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

La bouteille de **La Tâche 1990** est comme le canon d'un navire, qui nous protège d'une invasion par la mer !

Bulletin n° 370

Déjeuner au restaurant Le Petit Nice, déjeuner au Yacht Club de France et dîner au restaurant de l'hôtel Crillon, le premier jour du nouveau chef.

Aujourd'hui, au Petit Nice, j'ai bu le plus grand vin du monde. C'est vrai que chaque fois que je bois un grand vin, il est, au moment où je le bois, le plus grand vin du monde. Mais il y a des échelons, des nuances dans ce Panthéon et aujourd'hui, ce vin n'est pas loin de tutoyer la perfection.

L'histoire commence il y a deux ans. Nous déjeunions, mon épouse et moi, au Petit Nice et sur la carte que je consulte après le repas un vin attire mon attention. Quand le prix d'un vin est égal ou inférieur à celui que je paierais pour l'acquérir, il est tentant de le commander. Il faut encourager les restaurants dont la tarification est accueillante. J'ai demandé à José Pottier de me garder la bouteille.

Le temps a passé. Mille raisons retardaient le moment de venir pour cette bouteille. De plus la crise est passée par là, mettant un frein relatif à mes désirs de folie. Une fenêtre de tir se présente. Une table est réservée au **restaurant Le Petit Nice**, et je demande qu'on prévoie la bouteille. J'envoie un mail pour demander que Gérald Passédat pense à un menu en fonction du vin, qui mérite des accords parfaits.

La veille, José m'appelle et me demande s'il faut ouvrir la bouteille avant mon arrivée. Je souhaite voir l'éclosion du vin, aussi la bouteille sera-t-elle ouverte au dernier moment. Le matin José m'appelle à nouveau et me dit que Gérald Passédat souhaiterait goûter le vin pour préparer son menu. Je demande que l'on m'attende pour que les choix soient faits.

A l'heure dite, par un beau soleil de printemps, la Corniche de Marseille surplombe une mer légèrement agitée par une petite brise. La couleur des flots est vert émeraude. La bouteille est sur une petite table, portée par un panier de service. Pour préparer ma bouche, je demande à José d'avoir une coupe de champagne. C'est un **Champagne Fleury, fleur de l'Europe non millésimé**, fait à partir de pinot noir en majorité, élaboré en biodynamie. Le champagne est très pur, très peu dosé, et se marie bien avec les multiples petits amuse-bouche délicats.

Pendant ce temps, je vois le sommelier qui ouvre la bouteille, se sert un verre et commence à le goûter. Même si je comprends cette habitude, je ne l'aime pas. Car à un certain niveau de vin, j'ai envie de profiter de chaque centilitre. Et j'estime – est-ce de la vanité - qu'à ce niveau de vins, mon avis sur le vin vaut bien celui du sommelier.

Je m'approche de la table et je verse un verre à Gérald Passédat afin que nous prenions connaissance ensemble de ce trésor. On l'aura compris grâce à la photo : il s'agit de **La Tâche Domaine de la**

Romanée Conti 1990. La bouteille est à température parfaite. Le nez est exemplaire de suavité, de délicatesse, comme un bouquet de roses. En bouche, c'est la perfection du Domaine de la Romanée Conti. Il y a le charme, il y a la délicate amertume saline mais à peine esquissée, et il y a une subtilité mariée à une grande complexité romantique. Tout est réuni pour que Gérald se surpasse. Nous échangeons deux ou trois mots. Je demande s'il y a un pigeon. Il me répond que le repas sera tout au poisson. Gérald indique deux ou trois pistes que j'avais d'ailleurs repérées sur la carte, puis me dit : « à moi de faire. Vous aurez quatre plats ».

Nous finissons l'apéritif au salon et avec ma femme nous passons en salle. Notre table est à l'aplomb de l'eau, avec une vue d'une rare beauté. Ce lieu est merveilleux. On m'a gardé le verre qui avait servi à taster le vin et, confortablement assis, je commence à m'en imprégner. L'image qui me vient à l'esprit est la suivante : à Versailles, la chambre du roi richement meublée et décorée est aujourd'hui séparée du public par des barrières dissuasives qui ne masquent pas la vue. Au moment où je bois en rêve, les barrières n'y sont plus, je suis seul, pieds nus, et je jouis du contact avec les tapis de la Savonnerie de cette vaste chambre royale, tout en me délectant du nectar. Ce vin est royal. Il y a deux jours, j'ai bu deux Côtes Rôties La Turque de Guigal, une 1997 et une 2000, que j'ai adorées pour leur générosité joyeuse. Ici, je passe du statut de comte au statut de roi. Car ce vin a tout. Il est subtil, complexe, délicat, romantique, avec une longueur qui n'en finit pas de iodler les complexités. Rien ne s'arrête, et mon plaisir est serein, celui que l'on ne veut pas ébruiter pour qu'il ne s'échappe pas. Je suis paralysé de bonheur, et je constate que sur l'échelle de la perfection il n'y a plus de limite avec cette Tâche 1990.

Le menu préparé par **Gérald Passédat** est ainsi conçu : les amuse-bouche gourmands / tourteau rôti entier au poivre, mélange mandarin, légumes sautés, araignée de mer / le loup à l'endoumoise, aubergines Barthélemy / gallinette de palangre aux sucs réduits de sa chair / les rougets de roche, jus d'entrailles comme une bécasse de mer / les fromages affinés / l'avant dessert / de fines gaufrettes croquantes et entremet minute / mignardises maison.

L'amuse-bouche comporte des asperges de Pertuis et une pince de homard. Le vin fait ses vocalises avec ces saveurs. Nous nous exerçons pour les accords à venir. Le tourteau est enduit d'un délicat et discret cacao et l'accord est absolument magique. Car le doucereux de la chair tendre mais intense excite le poivre du vin. C'est magique. Chaque plat est accompagné à sa gauche d'une petite assiette qui présente une saveur complémentaire parfois hasardeuse. Je prends garde à ne pas effrayer le vin, mais je me risque à le goûter après un fond de sauce de roquette. Il faut vraiment oser ! Et ce choc fait apparaître la rectitude du vin. Il est moins long, mais affiche plus de matière en milieu de bouche.

Le loup est magnifiquement présenté, avec une douceur de chair rare. Et sa subtilité épouse celle du vin. Je prends un peu de jus de bœuf seul avec le vin et c'est miraculeux. Le loup est doucereux et La Tâche le lui rend bien. Ce vin est un miracle.

A ce stade, il est nécessaire qu'on apporte un seau d'eau pour rafraîchir le vin. Je fais enlever les glaçons, l'eau froide devant suffire.

La galinette est très virile, très typée. Au début, la cohabitation surprend. L'accord est difficile, mais le palais se fait et ce qui est amusant, c'est que cela donne au vin un aspect beaucoup plus vieux. Il devient années 30 et plus précisément 1933. C'est cette image de 1933 qui s'impose à moi, car j'ai partagé un Richebourg du Domaine de la Romanée Conti 1933 récemment avec Aubert de Villaine. Le jus de céleri crée un accord de rêve et le poisson se met à jouer le jeu, donnant au vin une belle rondeur par un accord de compensation.

Le vin change au fil du temps. Il s'est épanoui, prend de la rondeur, devient plus civilisé, et j'avoue que cela me plait moins. Les vingt premières minutes pendant lesquelles La Tâche était dans la fragilité de son réveil étaient sublimes. Le vin devenu plus sénatorial excite moins ma curiosité, même s'il est parfait.

Le rouget est délicieux. La sauce aux entrailles ne permet pas à la chair d'accrocher le regard du vin. C'est le moins bel accord jusqu'à présent. Il y a dans la petite assiette latérale un petit rouget au jus à l'anis étoilé. Je fais goutter les filets pour avoir la chair pure, et là, le vin répond. Le rouget « menthole le vin », donnant

cet aspect frais et mentholé que peuvent avoir certains bourgognes comme Clos de Tart par exemple. La petite galette au foie de rouget culbute le vin.

La cuisine de Gérald Passédat est absolument talentueuse. Mais il a présenté ses plats comme il le ferait pour d'autres vins. La grande complexité des recettes, ne livrant que rarement les chairs pures, n'a pas atteint au cœur le vin transcendantal. Mais il suffit que les accords rencontrés aient mis en valeur l'un ou l'autre aspect d'un des vins les plus raffinés que j'aie eu le plaisir de goûter pour que le plaisir soit complet. Les accords les plus beaux sont celui de la pince de tourteau au cacao, puis le jus de bœuf du loup, puis la galinette avec son jus de céleri. Des fromages ont permis d'accompagner le vin. J'ai offert un verre pour que le personnel de service puisse approcher cette perfection. J'ai fini le dernier verre, plus lourd d'un début de lie sur la terrasse, face à la mer.

Un repas sans surprise, ce n'est pas un repas. En voici deux. Alors que je cherchais le point d'accroche entre les rougets et le vin, voici que l'on sert à une table voisine de superbes côtes d'agneau ! Pourquoi donc ce repas sans agneau ? Pourquoi se compliquer la vie alors qu'un accord parfait était possible ?

La seconde est aussi croustillante. Ayant réservé La Tâche il y a deux ans, je guettais toujours l'instant où je pourrais honorer mon engagement. En fin de repas, José me dit : « je n'avais qu'une La Tâche. Et il se trouve que je l'avais vendue. Aussi, quand vous avez réservé, j'ai téléphoné au Domaine de la Romanée Conti pour qu'on me dépanne, et ce fut fait ». La vie est un long fleuve qui n'est pas toujours aussi tranquille qu'on veut le dire. J'ai voulu honorer une promesse qui n'était plus à honorer. Comme dit Edith Piaf, je ne regrette rien, au contraire !

Il reste de ce beau repas des instants de bonheur pur. Le cadre est magique, la vue sur la mer étant un spectacle continu sur l'infini marin. Le service est attentif et même attentionné. Gérald Passédat est un grand artiste des poissons et en extrayant la colonne vertébrale de ses recettes, La Tâche a su le reconnaître et se sublimer. Et enfin il y a La Tâche 1990, un des sommets du vin essentiellement par un raffinement où tout est dosé comme le plus élégant des textes de l'amour courtois. Oui, aujourd'hui, j'ai tutoyé la perfection du vin.

Une fois de plus, notre petit groupe de conscrits se retrouve au siège du **Yacht Club de France** pour déjeuner. La cuisine vient de franchir une étape significative, car nous avons excellemment mangé. Le menu est ainsi rédigé : rôti tiède de langouste, crème de Dulce, asperges vertes juste pochées, salade de tétragone cornu / carré de veau de lait, réduction aux morilles, fleurs de courgettes, frites de patates douces, millefeuille de légumes du soleil / fromages Alléosse / savarin aux fraises parfumé au thé à la menthe. Tout fut bien exécuté.

L'apéritif se prend sur un **champagne Laurent Perrier non millésimé** qui se boit gentiment quand on est de bonne humeur, et nous le sommes. La langouste est accompagnée d'un **Pouilly-Fuissé Vincent Girardin 2007** bien gouleyant et joyeux. Le **Château Lynch Bages 1997** est scolaire. Il est techniquement au point, mais fait un peu « question de cours », engendrant peu d'émotion. Il met donc en valeur le **Cos d'Estournel 1996**, charpenté, de forte personnalité, vin qui a une âme. Dans une atmosphère joyeuse, voire dévergondée, nous continuons de recréer le monde avec une impertinence que notre âge nous permet.

Après le départ de Jean-François Piège du **restaurant de l'hôtel Crillon**, la belle salle aux stucs imposants était bien triste. Je voulais être là le jour où le successeur serait trouvé. On m'indique la date et une table est réservée pour mon épouse et moi. Lorsque je me présente le premier jour du nouveau chef, Antoine Pétrus me dit : « nous vous attendions ce midi, un champagne était au frais pour vous ». J'avais omis de demander l'heure tant il me paraissait évident qu'une ouverture se fait à l'heure des opéras. En attendant ma femme, j'ai le temps de consulter la très exhaustive carte des vins, où je déniche quelques bonnes pioches possibles à côté de prix fortement dissuasifs, rendant les premiers grands crus de Bordeaux quasiment inaccessibles, et donc réservés à une clientèle fortunée de passage.

Il fait beau, j'attends ma femme sur le seuil de l'hôtel, observant les allées et venues de passants et touristes tous pendus à leur téléphone portable, ne portant aucun regard à l'une des plus belles places du monde.

Nous entrons dans la belle salle très surchargée mais au cachet inimitable, et Antoine apporte dans un seau une bouteille de **champagne Selosse « V.O. »** dégorgée le 23 octobre 2007. Le champagne est d'une couleur fortement ambrée pour son âge, mais c'est le style Selosse. Le nez est de belle personnalité, la bulle est fine et délicate et la première gorgée donne une impression cistercienne, monacale. Car la charpente est forte mais le vin est peu enveloppé et ne parle pas beaucoup. Il commence à discourir sur le petit amuse-bouche, une huître perle noire de Cancale avec une émulsion de pommes granny-smith et des copeaux de céleri. L'accord est intéressant, car le picotement de la pomme verte excite le champagne qui prend de la largeur et adopte l'iode de l'huître.

Nous étudions le menu et à ma grande surprise, ma femme choisit le menu dégustation, ce qui n'est pas dans ses habitudes. Ses désirs seront des ordres et je ne chercherai donc pas la pertinence absolue des accords avec le vin que j'ai choisi, un **Chambertin Armand Rousseau 1999**. Antoine me le fait goûter dans sa fraîcheur, juste sorti de cave. L'attaque est juvénile puisque le vin est frais, mais ce qui est impressionnant, c'est la longueur invraisemblable de ce vin au sortir de la cave. Chapeau bas, car c'est un signe de grandeur. Le menu est ainsi présenté : Le caviar impérial de Sologne, transparence de brocolis et crème acidulée / La morille, farcie au jambon ibérique, écume de noisette / La langoustine rôtie, fenouil craquant, jus corsé au yuzu / Le pigeon de Vendée en deux services, oignons grelots façon Tatin, les cuisses en ravioles dans un bouillon / Tarte aux fraises gariguette glacées, accompagnée de crème au citron / Le Finger chocolait, glace à la banane, croustillant noisette et mousse « Jivara ».

Le caviar est d'une qualité rare. Le brocoli est très original. La salinité du caviar donne au champagne Selosse une ampleur spectaculairement démarquée de ce qu'il offrait jusqu'alors. Il faut donc des goûts salins pour que ce champagne prenne son envol. Le jus de la morille est parfait, idéal pour prendre la vraie mesure du chambertin. Sur ce jus, le nez du chambertin est à se pâmer. Le vin est d'une sensualité sans égale. Le jambon n'est pas dominant ce qui est bien. Le plat est très équilibré et c'est le jus qui propulse le vin rouge dans la cinquième dimension.

La langoustine est cuite au millième de seconde près. Elle est divine. Le fenouil est cohérent, la sauce est parfaite. Le plat est réussi dans sa simplicité. Pour que le chambertin puisse être apprécié, il faut qu'il soit bu sur la mémoire de la sauce. La chair de la langoustine me conquiert. La réaction du chambertin sur le yuzu, est plutôt spéciale, mais l'accord excite le palais. L'idée qui me vient à ce stade du repas, c'est que la cuisine du chef, c'est du John Wayne : on sait qu'elle est forcément gagnante. Car il y a de grands produits, une recherche de simplicité et de lisibilité, avec une exécution parfaite. C'est la clé du succès.

Le pigeon de cuisine traditionnelle est parfait et le chambertin devient follement bourguignon. Mais le vin est obligé de se battre, car la personnalité du pigeon est dominante : c'est lui qui mène le bal sur les papilles. Sans doute vexé, le chambertin se met à jouer profil bas, perd de son velouté, et devient sculptural, maigrelet. C'est assez incroyable, car il retrouve tout son charme sur le bouillon et les ravioles, car là, il peut se poser en dominateur. On dirait qu'il nous a joué l'air de la jalousie. La légère salinité du bouillon excite tout le talent du vin et je me suis amusé à décortiquer le jeu de rôle que ce grand vin a si fortement imposé aux plats. A ce stade, l'amertume bourguignonne prime sur la rondeur. Le vin est sans concession et je l'adore quand il est rebelle comme cela, même si j'ai été ému par sa longueur quand il était frais. Le Selosse est revenu agréablement en scène pour les desserts.

Christopher Hache, le nouveau chef est tout jeune et souriant. Ayant travaillé à la Grande Cascade, auprès d'Alain Senderens et d'Eric Fréchon, il a choisi une voie prometteuse de succès, fondée sur la lisibilité de plats cohérents. La morille, la langoustine sont des plats de grande cuisine. L'ouverture du restaurant ce jour s'est faite sans tambour ni trompette pour que le chef puisse vérifier si ses choix sont appréciés. Le bouche à oreille va très rapidement remplir la salle, car nous tenons avec Christopher un chef promis à tous les succès. Ma femme a envie de revenir vite. C'est un signe qui ne trompe pas.

Amicales salutations de François Audouze