



Certains amis se moquent de moi quand je garde le haut des capsules. Mais il faut bien admettre que celle du **Château Latour 1943** est une œuvre d'art !

Bulletin n° 376

132ème dîner de wine-dinners au restaurant Apicius, déjeuner à la Rôtisserie du Plateau de Gravelle, déjeuner au restaurant Arpège.

Le 132^{ème} dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Apicius**. La décoration de cet hôtel particulier de la rue d'Artois est d'un raffinement rare. Le choix des couleurs et le modernisme des tableaux et des objets sont d'un goût exquis. Le jardin s'est paré des couleurs frêles du milieu de printemps.

A 17 heures j'ouvre les bouteilles et aucun bouchon ne me pose de réel problème. Celui du Lafite 1962 est d'une qualité exceptionnelle, ainsi que celui du Latour 1943 un peu moins souple. Je suis très étonné que le bouchon d'origine du Climens 1924 soit aussi court, avec six à sept millimètres de moins que celui du Malagar 1966. Serait-ce que M. Gounouilhou a voulu faire des économies de bouts de bouchons ? Tout se présente bien aussi me reste-t-il du temps pour profiter du beau parc en attendant mes huit convives.

Nous sommes installés dans le petit salon où nous prenons la première partie d'apéritif debout. Le **Champagne Deutz Cuvée William Deutz 1966** est d'une cuvée qui a été inventée en 1959 pour exprimer le meilleur du meilleur des vins de Deutz. Etant servi en premier par Caroline, sommelière qui fera un service du vin excellent, j'ai la gorgée la plus ingrate. Dès que je suis resservi après les autres, l'amélioration est sensible. C'est un champagne à la belle couleur ambrée, au nez délicat, sans bulle mais avec un reste suffisant de pétillant. Il manque un peu de longueur et la petite huître joue un rôle dynamisant pour lui conférer une belle personnalité.

Nous sommes assis pour la suite de l'apéritif. Autour de la table, un couple de japonais, un couple franco-chinois, un industriel marocain et trois français de professions diverses ont réussi à créer une atmosphère enjouée, riante, amicale mais aussi concentrée sur l'accueil de saveurs exceptionnelles.

Le menu créé par **Jean-Pierre Vigato** est bien adapté aux vins : Amuse-bouches entre huîtres et champignons... / Oursin, Langoustine et Tourteau... / Ris de veau rôti entier, fin hachis de champignons, jus à la réglisse / Petit pâté chaud d'oiseaux de chasse, Sarcelles, Bécasses et Grouses / Stilton / Pommes renversées « façon Tatin », crème d'un Saint-honoré.

Les amuse-bouches se continuent sur un **Champagne Dom Pérignon 1964** et l'on voit instantanément l'immense écart entre les deux champagnes. Avec le 1964, l'ambre est beaucoup plus doré, le nez est expressif et chaleureux, la bulle, même discrète, s'impose en bouche et le goût de ce champagne est profond, fruité, coloré de couleurs solaires. C'est un très grand champagne.

L'entrée est en trois parties et je ne peux m'empêcher de penser à Alain Dutournier car le chiffre trois est un support caractéristique de sa création. Le **Meursault Jean François Coche Dury 2001** a un nez particulièrement intense. C'est comme si un puits de pétrole explosait dans les narines. A le voir si puissant, on a peur pour le vin voisin. Mais pas du tout. Le Meursault générique de Coche Dury s'amuse à jouer dans la cour des grands avec une verve citronnée et une rondeur qui emplit la bouche. A côté le **Chablis 1er cru Camille Giroud 1959** est, pour les trois novices de ces dîners, le premier choc culturel, qui sera suivi par beaucoup d'autres. Comment est-il possible qu'un chablis de plus de cinquante ans puisse avoir cette jeunesse intemporelle ? La couleur du vin est d'un jaune citronné de prime jeunesse. Le nez est pur et expressif et le goût combine le fruité et le citronné qui ne déparent pas de l'impression donnée par le meursault. Une chose m'étonne, c'est que le final de ce vin est à deux étages. Il y a un final citronné, et alors que l'on croit que tout est dit, un retour de langue vient donner un goût de bonbon acidulé absolument étonnant. De mauvaises langues diraient qu'il n'y a pas que du chablis dans ce vin, mais si c'est pour ce résultat, nous sommes prêts à cacher son secret dans les plis de nos soutanes. Le vin est intemporel et charmant. Le meursault s'accorde mieux avec l'oursin, le chablis mieux avec la langoustine, et la coupe de tourteau est trop fraîche pour que les deux vins en profitent.

Sur le ris de veau, nous avons deux premiers grands crus classés. Le plus habitué de mes dîners dira que le Lafite est très Lafite et le Latour est très Latour, et c'est vrai. Les deux sont au sommet de leur art. Le **Château Lafite Rothschild 1er GCC Pauillac 1962** est très strict, monacal, et il faut aller chercher la grandeur de son message. Si l'on accepte la prudence de gentleman anglais de ce vin, dont le goût de truffe est juste suggéré, on profite d'un vin profond, dense, représentatif d'une grande année bien souvent négligée. A côté, le **Château Latour 1er GCC Pauillac 1943** est chantant, joyeux, tout fou bien que solidement assis sur une structure indestructible. Là aussi, des pans culturels tombent : comment un vin de 67 ans peut-il être aussi jeune d'esprit ? Et aucun des deux vins ne nuit à l'autre, et le ris de veau a l'intelligence de ne pas se mêler à leur confrontation, en étant un compagnon fidèle des deux. La table votera plus volontiers pour le Lafite, dont la pureté bordelaise est exemplaire, alors que je favoriserai nettement le Latour à la joie de vivre qui n'interdit pas la complexité superbe. Un convive fait remarquer que les deux bordeaux se présentent dans un état de conservation exemplaire puisque aucun ne montre de défaut.

Le plat d'oiseau se compose de deux parties : un pigeon dont la chair est diaboliquement veloutée et une petite pâtisserie aux trois oiseaux, plus rêche et typée. Le **Chambertin Clos de Bèze Joseph Drouhin 1947** est définitivement fait pour le pigeon. Le velours s'ajoute au velours, dans une union que l'on devrait recouvrir d'un voile pudique. Car l'accord, le plus réussi du repas, est d'une rare sensualité. Le vin donne l'impression de n'exister que pour la chair fondante du pigeon. C'est spectaculaire, et le chambertin atteint un niveau de plénitude que seuls les chambertins de grandes années sont capables de donner. Une fois encore, les vins associés sur le même plat s'harmonisent très bien, sans qu'un vin ne rabaisse l'autre. L'**Hermitage la Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1990** est un grand Rhône, dans sa belle jeunesse, et couronné par tous les critiques. Sa stature, sa force, le rendent plus apte à cohabiter avec l'intense pâté d'oiseaux de chasse. Le chambertin est sensuel et l'Hermitage est conquérant. Deux beaux vins plus « rustiques » que les bordeaux, mais diablement charmants.

Pour les trois nouveaux participants, associer un stilton avec un vin doux, c'est une curiosité qui laisse dubitatif. La démonstration se fait en essayant. Le **Château Malagar (François Mauriac) 1966** est un « **Premières Côtes de Bordeaux** ». A l'ouverture, son nez me semblait jouer dans la cour des grands. Et c'est vrai qu'il se présente très au dessus de son appellation. Si l'on prononçait le mot sauternes à son égard, personne ne le contesterait. Le vin d'une couleur d'un jaune encore pâle ne montrant aucun signe d'évolution, est doté d'une jolie acidité citronnée qui le rend convaincant. Le douxereux est joliment balancé et l'accord avec le stilton est gourmand.

Les pommes ont un goût délicieux, un peu acide, qui est exactement dans la ligne de ce que demande le **Château Climens Barsac 1924**. Boire Climens des années vingt est toujours émouvant. Ce vin à la couleur d'ambre légèrement brun a un nez raffiné et subtil. En bouche, on s'aperçoit qu'il a mangé une partie de son sucre, ce qui le rend un peu plus sec. Et ses notes subtiles apparaissent davantage. Je suis

beaucoup plus à l'aise pour apprécier ce type de vin que mes partenaires de table. Ce Climens n'est pas un des plus tonitrueux, il joue sur la délicatesse, avec une longueur extrême.

Les discussions vont bon train et nous n'arrêtons pas d'échafauder des plans de futurs dîners où nous retrouverions aux quatre coins de la planète. Il est temps de passer aux votes. Nous sommes huit à voter car la charmante japonaise n'a pas bu. Tous les vins sauf un ont été nommés dans des quartés. Trois vins seulement ont eu des votes de premier : le Chambertin Clos de Bèze Joseph Drouhin 1947 cinq fois, ce qui est majoritaire et écrasant, le Château Lafite Rothschild 1er GCC Pauillac 1962 deux fois et l'Hermitage la Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1990 une fois.

Le vote du consensus, difficile à départager à la suite de l'indiscutable premier, est : **1 - Chambertin Clos de Bèze Joseph Drouhin 1947, 2 - Château Lafite Rothschild 1er GCC Pauillac 1962, 3 - Château Latour 1er GCC Pauillac 1943, 4 - Château Climens Barsac 1924.**

Mon vote est le même mais dans le désordre : **1 - Chambertin Clos de Bèze Joseph Drouhin 1947, 2 - Château Climens Barsac 1924, 3 - Château Latour 1er GCC Pauillac 1943, 4 - Château Lafite Rothschild 1er GCC Pauillac 1962.**

La petite salle à manger permet à neuf convives d'être à l'aise et la forme de la table permet à chacun de parler avec tous, ce qui est un avantage certain. La vaisselle est belle, le service est attentionné. Caroline a été efficace et attentive. La cuisine de Jean-Pierre Vigato est d'une grande maturité, avec une lisibilité rassurante et adaptée aux vins anciens. De nouvelles amitiés se sont créées et les anciennes se sont confortées. Par un beau soir de printemps, nous nous sommes quittés heureux.

Un de mes cousins invite à la **Rôtisserie du Plateau de Gravelle**, tout à côté du champ de courses de Vincennes. Contrairement aux annonces de la météo, il fait beau et nous prenons l'apéritif dans un beau jardin sur un **champagne Liébart 2004** qui est très agréable à boire et d'un gentil goût de revenez-y. Mon cousin fête ses 85 ans. Avec sa compagne qui a organisé la fête, ils ont l'habitude de lire mes bulletins, aussi guettent-ils mon avis sur les vins choisis. Malgré une assemblée de plus de soixante-dix personnes, ils ont mis en cachette une bouteille au frais de **champagne Gosset 1979**. Nous serons quelques uns à profiter de ce grand champagne à la couleur de miel d'acacia, au nez profond et qui éclate en bouche de consistance et de profondeur. Un grand champagne.

Sur la table du buffet, en décoration, un double magnum d'un vin rouge de Chinon 1985 n'aura pas d'autre rôle, car il est définitivement mort.

Nous passons à table et le repas est très bien réalisé pour une telle assemblée : salade de homard et Saint-Jacques / filet de daurade, petits légumes, sauce olives / carré d'agneau, purée maison et champignons / fromages / gâteaux d'anniversaire, millefeuille et gâteau au chocolat.

Le **Clos du Château du Château de Meursault 2006** est très typé. Il se boit bien, il est juteux à souhait mais il surjoue un peu. Je préfère la gentille expression du **Château Haut-Grelot premières Côtes de Blaye 2005** qui est précis, équilibré, et conforme à son appellation. Une belle rencontre. On applaudit l'arrivée du gâteau d'anniversaire, accompagné d'un **champagne Veuve Clicquot Ponsardin** qui pétille bien sur les framboises et fraises fraîches.

Pour le gâteau au chocolat, j'ai apporté trois bouteilles de **Maury La Coume du Roy Paule de Volontat 1925**. Pour beaucoup de mes cousins, c'est une grande surprise de déguster un vin de l'année de notre hôte célébré ce jour. Ce vin doux à la trace alcoolique profonde est riche de saveurs enveloppantes qui forment avec le chocolat un bel accord. Il y a des pruneaux, des traces de griottes, et le palais jouit de ces douceurs. L'ambiance familiale est joyeuse, affectueuse, et beaucoup de souvenirs anciens sont évoqués par les uns et les autres lors d'une fête de famille réussie.

Je m'apprête à faire mon premier dîner de wine-dinners au **restaurant Arpège** avec **Alain Passard** au fourneau. C'est un honneur et un plaisir. Pour préparer le dîner, Alain a fait un projet avec Gaylord, son sommelier, et il est convenu que je viendrai vérifier la pertinence des recettes avec mes vins. Ne m'étant pas occupé de trouver de complice, mes coups de fil étant tardifs, je me retrouve seul pour étudier les

recettes du chef. Bien entendu, il ne s'agit pas de juger de la valeur intrinsèque des plats, mais de leur adaptation aux vins du repas. Toute remarque est donc en valeur relative et non pas en valeur absolue.

Le repas débute par une petite tartelette aux dés de jeunes légumes, fortement marquée par l'ail. Voilà une bonne idée pour un champagne ancien. La traditionnelle mise en bouche du lieu, l'œuf au chaud froid au sirop d'érable et vinaigre de Xérès est délicieuse, mais n'ira pas du tout avec les champagnes, comme me le démontre le **champagne Drappier Carte d'Or** servi au verre par Gaylord. Le champagne est délicieux, avec un léger fumé de coings et des pâtes de fruits jaunes, présenté à température idéale. Il se referme sur l'œuf qu'il faut abandonner. Je pense plutôt à une petite tarte de fenouil et d'ail, qui révélera un champagne doux de 1955.

La jardinière Arlequin et semoule à l'huile d'argan est délicieuse. Ce qui me plaît particulièrement, c'est que des milliers de souvenirs me reviennent des légumes que cuisaient mes grands-mères. Comme il y a des légumes sucrés et d'autres salés, on pianotera sur ces saveurs avec deux champagnes, un Canard Duchêne 1973 pour les sucrés et un Salon 1996 pour les saveurs plus typées. Il faut réduire l'ampleur de ce plat copieux et le saler moins. Faute de langoustines, on m'apporte un homard au thé vert à la chair parfaite. Sa subtilité est idéale pour le vin blanc assez jeune que j'ai prévu. L'asperge est cohérente, mais il ne faudrait retenir que la tête, car la tige est trop amère. L'épinard est osé, mais je le sens bien avec le vin blanc car il est jeune. Le plat est d'un immense talent.

A côté de moi, de jeunes japonais déjeunent. Ils sont surpris que je reçoive une deuxième préparation de homard : homard des Iles Chausey au vin jaune. Je leur explique que « je ne suis pas en train de manger, mais d'étudier », ce qui les fait sourire. Le homard est délicat et presque frêle. Pourra-t-il succéder au plat précédent au goût très prononcé ? La chair est délicieuse, mais la sauce pourrait gêner les bordeaux riches et vénérables. Il faudrait une chair sans sauce et atténuer le vin jaune. Les pommes de terre fumées sont idéales, les petits pois naturellement très sucrés sont trop osés sur ce plat.

Le plat de ris de veau grillé au bois de réglisse et petits légumes du jardin est surprenant car il est étonnamment sucré. Il y a trop d'épices douces. Je le verrais bien grillé, plus viril, avec des pommes de terre plutôt que ces oignons nouveaux un peu durs pour des vins anciens. A l'inverse, les navets fondants doivent rester. Le plat me laisse en bouche une telle impression douceuse que je pense à une variante au menu qui serait de mettre ce ris de veau après l'agneau avec le Rayne Vigneau 1904. C'est très tentant. C'est ce que nous avons décidé.

L'agneau, comme les légumes du début, fait ressurgir mille souvenirs d'enfance, de cuissons aussi exactes que celle-là. Tout dans ce plat est génial et absolument dans la ligne des vins anciens. Les choux-fleurs mauves sont croquants et le « choufleurisotto » est parfait. Je note : « les petits pois sont à tomber par terre ». On pourrait imaginer que l'agneau soit en deux services pour les deux vins de Bourgogne (dont La Tâche 1960) et pour le Beaucastel 1964, et le ris de veau suivrait sur le Rayne Vigneau 1904.

L'essai des desserts n'est pas du tout probant. Il faut prendre le succulent dessert à la pomme sculptée en rose pour accompagner les sauternes et abandonner toute idée de rhubarbe ou de sorbet.

Pendant tout ce temps, Gaylord me fait goûter divers vins jeunes qui sont de grand intérêt. Je discute avec le jeune couple japonais qui ne comprend pas bien que j'aie eu deux homards et trois desserts. Alain Passard vient comme convenu discuter avec moi des recettes après avoir serré toutes les mains. Je le sens pressé, aussi ce compte-rendu lui sera adressé. Peu de temps après, Alain a rejoint une autre table où l'un des convives me dit : « je te connais, nous nous sommes vus il y a vingt ans chez... » un ami qu'il nomme. Je m'assieds à la table de ce jeune et souriant groupe où une charmante vigneronne du Minervois me fait goûter **Arbalète et Coquelicot** (pensez à « Gun N' Roses ») **2009, vin du pays de l'Aude de Jean-Baptiste Sénat** diablement charmant, presque aussi charmant que sa vigneronne.

Amicales salutations de François Audouze