



J'attendais beaucoup de cette curiosité **Rosé de Cogolin Ed. Laurens 1936** qui ne fut pas au rendez-vous. Sous l'écusson, il y a écrit sur le bandeau : « oustaou de san-Maur ». Si un lecteur peut me dire à quoi correspond cette hostellerie, j'en serai heureux.

Bulletin n° 384

Fête de famille, déjeuner au restaurant de la Grande Cascade, dîner d'amis au restaurant Astrance, 136ème dîner de wine-dinners au restaurant Ledoyen.

Mon gendre a quarante ans. C'est l'occasion pour lui de recevoir famille et amis. Nous sommes à l'orée de la forêt de Fontainebleau, là où ça sent le cheval, l'herbe et le mouton. Nous sommes nombreux, l'assemblée compte une majorité de couples congénères de Guillaume, avec beaucoup de chères têtes blondes. Les seuls chenus sont les parents et beaux-parents. Le **Champagne Henriot** coule à flots en magnums, que ce soit du millésime **1995** ou du millésime **1996** et nous sommes tous sous l'enchantement, si l'on veut bien comprendre l'allusion que contient cette phrase.

Le 1996 est plus grand, mais la constante des deux est d'être des champagnes naturellement plaisants. Le champagne Henriot se boit bien, donne du bonheur, et on en redemande. L'année 1970 est un prétexte à ouvrir des vins de cette année. J'ai apporté **Château Meyney 1970** qui a été rebouché par Cordier en 1996. Ce vin est très plaisant, bien charpenté mais sans grande émotion. Il se boit bien. Quelques membres d'une secte, triés sur le volet, peuvent goûter un **Château Margaux, 1^{er} GCC Margaux 1970** en magnum que j'ai apporté pour mon gendre. On mesure par comparaison à quel point un grand vin, c'est un grand vin. Il a une texture chatoyante, une sérénité veloutée, qui confirment le niveau de premier grand cru classé. Les discussions sont animées, on se gèle sous les merisiers. Alors on boit, ce qui accentue l'impression de froid.

Un grand moment de bonheur, c'est quand arrive l'Ispahan, le dessert de Pierre Hermé à base de framboise et de rose. L'association de ce dessert diabolique avec un Gewurztraminer n'est pas seulement diabolique, elle est infernale, tentation ultime d'un soir d'été dont la chaleur ne vient que de l'affection et de l'amitié.

Déjeuner au [restaurant de la Grande Cascade](#) à mi-juin, c'est l'espoir d'être en terrasse, face aux arbres centenaires. Raté ! Il y a trop de nuages lourds. Mais la salle est si belle que la souffrance n'est pas vive. L'atmosphère de ce restaurant est toujours agréable, dépayssante, hors du temps. Le vin choisi pour ce repas est un **Château Rayas, Châteauneuf-du-Pape 2001**. Sur un amuse bouche où des asperges sont plongées dans une émulsion crémeuse, le Rayas cohabite bien. Car rien dans le plat ne crée en lui une répulsion. Sur une entrée aux morilles, sot-l'y-laisse et ris de veau, avec une sauce crémée tendue par un léger vin jaune, le Rayas, au nez follement bourguignon mais à la bouche rhodanienne gagne une opulence, une assise et une maîtrise spectaculaires. Sur un pigeon à la chair douce et intense, le Rayas expose noblesse et raffinement. Il est immense. Les quelques gouttes restantes ne gagnent rien à être associées à un saint-nectaire qui laisse le vin indifférent.

Ce vin me plaît énormément car il est insaisissable. Chaque gorgée est une nouveauté. Bien sûr, il y a un squelette de vin structuré sur l'élégance, avec une légère amertume. Mais le vin est capable de changer. Opulent sur la morille, raffiné sur la chair du pigeon, ce vin qui ne cesse de surprendre plaît à mon cœur.

Jonathan était parti en Australie il y a neuf mois. Il revient à Paris, avide de sensations de bonne chère et de beaux vins. Nous nous retrouvons à trois avec Jean-Philippe au [restaurant Astrance](#). Jean-Philippe nous a prévenus de son arrivée tardive, aussi, quand il se présente, le choix des vins est fait depuis longtemps. La carte des vins composée par Alexandre, le sommelier, est intelligente, et il y a de belles pépites qui ne demandent qu'un orpailleur. Le **champagne Philipponnat Clos des Goisses 1997** est vraiment très jeune. Il a des esquisses de pommes, aussi quand il est associé avec le palet amande et pomme verte au praliné, ça ne va pas du tout, comme dans un accord ton sur ton trop frigide. A l'inverse, sur la miraculeuse brioche tiède, beurre romarin et citron, le champagne trouve une assise plaisante. Mais globalement, il manque d'équilibre et de coffre. Sur le velouté de petits pois, yaourt au gingembre, mousse curcuma et cardamome, plat que je trouve d'une délicatesse majeure, le champagne fait bonne figure. Le plat suivant est le foie gras mariné au verjus, galette de champignon de Paris, pâte de citron confit. Il a un goût de « déjà vu » (en anglais dans le texte). Pascal Barbot qui débordait de créativité pourrait réinventer ce plat, sauf s'il tient à attacher un pilier symbolique à son restaurant. Le champagne suit poliment. Sur la nage de légumes de printemps, homard poché, herbes et fleurs sauvages, Alexandre pense que le champagne se justifie, mais nous avons soif du **Corton-Charlemagne Coche Dury 2003**. Alexandre a raison sur certaines composantes du plat, dont le bouillon qui magnifie le champagne dont je suis normalement un fan, aimant le Clos des Goisses. Mais sur la chair du homard, c'est le Corton-Charlemagne qu'il nous faut ! Le nez de ce vin est terrifiant de suprématie. On le sent comme un Attila prêt à défolier toutes les plaines de France. Ce qui me fascine, c'est qu'au-delà du poivre, on sent de la menthe dans ce vin à la folle fraîcheur. Le plat est bon, mais le vin capture notre attention. Chaque gorgée est une découverte nouvelle. Jamais nous ne pourrions saisir toutes ses facettes. Il y a du fort citron, sur des épices rares, et une longueur inespérée. C'est un cadeau du ciel qui repousse dans les 18 mètres tout autre vin blanc. Les asperges blanches, coulis de citron, amandes caramélisées, orange amère, cumin sont magnifiquement faites, et ce sont les amandes qui captent l'attention du vin.

C'est avec le turbot vapeur, girolles aux amandes, abricot et arroche que le Corton-Charlemagne prend sa véritable dimension. Le vin est irrésistiblement bon. Et le plat ne lui rend aucun point. Un turbot comme celui-ci est à se damner, car s'il a la texture d'un turbot, il n'en a pas la pesanteur. C'est un exercice de style d'une rare délicatesse.

Alors qu'il eût fallu continuer avec le blanc sur le travers de cochon fermier laqué, petits pois cuisinés au chorizo, c'est sur le **Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel Hommage à Jacques Perrin 2000** que nous prenons de plein fouet le gras délicieux du porc et la force pénétrante du chorizo. Le nez du vin rouge est d'une richesse joyeuse. C'est une affirmation en coup de poing. En bouche, ce vin délicieux est quand même désavantagé par la mémoire du vin de Coche Dury.

Heureusement, la selle d'agneau grillée, chou pointu au soja noir, condiment curry noir et ail noir, le plus beau plat à mon goût, surtout à cause du chou fumé comme au feu de bois, permet au Châteauneuf de trouver son assise, riche, simple, lisible et de briller. C'est un vin riche, doux dans son expression, assez simplifié, de grand plaisir. Il met encore plus en valeur la brillante complexité du Coche-Dury.

Nous aurions aimé une suite pour finir le vin rouge, mais la messe était dite, avec des délicatesses de fin de repas : piment et citronnelle en sorbet / Cappuccino amande, feuille de riz grillé, cerises au Kirsch / Sorbet au sureau et gelée de sureau / Tartelette framboise, crème au thé vert / Lait de poule au jasmin / Fruits frais / Madeleines au miel de châtaignier.

Pascal Barbot a fait une fois de plus la démonstration de son immense talent, surtout avec deux plats, le turbot et l'agneau. Des trois vins, c'est de loin le Corton-Charlemagne qui a démontré qu'il est capable de rivaliser avec la dextérité de Pascal Barbot. Lequel des deux est le plus complexe ? En une période où la France débute par des matchs nuls, nous les mettrons ex aequo, Pascal et Jean-François Coche-Dury.

Nous avons passé un moment de rêve, avec des accords 'chair et vin' ou 'sauce et vin' délicats à merveille. J'ai eu ce soir, au-delà du plaisir de l'amitié, de grands moments de jouissance, quand plat et vin se

complètent en une harmonie subtile, où chaque saveur ajoute une strophe au poème gastronomique. Turbot et Corton Charlemagne, puis chou fumé et Hommage à Jacques Perrin, ce sont deux mariages de la plus haute gastronomie.

Le 136^{ème} dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Ledoyen**. J'arrive à 17 heures pour ouvrir les vins. Le vin que j'attends d'ouvrir avec curiosité et impatience, c'est le rosé de Cogolin 1936, car je n'ai jamais bu un rosé de Provence de cet âge. Hélas, le vin est bouchonné. Il reste l'espoir d'un miracle, mais au vu de la trace en bouche, ça me paraît mal parti. Les odeurs les plus extraordinaires sont celles du Cantegril 1922 qui respire le citron vert gentiment mentholé, et le Château Margaux 1934, cocktail de fruits rouges et noirs délicats. Les bourgognes ont des senteurs profondément bourguignonnes. Les bouchons se sont battus, mais je les ai tous vaincus. Tout semble prometteur à l'exception – qui m'attriste – de ce curieux rosé de Cogolin.

Les convives arrivent à l'heure. Ce sont quatre couples d'amis regroupés par Eric. Celui-ci, en avance, commande un champagne à Patrick Simiand. Il se trouve que nous boirons douze vins à neuf, ce qui est plus que d'habitude, aussi Patrick fait de la résistance. Mais Eric est un roc et se rafraîchit avec un **Champagne Besserat de Bellefon brut sans année**, qui est une bonne idée pour mettre en jambe le palais, si l'on admet cette métaphore à l'anatomie douteuse. Les petits amuse-bouches sont délicieux et fleurissent bon la mer bretonne. Je délivre les consignes d'usage dans un petit salon que nous avons squatté.

Nous passons à table. Le menu créé par **Christian Le Squer** est ainsi rédigé : Maquereau aux citrons / Homard au naturel, Jus de carapace au Végétal / Printanière d'Asperges et Langoustines marinées à cru / Viennoise de sole aux girolles / Le Cochon épicé en différents morceaux / Filet d'agneau à la broche croustillant, fine semoule acidulée / Salers et Stilton / Ananas Victoria et mangue rôtis ensemble.

Le **Champagne Richeroy des années 50** est non pas une entrée, mais un plongeon dans le monde des vins anciens. La couleur est d'un bel or ambré, la bulle est faible mais existe, et l'impression de pétillant est très nette. Le champagne est très doux, comme si un sauternes avait été champagnisé. L'un des convives, qui n'aime pas le champagne en général, dit : « des champagnes comme cela, on les jette », ce qui me conduit à mieux expliquer l'intérêt de ces champagnes évolués. Et je suis aidé par le plat, car dès que le maquereau est servi, il diminue l'impression douce, donne de la structure au champagne et c'est une résurrection. On comprend par cet exemple l'intérêt de l'association mets et vins. Le champagne a donc réussi la plongée dans le monde des vins anciens, au point qu'il recueillera deux votes de premier en fin de repas. La cause est entendue pour le **Rosé des Vignobles de Cogolin, Laurens 1936** : le nez de bouchon s'est amplifié. Il est moins présent en bouche, mais l'expérience n'a aucun intérêt. La couleur du vin est d'une rose profond et intense. Je suis triste quand des raretés comme celle-là ne peuvent donner le témoignage qui eût été d'un grand intérêt.

Quand le **Champagne Dom Ruinart 1993** est servi, on revient dans un monde connu de tous. La couleur est d'un jaune pâle, la bulle est lourde et le goût est attendu. C'est un champagne riche, équilibré, sans inconnue. Et le Dom Ruinart sert, a posteriori, à confirmer l'intérêt du Richeroy, qui a beaucoup plus de complexité et excite l'envie de le découvrir. Le homard a une chair divine qui répond bien au champagne sans toutefois créer une osmose, et les accompagnements latéraux troublent l'attention. Il n'y a eu aucune valeur ajoutée de cette association.

Le **Champagne Salon "S" 1982** est un petit miracle. Il est déjà un peu ambré, et comme à chaque fois, il marie puissance et romantisme. C'est un champagne envahissant, complexe, dont il est impossible de saisir toutes les subtilités. La printanière est un peu trop intellectuelle et laisse le champagne vivre seul sa vie. C'est un très grand champagne, plutôt difficile à comprendre tant il est complexe.

Les deux bordeaux sont servis ensemble. Ils proviennent tous deux de bouteilles magnifiques, aux niveaux quasiment dans le goulot, ce qui est rare. Le **Château Latour 1933** est d'une structure très forte, surprenante pour une année qui n'est pas de première grandeur. Il est un peu strict, surtout si on le compare au **Château Margaux 1934** qui est l'exemple même de la féminité d'un vin. Avec Eric, nous sommes d'avis que le Margaux est nettement plus séduisant que le Latour, mais cet avis, qui nous paraît évident, n'est pas partagé par la moitié de la table, dont une majorité féminine. Les femmes auraient-elles une prescience ? Car le Latour connaît une évolution assez spectaculaire dans le verre, prenant de la

densité et de la profondeur, devenant un grand Latour, tandis que le Margaux reste un grand Margaux, et c'est vrai que le Latour, malgré le handicap du millésime, est plus grand. La sole est goûteuse, et l'on revient à un véritable accord, fondé sur la lisibilité d'un goût.

Avec la **Romanée Saint Vivant, Marey-Monge Domaine de la Romanée Conti 1982**, on entre de belle façon dans le monde raffiné des vins du domaine emblématique de la Bourgogne. Et ce vin est délicieusement bourguignon, avec un charme redoutable. Il est subtil, délicat, avec la grâce propre au Saint-Vivant. J'adore ce vin pour sa salinité, une trace fumée comme au feu de bois. Il est associé au **Pommard Grands Epenots Michel Gaunoux 1974**, dont j'attendais qu'il puisse rivaliser avec le Marey-Monge, car à chaque apparition, ce vin se montre brillant. Lui aussi est très bourguignon, avec beaucoup de classe. Mais cette Romanée Saint Vivant est trop aboutie pour que la rivalité existe.

Pendant que nous dînons, deux convives qui consultent leurs téléphones, nous annoncent les buts de la déroute française face au Mexique. Et c'est le troisième bourgogne qui va marquer le but de la victoire, car il est d'un niveau de perfection qui transcende tout ce que mes convives ont pu approcher dans le monde du vin. L'**Echézeaux Joseph Drouhin 1947** est difficile à définir, car il est parfait. Il a tout ce qu'un bourgogne peut donner. Sa couleur est assez claire, son nez est intense, et son goût marie l'amertume, le charme, le salin, le fruit rouge au sirop, mais tout ceci n'est rien à côté de l'impression d'équilibre indestructible. Eric est tellement surpris de sa vivacité qu'il va regarder sur la collerette le millésime, très peu visible, mais que je connais par le lot que j'ai acheté.

Le **Coteaux du Layon, Vins fins Brouard 1945** a une belle couleur mêlant l'ambre et le jaune clair. Le nez est fin et en bouche, la simplicité ne limite pas le plaisir. Les deux fromages lui conviennent bien. C'est un vin naturellement plaisant.

Le dessert est parfait pour les deux sauternes. Le **Château d'Yquem 1969** a une couleur magnifique de jeunesse, d'un acajou léger. Le **Château Cantegril, Haut-Barsac Sauternes 1922** est d'un ambre plus foncé. Si l'Yquem est dans la grâce de sa jeune maturité, avec le charme affirmé d'Yquem, le dessert se précipite sous les jupes du Cantegril pour une fusion totale. Ce vin est éblouissant, avec la précision de ses agrumes, un poivre affirmé renforcé par l'ananas, et un final frais et mentholé exceptionnel. Au moment des votes, le jugement sera sans appel.

C'est d'ailleurs le moment des votes, car nous n'inclurons pas le **Champagne Bollinger R.D. 1995** et le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1995** qu'Eric dans sa générosité a offerts, pour honorer son fils non présent dont c'est l'anniversaire. Sur les quinze vins dont les trois champagnes offerts par Eric ne sont pas inclus, il faut enlever le rosé, ce qui fait onze vins. Trois n'ont pas eu de vote, ce qui montre la sélectivité des convives, puisque ce sont le Dom Ruinart, le Coteaux du layon et l'Yquem qui n'ont aucun vote. Contrairement à l'Yquem, le Cantegril 1922 a eu sept votes dont un de premier. C'est dire ! L'Echézeaux Joseph Drouhin 1947 a eu huit votes dont cinq de premier, le champagne Richeroy années 50 deux votes de premier et la Romanée Saint Vivant, DRC 1982 a eu comme le Cantegril un vote de premier.

Le vote du consensus est le même que le mien : **1 - Echézeaux Joseph Drouhin 1947, 2 - Château Cantegril, Haut-Barsac Sauternes 1922, 3 - Romanée Saint Vivant, Domaine de la Romanée Conti 1982, 4 - Château Latour 1933 qui bat d'un cheveu le Champagne Salon "S" 1982.**

L'ambiance amicale de ce dîner a été assez exceptionnelle, les rires fusant encore longtemps après le départ de la dernière table du restaurant. Vincent, qui avait suivi avec intérêt l'ouverture des vins il y a un nombre d'heures que je n'ose plus compter, a fait un travail de sommellerie parfait. Trois accords ont été pertinents, celui du maquereau, de la sole et du dessert. Pour les autres plats, Christian le Squer, dont j'apprécie particulièrement le talent, devrait revenir aux accords fondés sur le goût le plus pur et principal du produit, accords que nous avons déjà pratiqués dans de mémorables dîners.

Il est aisé de subodorer qu'avec ce groupe d'amis, nous sommes appelés à remettre le couvert !

Amicales salutations de François Audouze