



Ne dites pas à ma mère que je bois une **Eau-de-vie Félix Potin** aux trois trèfles, elle croit que je bois de grands vins !

Bulletin n° 370

Déjeuner au restaurant Jacques Cagna et le 130^{ème} dîner de wine-dinners au restaurant Le Carré des Feuillants.

Dans ces bulletins, on change d'un sujet à l'autre sans qu'il y ait de titre. S'il devait y en avoir un pour ce qui va suivre, ce serait : « comment approcher le nirvana ? ». Car les deux « vieux de la vieille » de ce déjeuner ne sont pas des perdreaux de l'année, et ils ont communiqué lors d'un moment unique.

Plantons le décor. Lorsque je voulais que l'on parle de mes dîners dans les médias qui comptent, j'ai fait appel à une société de communication. Un soir, dans un bistrot relativement ordinaire, un des dessinateurs du *Nouvel Obs* a gravé dans un de mes carnets un croquis savoureux. En face de moi, il y **avait Perico Legasse**, journaliste truculent du vin et de la gastronomie qui n'a pas la langue dans sa poche. En moins de trois phrases, nous savions que nous étions faits du même moule. Perico m'avait promis qu'il m'inviterait chez lui pour goûter ses vins anciens. Au bout de la quarante huit millièmes relance, l'esprit se lasse. Mais l'espoir persiste, car je sais que Perico aime les vins que j'aime. A la trente-six millièmes relance, Perico me dit : « je t'invite, c'est chez Jacques Cagna ». L'Age de Glace nous a habitué au fait que l'écurieul Scrat, quand un gland est à portée de son museau, essaie de s'en saisir. Je prends l'invitation.

Le **restaurant de Jacques Cagna** n'est pas inscrit régulièrement dans mes transhumances. Je le connaissais, mais sans en être familier. J'arrive un peu en avance, et les décors de bois de chênes anciens créent une atmosphère chaude et sympathique. J'ouvre mes deux bouteilles et Perico arrive, bouscule mon vin rouge qui manque de s'évanouir. Perico s'impose dans le décor, fait rafraîchir son champagne, et nous nous mettons à table pour choisir le menu. Le **Champagne Montebello cuvée extra brut 1964 du château de Mareuil sur Ay** de Perico est précédé de son avertissement : « le dernier que j'ai bu était plutôt fatigué ». Celui que Philippe nous sert a une jolie bulle, une couleur encore jeune, et c'est un véritable bonheur en bouche. Je dis à Annie qui attend nos commandes qu'il faut impérativement un foie gras pour ce champagne délicat. Il existe une terrine de pigeon et foie gras qui fera l'affaire. Et c'est vrai que l'accord est prodigieux, plus avec le foie gras un peu salé qu'avec la terrine de pigeon, même si l'accord se fait. Le champagne est ravissant, chatoyant, énigmatique comme tous ces champagnes qui ne délivrent jamais les saveurs que l'on imagine.

Lorsque les petits ormeaux du Cotentin rôtis, caviar d'aubergine et cébettes sautées sont servis, même s'il y a encore dans nos verres du champagne, il est évident qu'il faut prendre le **Savigny-Lavières Tollot-Beaut 1982** de la cave de Jacques Cagna. Et c'est l'ail qui crée la magie de l'accord. Il faudrait être petite souris pour observer deux adultes responsables qui gloussent en buvant un bourgogne de pure émotion. Ce vin, c'est le bourgogne comme seuls des français peuvent l'aimer, disons-nous en revissant nos bérêts

sur nos fronts. Car le liquide clair et, au nez de rose folle, est un diabolin bourguignon. Il est léger, élégant, aux vibrations rares. Peut-on imaginer un vin plus canaille ? Jacques Gagna, venu nous raconter des histoires de cuisiniers de la grande époque, n'est pas du tout sensible à ce message, car il aime les vins dans le fruit. Mais Perico et moi sommes en extase. La longueur de ce vin est rare. Nous sommes heureux, mais encore plus de constater que nos vibrations sont les mêmes. Le cromesquis d'ail doux du plat s'accommode mieux du champagne de 1964 que du Savigny.

Le tournedos de cabillaud rôti, lard de Colonnata, fricassée de poireaux, pommes de terre et haricots verts, coques en marinière est d'une justesse extrême et ceux qui diront que vin rouge et cabillaud ne cohabitent pas en seront pour leurs frais. Le **Pommard Héritiers H. Leneuf propriétaires à Pommard 1955** est une révélation. Car ni Perico ni moi ne connaissons ce domaine. Je l'ai pris en cave comme une énigme à découvrir à deux. Il est tout en affirmation virile après le Savigny. C'est amusant qu'on dise d'un pommard qu'il est viril. De couleur presque noire, d'une densité de plomb, il donne de la Bourgogne une image nouvelle. Le vin évolue dans le verre et Perico et moi sommes les spectateurs d'une éclosion remarquable. Le vin est riche, avec des notes mentholées, et c'est surtout sa puissance qui en impose, même s'il est moins long en bouche que le délicat Savigny.

Le carré d'agneau de lait d'Occitanie rôti à la marjolaine, petits navets farcis et haricots coco à la couenne est goûteux, « à l'ancienne », et l'harmonie est belle. Le vin est puissant, charnu, possessif. Il change au fil des minutes, trouvant de plus en plus d'équilibre. Jacques Gagna fait ajouter à nos agapes un **Château de Camensac Haut-Médoc 1961**. Il est un peu bouchonné à l'ouverture, mais nous sommes accueillants. Il est tellement jeune, à la couleur si juvénile que Perico et Jacques doutent de son âge. Mais je suis convaincu qu'il est de 1961, jeune comme cette année divine peut l'être. J'aime Camensac dont j'ai plusieurs millésimes en cave, mais l'attention se portait aujourd'hui vers la Bourgogne avec deux versions opposées, le Savigny qui surfe sur une onde fraîche comme un galet qui fait des ricochets, et le Pommard, taureau de combat qui pousse nos papilles contre les palissades de l'arène où il perdra la vie quand nous aurons fini de nous repaître de son sang.

Vient maintenant le clou de ce repas. J'ai apporté une **Malvoisie des Canaries 1828**. L'année n'est pas présente sur cette bouteille, mais elle l'est sur des bouteilles du même lot que j'ai acquis il y a plus de dix ans. A l'ouverture, le parfum capiteux envahissait l'espace dès que la cire était brisée, avant même que le bouchon ne soit retiré. Quand j'ai voulu aller me laver les mains salies par les bouchons de mes deux bouteilles, on aurait pu suivre à la trace mes mains, alourdies de ce parfum musqué et indélébile. Le vin est d'une couleur qui évoque le jus de pruneau. Le nez est unique au monde, d'une densité dont les Jicky, Chamade et autres Chanel pourraient être jaloux. En bouche, le vin est aussi capiteux que les Chypre 1845 que j'adore. On retrouve la réglisse et le poivre, qui picotent délicieusement la langue, et l'on ne peut être insensible au message d'un vin de plus de 180 ans. Le vin est indélébile. Il s'accorde bien avec une fourme, mais c'est avec des financiers et une délicate pâte, façon madeleine légèrement citronnée, qu'il trouve cet infime supplément de longueur dont il n'avait pas besoin.

Dans cette atmosphère où le divin devient d'un naturel insolent, Annie Gagna nous fait servir par Philippe un verre de **Cognac Eschenauer 1870** excellent, qui capterait notre attention si la Malvoisie n'avait cette présence insistante et éternelle. J'avouerai que mon plus grand plaisir fut la communauté d'émotion, la synchronisation de nos réactions sur des merveilles mises encore plus en valeur par la chaleur de l'amitié. Une fois de plus Perico évoqua mille pistes de découvertes que nous conduirons ensemble. Je dois m'attendre à quelques millions de relances. Mais au vu de ce repas mémorable, je suis prêt à passer par d'interminables procédures si c'est pour atteindre un nouveau nirvana.

Le 130^{ème} dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Le Carré des Feuillants**. Au fond d'une cour couverte où émerge d'un trou une gigantesque bouteille en forme de périscope égrenant des millésimes, une porte s'ouvre comme un hublot sur l'univers culinaire d'Alain Dutournier. Un faux-plafond discret masque que la salle centrale est une courette sous verrière. De nombreuses œuvres aux couleurs vives, au sein desquelles le mouvement Cobra (Copenhague, Bruxelles, Amsterdam) est bien représenté, sont renforcées par de lourdes amaryllis couleur de sang. La table de forme rectangulaire se terminant en deux demi-cercles est déjà dressée. Je demande à Vanessa de revoir l'ordonnancement pour que l'on casse ce

plan strict et militaire. Nous sommes arrivés à faire un schéma dont les effets sur l'ambiance de la table furent sensibles. J'ouvre les vins et aucune odeur ne me paraît vraiment suspecte, et je ne vois pas de raison d'ouvrir l'une des bouteilles de réserve. L'odeur la plus spectaculaire est celle du Pichon Comtesse 1921 qui est miraculeuse. Je la renferme tout de suite en remettant un bouchon sur la bouteille. La seule vérification qui est faite en buvant une goutte – ce que je ne fais quasiment jamais – est celle du Rayne-Vigneau 1914. Car à travers le verre de la bouteille, légèrement vert, le vin est ambre gris. Versé dans un verre, le liquide est d'un bel or sans trace de gris. Le vin sera bon à boire. Tout va bien.

Les convives sont tous à l'heure, ce qui me plaît particulièrement. Nous sommes dix. Si je me compte dans le premier groupe il y a six chefs d'entreprises de tailles diverses, dont une femme, trois avocats dont une femme, et la femme d'un des entrepreneurs, qui travaille avec son mari. Comme toujours on s'aperçoit que le monde est petit car il y a des souvenirs communs qui surgissent entre convives qui ne se connaissent pas. Autour de la table, cinq convives viennent pour la première fois.

Le menu conçu par **Alain Dutournier** est ainsi rédigé : Huîtres de Marennes, caviar d'Aquitaine et algues marines / Le homard bleu vapeur, royale coraillée, pince en rouleau croustillant, julienne potagère, herbes parfumées - nougatine d'ail doux / La belle truffe noire entière à l'étouffée - foie gras de canard snacké / La caille des prés en fine croûte de noisettes, chartreuse d'asperges vertes - cromesquis de raisins / Fougeru briard affiné à la truffe / Macaron à la rose, fraises des bois andalouses et litchis.

Nous passons à table et commençons à boire le **Champagne Bollinger Vieilles Vignes Françaises 1999**. Ce champagne est d'une belle élégance et d'une grande subtilité. Tout en lui est suggéré et l'on peut penser que c'est un champagne intellectuel, car il faut aller chercher ses complexités de blanc de noirs pour les comprendre. Au contraire, le **Champagne Perrier Jouët Blason de France 1966** est d'une lecture limpide, d'une couleur légèrement ambrée discrète, avec une bulle rare mais un pétillant intact. Ce champagne n'est que bonheur. Il est rond, joyeux, avenant et se marie bien avec les petites variations sur le thème du foie gras. Je suis perturbé car je me suis perdu dans les prolégomènes et amuse-bouche qui précédaient l'entrée dédiée à ces deux champagnes. Que faire ? J'appelle à la rescousse un champagne que j'avais pris en réserve et fait mettre au frais : un **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1975**. Et c'est clairement lui qui ramasse la mise. Ne différant que de neuf ans avec le précédent, il y a un monde entre eux. Le Moët est encore d'une folle jeunesse, quand le Perrier-Jouët fait évolué. Le Moët est serein, en pleine possession de ses moyens, fort de sa belle jeunesse adoucie par sa maturité. Un grand champagne qui trouve un écho particulier dans l'huître délicieuse et le caviar discret.

Comme souvent, les plats d'Alain Dutournier sont commandés par le nombre trois. En voyant le plat de homard, je sais qu'un des tiers sera merveilleux sur le **Corton Charlemagne Bouchard Père & Fils 1997** et que les autres tiers requièrent un rouge. Alors que j'avais prévu que le 1904 serait un intermède entre deux plats, je le fais servir à ce moment. Le Corton Charlemagne a le côté rassurant de sa belle jeunesse et son année plutôt calme lui permet d'être délicat. C'est un grand vin. Le **Château Beauséjour Bécot Saint-Emilion 1904** s'appelle peut-être Bécot mais peut-être aussi Beauséjour tout simplement, car seul le premier nom est lisible. Le nez de ce vin est spectaculaire. Il est d'une richesse et d'une jeunesse qui stupéfient notre table. Quand l'on se rend compte que ce vin a 106 ans, la surprise est encore plus grande. En bouche, ce vin pourrait donner lieu à deux interprétations. Si l'on s'arrête aux signes de fatigue qui sont évidents, le vin n'aurait pas d'intérêt. Si l'on accepte de lire un peu plus loin derrière le voile de fatigue, on aperçoit un noble fruit, une trame riche et une structure maintenue. Ce vin est plaisant à boire, mais il ne peut pas faire l'unanimité car il est évident qu'il eût dû être bu il y a quelques décennies. Mais l'ouvrir ce soir, c'est lui donner enfin la chance de s'exprimer. Les convives me font le grand plaisir d'entrer dans le monde de ce vin en essayant d'en percer les secrets.

La truffe noire est si divine qu'elle mettrait en valeur n'importe quel vin. Il se trouve qu'elle est honorée par de grands vins. Le **Château Haut-Brion rouge 1948**, d'une année rare parce que tous les 1948 ont été bus depuis longtemps, a la couleur d'un vin de moins de vingt ans. C'est d'ailleurs assez spectaculaire, comme si, pour deviser avec la truffe, il s'était habillé de noir. Là aussi, comme pour le 1904, il faut accepter de dépasser les signes de fatigue, pour retrouver la richesse d'un vrai Haut-Brion, que je n'aurais jamais imaginé à ce niveau de puissance. C'est un beau grand vin, si l'on sait dépasser sa légère fatigue. Les

votes montreront que la table en est capable. De fatigue, le **Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1921** n'en a pas le moins du monde. Ce vin est beaucoup plus jeune que son puîné de vingt-sept ans ! Il a tout pour lui. Il n'a pas de défaut, son parfum est envoûtant, très féminin. En bouche il est presque doux tant il est charmeur. C'est un immense témoignage d'un très grand millésime. Sa longueur en bouche est spectaculaire.

Le **Nuits-Saint-Georges Camille Giroud 1928** est très claret en haut de la bouteille, la densité se trouvant dans le dernier tiers. Ce bourgogne est charmant, apaisant, donnant de la Bourgogne une image colorée. A ses côtés, la couleur du **Grand Chambertin Sosthène de Grésgny 1913** est beaucoup plus dense. Si le Nuits est plus aimable, le Chambertin est plus profond. C'est un grand vin que j'ai eu souvent l'occasion de boire et qui n'est jamais pris en défaut. Ces deux expressions de la Bourgogne sont réjouissantes, mais plus « faciles » que les témoignages raffinés du bordelais.

Le **Château Rayne-Vigneau Sauternes 1914** est servi avant le plus jeune sauternes car il a « mangé » son sucre et serait plus difficile à comprendre après l'Yquem. Ce vin de 1914 est subtil et délicat. Il joue dans les nuances fines. Le fougeru est intéressant, mais il est préférable de boire ce vin seul pour en saisir tous les aspects diaprés. Le **Château d'Yquem 1986** est maintenant d'une belle maturité. C'est un Yquem classique et rassurant. Sa cohabitation avec les litchis et fruits rouges est tout à fait possible, mais avec le sorbet, c'est trop difficile pour moi.

Un ami fidèle, lors d'un repas précédent, avait fait de l'humour sur les vins que l'on achèterait à Félix Potin, symbole d'une distribution surannée. Pour répondre à son humour, j'ai apporté une « **eau de vie Félix Potin** » qui doit avoir au moins 80 ans, si je me fie au bouchon complètement rétréci dans sa partie basse. Je décachette la capsule où est écrit : « exigez le timbre Félix Potin », et, ce qui pourrait être perçu comme un gag devient une leçon. Cette eau de vie est une merveille. Lorsque je l'ai fait goûter à Christophe, notre sommelier, il n'en est pas revenu. Comment une telle eau de vie peut-elle être aussi raffinée ? Est-ce seulement l'effet de l'âge ? Qui pourrait prétendre qu'il ne se passe rien pour les alcools en bouteille ? Nous sommes tous subjugués, et malgré l'heure tardive et ce repas copieux, il y a eu du « revenez-y » dans l'air ! L'alcool n'a pas été inclus dans les votes, mais il aurait fait carton plein.

Les votes de ce soir sont ma fierté, oserais-je dire si j'étais pompeux, mon triomphe. Car les onze vins figurent tous dans les votes, alors qu'on ne vote que pour ses quatre préférés. Encore plus fort, six vins ont eu l'honneur d'être au moins une fois nommés premiers d'un vote. Encore plus fort, dans le vote du consensus, on retrouve les deux bordeaux qui avaient des signes de fatigue ce qui montre que mes convives ont su – comme il convient – dépasser les petites imperfections qui pourraient masquer l'essentiel. Ce soir la table était experte.

Le Pichon 1921 a eu quatre votes de premier, le Haut-Brion 1948 deux votes de premier, le Perrier Jouët 1966, le Beauséjour 1904, le Nuits 1928 et l'Yquem ayant chacun un vote de premier. Le vote du consensus serait : **1 - Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1921, 2 - Château Beauséjour 1904, 3 - Château Haut-Brion rouge 1948, 4 - Grand Chambertin Sosthène de Grésgny 1913**. C'est intéressant de constater que les trois bordeaux sont aux trois premières places. C'est une première. Mon vote est : **1 - Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1921, 2 - Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1975, 3 - Champagne Perrier Jouët Blason de France 1966, 4 - Grand Chambertin Sosthène de Grésgny 1913**.

La cuisine d'Alain Dutournier est parfois un peu complexe pour des vins aussi vieux, mais elle produit des saveurs miraculeuses, comme l'huître, le homard ou la sublime truffe agencée comme ces sphères d'ivoire incrustées les unes dans les autres. Dans une atmosphère particulièrement joyeuse, fervente et amicale, nous avons passé une mémorable soirée.

Amicales salutations de François Audouze