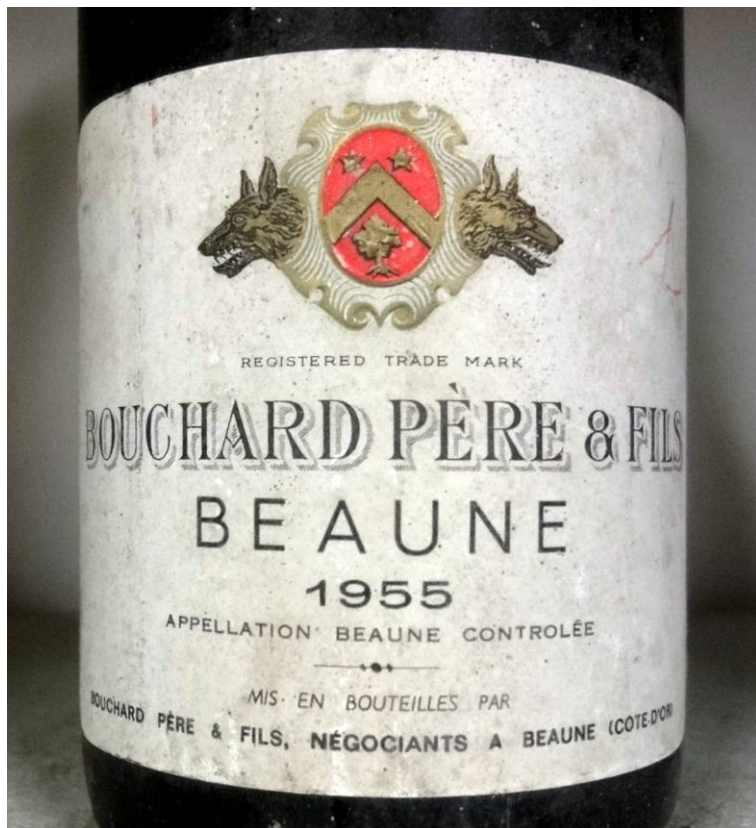




Ce **Beaune Bouchard Père & Fils 1955** tout simple s'est montré charmant lors du casual Friday raconté dans ce bulletin

Bulletin n° 369

Un « casual Friday » au restaurant de Gérard Besson et un dîner de grands chez un ami.

Les « Casual Friday » regroupent quelques amis fous de vin pour un déjeuner amical. Nous partîmes onze au fil des inscriptions, et nous finîmes sept en arrivant au porc. Un ami me prévient le matin même qu'il est dans un train pour Londres, un autre qui devait venir avec un ami me dit qu'il est coincé en Suisse car le moteur de son avion a eu quelques faiblesses. J'ai raccroché par les cheveux un ami qui voulait annuler car il se sentait un peu faible pour affronter un tel déjeuner. Il est quand même venu, accueilli par un citron chaud qui l'a requinqué. Et la quatrième défection, partielle celle-ci, se fit au milieu du repas, car l'épouse de l'ami avait des contractions annonciatrices d'un bel événement. La naissance fut remise à plus tard, mais Bruno a raté le beau sauternes qu'il avait apporté.

Dans cette géographie variable l'équipe du **restaurant Gérard Besson** a su réagir avec efficacité, changeant les plans de table, les services et les plats. Le menu conçu par Gérard Besson est composé avec pour objectif de mettre en valeur les vins : Pomme de terre Pompadour truffes, andouillette varoise / Gâteau de topinambour, ris de veau, truffe / Lieu jaune, asperges du Lubéron / Crêpinette de cochon de lait / Gigot d'agneau de lait, coco Tarbais, truffe de Bourgogne / Tourte de caneton rouennaise / Long bec / Tarte confite, tarte à l'orange, cédrats et mignardises. Il faudrait qu'on m'explique comment on peut retirer toute étoile à un MOF (meilleur ouvrier de France), artiste des gibiers, qui est capable de réaliser de tels menus.

Le Casual Friday est, dans sa philosophie, une annexe ou une succursale de l'Académie des Vins Anciens. Car l'esprit est le même. Comme c'est plus informel, apporte du vin qui veut. Aujourd'hui, j'avais envie d'en apporter beaucoup, aussi ai-je fourni six vins sur les neuf du repas. Pour une autre réunion, les apports seront différents.

Le **Champagne Dom Ruinart blanc de blancs 1990** est extrêmement charmant. Le mot qui lui convient le mieux est « rond ». Il a de belles qualités exprimées en toute simplicité. C'est un grand champagne, un beau champagne très confortable, jouissant de la puissance d'une grande année, à la longueur prononcée.

Le **Champagne Maurice d'Arhanpé à Mareuil sur Ay 1942** est d'un producteur inconnu et sans doute disparu. Dès la première gorgée, je suis conquis. Que ce champagne est beau ! Il est doré aussi bien à l'œil qu'en bouche, plein, précis, sans altération. Il n'a plus de bulle, mais sa riche complexité emporte les suffrages.

Le **Champagne Mumm Cordon Rouge 1959** a un défaut. Ce n'est pas métallique, c'est plutôt giboyeux. Le plaisir est moins grand, et par compensation, ce 1959 rend le 1942 encore plus beau, plus précis, plus net. Le Mumm se boit, mais manque d'âme.

J'ai eu peur que le **Châteauneuf-du-Pape blanc Chapoutier magnum 1977** ne soit un peu bouchonné. Mais le défaut disparaît, n'altérant pas le goût. Le vin n'est pas désagréable, mais il n'a pas la classe d'un grand Châteauneuf blanc. On le goûte quand même avec gourmandise sur le lieu jaune.

Le **Château Gruaud Larose Sarget 1921** a un nez de framboise. En bouche, le vin est d'un charme pur. Fruité, joyeux, il se montre d'une belle plénitude. Il est assez semblable au magnum de Château Léoville Las Cases 1924 qui m'avait tant plu à l'Académie des Vins Anciens. Sa richesse, son équilibre et sa longueur sont très plaisants.

Le **Château Mouton Rothschild 1972** est d'une très petite année. Et comme souvent, les plus grands vins réussissent leurs petites années. Le Mouton est vraiment charmant, un peu en demi-teinte, bien sûr, mais il se boit avec un grand plaisir. Il ferait plus que de la figuration dans un grand repas.

Tout le monde a cherché l'énigme de l'étiquette du **Château illisible (probable Beychevelle) vers 1900**. A la forme de l'étiquette, et un peu au goût, l'idée de Beychevelle est assez cohérente. Lorsque nous le goûtons, tous mes amis préfèrent le 1921. Il est vrai que le vin de 1900 a de légers défauts qui peuvent gêner l'approche. Mais je sens que derrière le voile, il y a un vin d'une rare structure. Et quand il s'épanouit, on prend conscience que la charpente de ce vin est plus complexe et attirante que celle du Gruaud-Larose. Plus que d'autres je suis capable de ne pas tenir compte de petits défauts, quand ils ne rendent pas illisible le message général du vin. J'ai pris un très grand plaisir à ce vin qui est un beau témoignage, et qui se boit bien. Pour tous ces bordeaux, c'est le dernier quart de la bouteille, le plus dense, qui révèle leur forte personnalité.

Avec le premier bourgogne, nous sentons et goûtons le charme inimitable de cette belle région. Le **Beaune rouge Bouchard Père & Fils 1955**, vin d'une appellation générique, joue dans la cour des grands. Son plaisir est intense, même si la complexité n'est pas très grande. Mais la longueur en bouche m'impressionne. C'est un témoignage qui étonnerait plus d'un amateur.

Le **Chambertin Clos de Bèze Pierre Damoy 1961** est toujours une ravissante surprise chaque fois que je présente ce vin. Il est riche, apparemment simple, mais plein, complet, goûteux et serein. Une discussion s'instaure sur l'éventuelle addition de vins du Rhône dans ce chambertin. Même si ce n'est pas exclu, le vin est d'un grand équilibre, ce qui nous enchante. Il emplît la bouche de fruits noirs généreux. Je l'adore.

Le **Château d'Yquem 1969** apporté par le futur père parti depuis quelque temps est d'une couleur plus foncée que ce que j'attendais. En bouche il est très sucré, profond, peut-être un peu doctrinaire. Mais il est très accueillant pour les desserts, avec une présence réconfortante sans faille. Avec les cédrats, c'est un régal, comme avec l'imposante tarte aux poires.

Nous avons voté et six vins sur neuf ont eu des votes. Le vote du consensus serait : **1 - Château Gruaud Larose Sarget 1921, 2 - Chambertin Clos de Bèze Pierre Damoy 1961, 3 - Château illisible (probable Beychevelle) vers 1900, 4 - Beaune rouge Bouchard Père & Fils 1955**. Mes joues rosissent quand je constate que ces quatre vins font partie de mes apports. Les autres vins cités dans les votes sont l'Yquem 1969 et le champagne 1942 apportés par des amis.

Mon vote est : **1 - Chambertin Clos de Bèze Pierre Damoy 1961, 2 - Château illisible (probable Beychevelle) vers 1900, 3 - Champagne Maurice d'Arhanpé à Mareuil sur Ay 1942, 4 - Château Gruaud Larose Sarget 1921**.

Tout le monde a apprécié la qualité des vins ouverts lors de ce déjeuner. La cuisine de Gérard Besson est rassurante, les produits de qualité étant traités selon la tradition de grands cuisiniers légendaires de la

précédente génération. L'équipe est soudée pour offrir un service attentif et de qualité. Nos rires, nos blagues et nos discussions sans fin ont dû retentir dans tout le restaurant. Chacun des présents se félicita d'un Casual Friday réussi.

Le lendemain de cet événement, je retrouve deux des participants lors d'un **dîner de folie** organisé par l'un d'eux. Lionel est un des fidèles parmi les fidèles, contaminé par l'amour des vins anciens. Son épouse est un vrai cordon bleu. Qu'on en juge par le menu : Sablés au parmesan, sablés au roquefort / crabe au citron vert, thon mi-cuit sauce soja, soupe crevette lait de coco et citronnelle / Crème brûlée au foie gras, terrine de foie gras frais sur pain d'épice ; sucette de foie gras au gros sel / Coquilles Saint-Jacques au jambon Serrano haché d'ail / Filet de bœuf en étouffée de truffe, purée de pommes de terre aux truffes / Fromages Quatrehomme : Comté 30 mois, brie de Melun, Saint Marcellin, Saint Nectaire, gouda étuvé 24 mois / Mangues poêlées et fruits de la passion / Macarons au citron. Le dîner fut remarquable de saveurs délicates et originales.

L'ami fou de vin ne lésine pas sur le programme de ce soir. Pour calibrer le palais, nous commençons par un **Champagne Bollinger Spéciale Cuvée sans année** très agréable à boire, vrai champagne de soif.

C'est un deuxième calibrage, à l'opposé, avec le **Champagne Initiale Jacques Selosse non millésimé**, qui est un champagne non dosé et sans concession. Quand on s'y habitue, on comprend à quel point ce champagne a du sens, belle expression de chardonnay.

J'ai du mal à imaginer que le **Champagne Grand Siècle Laurent Perrier 1973/70/69** combinaison de ces trois millésimes soit aussi vieux que cela. En effet le bouchon n'est pas entièrement chevillé, montrant quelques boursoflures, la couleur est d'un blanc clair juvénile, et le goût ne montre pas de trace d'évolution. Ce champagne est superbe. Lionel est si sûr des années de son champagne, non indiquées sur l'étiquette, que je goûte à nouveau. On ne peut pas exclure qu'il ait raison, mais c'est un miracle.

Lionel ouvre encore une bouteille avant que nous ne passions à table. Le **Champagne Pommery & Gréno 1964** fait vraiment son âge. Sa couleur est légèrement ambrée. Il a le charme des champagnes anciens, avec la complexité qui appelle la gastronomie. Quatre champagnes pour quatorze convives avant de passer à table, cela annonce un programme musclé.

Le **Corton-Charlemagne mise Nicolas 1961** est bouchonné. Le crabe au citron vert lui enlève le goût de bouchon et le vin est presque buvable, mais l'intérêt se porte vers le **Château Bouscalt blanc 1924**. La couleur est foncée avec de l'ambre gris. Le nez est expressif. Si les traces de vieillissement sont fortes, le vin se boit comme un intéressant témoignage d'un domaine qui sait braver les ans. L'expérience vaut la peine. Pour que nous revenions sur des goûts plus habituels, un **Bâtard Montrachet Pierre Morey 1991** se situe dans des saveurs familières, sans cependant apporter une excitation particulière.

Nous franchissons une étape vers l'émotion pure avec **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1974** qui est ce qu'il doit être, beau, charmant, élégant et discret. Nous adorons ce vin qui réagit remarquablement sur l'ail de la coquille saint-jacques.

Nous sommes bouche bée lorsque nous prenons connaissance du **Château Lafite-Rothschild 1928**. Quel cadeau ! Le nez est d'une densité invraisemblable, la couleur est belle, de rouge et noir profonds et en bouche ce vin est l'expression de ce que Lafite peut atteindre d'absolu. C'est un vin riche, expressif, d'une trame dense. C'est une merveille. Alors, le pauvre **Clos de Gamot Cahors 1961**, qui en d'autres circonstances brillerait sans doute, n'éveille aucun réel intérêt.

Le **Gevrey-Chambertin Clair Daü 1961** provoque sur Juan Carlos, ami passionné fou de vin, la même réaction que sur moi. La salinité de ce vin est exactement celle que l'on trouve dans les vins de la Romanée Conti. Ce vin évoque les charmes les plus purs des vins du prestigieux domaine et confirme que Clair Daü savait jouer dans la cour des grands. Ce bourgogne est superbe, canaille comme je les aime, le régal de dieux mutins.

Lionel a voulu me faire plaisir car il sait que j'aime ce vin : **Vin du Jura L'Etoile cuvée spéciale 1947**. Quel régal sur le comté. Ce vin du Jura a tout pour lui, diablement expressif, à la longueur infinie, sur un message chatoyant. Je me régale.

Le **Domaine de Morange Saint Croix du Mont 1943** est une petite merveille. Doré à souhait, il montre une fois de plus que les grands bordeaux liquoreux ne naissent pas qu'en sauternais. Même si l'on franchit une étape majeure avec le vin qui suit, ce riche Morange ne fait pas pâle figure.

Un empereur entre maintenant en scène, le **Château d'Yquem 1967**. Cet exemplaire de l'icône tient son rang. Il est superbe. Il a la puissance, l'équilibre et la longueur, mais je ne lui trouve pas tout à fait la complexité que j'attendais. Cette remarque est à la marge, car nous sommes à un niveau de perfection rare.

Alors qu'un ami propose que nous votions, ce qui sera difficile pour une telle assemblée, je demande aux fidèles parmi les fidèles de deviner ce que serait mon vote. Et ils le trouvent avec une facilité surprenante : **1 – Château Lafite-Rothschild 1928, 2 - Gevrey-Chambertin Clair Daü 1961, 3 - Vin du Jura L'Etoile cuvée spéciale 1947, 4 - Château d'Yquem 1967.**

Ces vins ont brillé au sommet de leur art sur la brillante cuisine de Valérie. L'heure avait tourné au-delà de nos appréciations. Malgré cela Lionel ouvre un **Champagne Exquise Jacques Selsos non millésimé**, pour nous remettre de nos émotions. J'avouerai sans honte que mon souvenir de ce champagne est imprécis. Ce qui restera gravé dans ma mémoire, en revanche, c'est l'extrême générosité de Lionel, la virtuosité de Valérie, et plusieurs vins d'une qualité exceptionnelle dont un Lafite 1928 éblouissant.

Amicales salutations de François Audouze