vins blancs jeunes de Bordeaux.

Le **Château d'Yquem 1999** a un nez assez fermé. Et quand il s'ouvre, il offre de belles fleurs blanches. La bouche est très agrumes, et lorsque l'on revient au « Y », le cousinage entre les deux vins est saisissant. Il n'est pas très long, n'a pas beaucoup de richesse, mais il compense par une ravissante fraîcheur. Il a un peu de pâtes de fruits qui donnent de la consistance. Sa caractéristique est d'être élégant.

Avec le **Château d'Yquem 1996** on entre de plain-pied dans le monde d'Yquem. Car voilà un vrai Yquem. Le nez est beaucoup plus riche et l'on y trouve du coing. Le goût est beaucoup plus épanoui. La

trace finale est la signature d'Yquem. La pâte de fruit est construite, le poivre est agréable, le pamplemousse et l'orange ajoutent les notes d'agrumes indispensables. La longueur est là avec une fraîcheur remarquable.

Le **Château d'Yquem 1989** est un des membres actifs d'une trilogie légendaire pour Yquem : 88, 89 et 90. Le nez est superbe, épanoui à souhait. Fruits confits et agrumes sont richement développés. Le goût est puissant, concentré, très droit. Il joue plus sur la puissance et un léger goût de camphre me gêne un peu. Son sucre est un peu fort. On sent le sucre caramélisé. Le final n'a pas l'affirmation que j'aurais attendue.

J'interviens auprès de Pierre Lurton pour parler de vieux Yquem dont l'évocation fait briller les yeux des élèves, aux remarques pertinentes. J'ai apporté deux vins que nous allons goûter sur deux chocolats achetés par les élèves, un chocolat résolument noir et l'autre plus doux. Le **Maury La Coume du Roy, domaine de Volontat 1925** est extrêmement doux et ne fait pas son âge. Son attaque est toute en rondeur, puis l'alcool s'installe en bouche et son final d'une grande finesse apporte une fraîcheur particulièrement élégante.

Le **Banyuls de coopérative 1929** ne montre aussi aucun signe d'âge. Son fruit est plus riche et plus expressif que celui du Maury. Il est plus fort en alcool et bénéficie lui aussi d'une belle fraîcheur. Je préfère le banyuls. Mais sur le chocolat, c'est le Maury qui emporte la mise, car la continuité gustative est nettement plus évidente, marquée par la douceur. Et c'est le chocolat le plus rêche, le plus noir, qui fait vibrer le Maury pour l'enrichir encore.

Il faut rendre la salle à 21h15, ce qui met un terme à mille questions d'élèves passionnés. Un ancien me dit qu'une tradition est de poursuivre les discussions dans un restaurant voisin. Dans un **restaurant italien** proche, nous sommes huit, dont trois anciens qui ont déjà entamé une carrière dans le monde du vin. Il reste du « Y » et suffisamment d'Yquem pour que nos échanges se poursuivent au-delà de minuit. Ces jeunes, enthousiastes, montrent que l'amour du bon vin n'est pas près de s'éteindre. Des mordus participent aux concours inter-écoles. Il est prévu de se revoir soit à l'académie des vins anciens, soit lors d'un de leurs concours. Ça bouge à Sciences Po.

J'aime l'impromptu. Un SMS tombe sur mon portable peu après mon retour : « demain, déjeuner, Taillevent, ça te va ? ». Jean-Philippe veut que je lui raconte le récent voyage. Je demande à ma femme si elle veut être de la partie, mais elle s'est engagée vis-à-vis de notre fille. Nous nous retrouvons donc deux au **restaurant Taillevent**. Nous sommes accueillis par un **Champagne Jacquesson Sillery Grand Cru 1996**. Ce champagne est un 100% pinot noir dégorgé en 2004. A l'aveugle, il ne m'évoque aucun champagne, car il se trouve que j'ai très peu acheté de vins de cette maison. Mais ce que je reconnais volontiers, c'est que le champagne est plaisant. Il est à peine dosé, à 3,5 grammes et a une belle amertume, signe de personnalité. Les affectueuses gougères, sésame de cet endroit, me font de l'œil avec insistance, ce qui permettra à Jean-Marie Ancher de faire de l'humour sur un mode gentil, quand plus tard, il fera habiller une profiterole à la façon d'une gougère.

Nous discutons avec Jean-Philippe du choix des vins et plusieurs pistes sont possibles. Je laisse mon ami proposer les solutions que nous adoptons.

Le premier vin est un **Bienvenues Bâtard Montrachet Domaine Leflaive 1989**. Après une abstinence vineuse de plus de 25 jours, ce vin fait briller mes yeux. Il y a une complexité, un épanouissement qui sont exemplaires. Le vin est juteux, gras, expressif. C'est du bonheur en bouche. La mise en bouche est succulente, mais nous parlons tant que j'oublie ce qu'elle est. Le consommé de bœuf, moelle et châtaignes est agrémenté d'une belle tranche de truffe noire qui fait vibrer le Bienvenues avec une efficacité remarquable. Lorsque vient la deuxième entrée, Fregola artisanale de Sardaigne cuisinée au homard et aux coquillages, l'accord est tout aussi plaisant, mais j'ai l'envie d'essayer le rouge. Il s'agit d'un **Musigny Jacques-Frédéric Mugnier 1999**. Le plat rétrécit un peu le vin, c'est évident, mais l'accord ne me déplaît pas, iode et vin rouge trouvant en moi un écho particulier.

En fait, le territoire d'excellence du Musigny, c'est le carré d'agneau des Pyrénées en croûte d'herbes, jus à la sarriette, absolument délicieux. Le vin est très intéressant, atypique car il fait explorer des gammes de goûts qui ne jouent pas sur la séduction, et c'est ce que j'aime dans les bourgognes. Ce vin va encore

s'étoffer, prendre de l'ampleur. Mais avec ses dix ans bien sonnés, il commence à parler et à raconter des histoires d'un grand Musigny, de belle précision et de belle longueur. J'adore ce vin qui n'a pas le charme direct du Bienvenues, mais une subtilité et une affirmation dans un registre étrange qui s'affinera avec le temps.

C'est amusant d'ailleurs de constater que le Bienvenues est dans un registre complètement connu, exécuté de façon remarquable, alors que le Musigny joue sur la surprise et l'exploration de sentiers non battus. Cette opposition de styles est un bonheur.

Après tant de jours sans vin, j'ai senti leur pesanteur pendant plusieurs heures. Mais le retour au raffinement de la cuisine française, avec la délicatesse d'une grande maison, c'est exactement ce qu'il me fallait, quand en plus, c'est avec un ami.

Pour un vrai retour en France, il nous fallait un détour dans notre maison du sud. Yvan Roux m'annonce qu'il a des cigalons, qui sont aujourd'hui le mets que je recherche le plus. Nous appelons des amis. Je cherche en cave des vins que j'ai envie de boire. Laissons-nous aller.

Les amis arrivent à la maison. Des petits toasts au foie gras attendent un champagne. J'ai ouvert un **Champagne Salon 1983**, année difficile pour Salon. Je ne l'ai pas bu depuis plusieurs années. Comment a-t-elle évolué ? Le bouchon est impeccable, souple et puissant, ce qui me fait plaisir. Si l'on a pris le soin de prendre de bons lièges, c'est un signe positif. La bulle est très active, la couleur est d'un or sympathique. Tout s'annonce bien. Dès la première gorgée, on sent que l'on a affaire à un champagne atypique. Le caractère vineux est dominant. L'âge est sensible, et l'on comprend pourquoi ce vin a pu être jugé faible, car il y a un petit creux dans la densité. Mais la compensation existe largement quand on écoute le discours fumé d'un champagne vineux, fort, puissant et d'une longueur appréciable.

Nous allons **chez Yvan Roux**, et dans la cuisine, les fruits de mer attendent notre gourmandise. Dans une assiette, trois éléments : une friture de petits souclets, des alevins de seiches sans os et des petits crabes de posidonies frits. Tout cela se croque avec bonheur sur un **Meursault Clos de la Barre Domaine Comtes Lafon 2000**. Le vin est très attendu. C'est-à-dire que la richesse onctueuse d'un vin polymorphe est exactement ce que j'espérais. Mais ce qui frappe, avec une évidence marquée, c'est la longueur du vin. Quand il pianote en début de bouche, on sent ce qu'il veut dire. Et dès qu'il prolonge les aiguilles du temps, on sent qu'il en dit un peu plus. C'est un grand vin.

Le point d'orgue de notre dîner, ce sont les cigalons qu'Yvan a mariés à de l'ail confit. Sur ce plat, deux vins rouges : un **Clos de la Roche Armand Rousseau 2002** et un **Clos de la Roche Dujac 2002**. L'idée de mettre côte à côte ces deux vins m'est apparue ludique. Les cigalons sont transcendants. Parmi tous les goûts que je côtoie, le plus fort, le plus excitant aujourd'hui, car nul ne sait de quoi demain sera fait, c'est celui des cigalons. Et, si j'osais le dire, ce sont les cigalons cuits par Yvan.

Rien n'est plus dissemblable que le goût de ces deux Clos de la Roche. Il y a dans le Dujac un côté séducteur, charmant, puissant, flatteur, qui peut convaincre. Et ma voisine et amie est séduite. Mais le Rousseau résume complètement l'identité pure de la Bourgogne. Le charme moderne est chez Dujac. L'authenticité profonde est chez Rousseau. Les deux vins sont grands, mais mon cœur balance vers Rousseau. Les deux vins sont en symbiose avec les cigalons. Je vis un moment grandiose.

Yvan nous sert un carpaccio de pageot à l'huile d'olive et suprêmes de pomelos. La chair du pageot est sublime. Les rouges s'en accommodent bien, du moins ce qu'il en reste, si l'on oublie les pomelos pour n'en conserver que leur trace suggestive. Pour le soufflé à la vanille de Madagascar, mon ami commande un **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle**. Le soufflé est expressif et aérien. Le Laurent Perrier se place dans son sillage. S'il n'a pas la complexité du Salon, le plaisir de vivre est là.

Lorsque nos amis nous quittent, je pense à ce dîner. Il y a eu exactement ce que je recherche. A tout moment, il n'y a eu que le goût pur. Pas la moindre fioriture. Le goût pour le goût, avec des cuissons d'une justesse extrême. Je touche à ce que j'aime. Et les vins que j'ai mis à leur contact répondent présents. C'est un plaisir ultime que je veux couvrir pour longtemps.

La couvaison n'aura pas duré bien longtemps. Car dans la chaleur communicative du dîner, nous avons pris rendez-vous pour déjeuner le lendemain **chez Yvan Roux**. Le soleil est radieux, les couleurs de la mer sur la rade de Giens sont magnifiques. Babette ouvre un **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle** pour que nous dégustions une chiffonnade de « Pata Negra » absolument délicieuse. C'est vraiment ainsi que ce champagne trouve son sens. Mais malgré tout, le message un peu monolithique peine à maintenir l'attention. Suis-je saturé par ce champagne que je connais par cœur ? Il faudrait sans doute en boire de plus âgés.

Le menu composé par Yvan pour ce jour est ainsi rédigé : fricassée de seiches et de calamars / tombée de pousses d'épinards aux petites crevettes décortiquées, à l'échalote et ail confit, et le pavé de pagre à l'unilatérale / soufflé à la vanille de Madagascar et sorbet framboise. Comme hier les cuissons sont spectaculaires, les goûts sont d'une rare finesse dans leur simplicité.

J'ai apporté deux vins qui sont des achats de hasard. Le **Châteauneuf-du-Pape Yves Chastan 1967** a laissé la part des anges un peu généreusement et la bouteille est fort teintée d'une lie collante. Ouvert au dernier moment le vin est d'une acidité marquée qui disparaît très vite. Je m'habitue à ce vin qui n'est pas déplaisant, mais je sens que mes amis accrochent moins à son goût de vin ancien. J'ouvre donc un **Châteauneuf-du-Pape Domaine de l'Arnesque, Julien Biscarrat & Fils 1991**. Effectivement on se rapproche des saveurs infiniment plus amènes d'un Châteauneuf-du-Pape de 14^o tout de même.

La chair du pagre est très prononcée. J'avais peur que les épinards ne luttent contre les rouges, mais en fait, traités en douceur, ils jouent patte de velours avec eux.

La mission que je m'étais fixée est accomplie : le retour en France, dans notre douce France, par un soleil de rêve, est définitivement réussi.

Amicales salutations de François Audouze