



Le **Vouvray Clos du Bourg moelleux le Haut Lieu Huet 1959** est un vin énigmatique de grand plaisir.

Déjeuner au restaurant Taillevent, dîner au restaurant "Table", déjeuner chez des amis du sud, déjeuner au restaurant "Beaucoup", déjeuner au restaurant "L'Essentiel" à Deauville.

Déjeuner au **restaurant Taillevent**. Un participant d'un forum américain souhaite partager un repas avec moi. Je ne peux pas déjeuner avec tous les "forumeurs" américains qui viennent en France, mais je dis oui. Michael est amoureux des vins de Bourgogne et travaille comme gestionnaire de cave pour trois américains très riches. Il a donc un pouvoir d'achat de vins très élevé. Il a apporté un vin et j'ai fourni le reste, déjà ouvert avant mon arrivée.

Le menu choisi avec l'aide de **Jean-Marie Ancher** est : saint-pierre en filet doré, écrevisses et potiron / noix de ris de veau croustillante, oignons des Cévennes et truffe noire / pomme reinette en Arlette croustillante, sorbet coing.

Le **Bâtard-Montrachet Guy Fontaine et Jacky Vion 1990** est de viticulteurs que je ne connais pas, mais je l'avais déjà bu et apprécié. Son parfum est très agréable. Ce qui est impressionnant dans ce vin, c'est son équilibre et son confort. Il n'a pas la puissance des plus grands Bâtards mais il est probablement plus équilibré et gastronomique. Il forme avec le saint-pierre un accord absolument exact. Je suis heureux que ce vin brille ainsi.

Le **Corton-Charlemagne domaine Leroy 1991** a une couleur plus claire que celle du Bâtard. Le vin de Michael a une odeur incompréhensible. Il sent le soufre (ou quelque chose qui m'évoque le soufre), exactement comme un vin de l'année. Or ce vin n'a pas été débouché et rebouché. Son bouchon est d'origine. Et cette impression de soufre gêne la dégustation. En bouche le vin est déséquilibré. On sent qu'il a tout pour faire un grand vin, mais il est coincé, et n'arrive pas à s'ouvrir. Il n'est pas désagréable, mais il ne délivre aucune émotion. Le ris de veau est copieux, et malgré le conseil de Jean-Marie Ancher d'associer l'oignon à la truffe pour coller au vin, ça ne marche pas.

Il reste assez de vin pour le fromage et le meilleur accord, paradoxalement, est celui du saint-nectaire, fromage traditionnellement associé aux vieux vins rouges, avec le Corton Charlemagne.

Pour un instant, il quitte son manteau de soufre pour gagner une tension que jusqu'alors il ne voulait pas exposer. Fromage fini, il se referme dans sa coquille de vin coïncé.

Le **Vouvray Clos du Bourg moelleux le Haut Lieu Huet 1959** a un joli or clair de vin très jeune. Le nez est délicat, assez discret. En bouche, le vin est très difficile à cerner. L'attaque est douce, joyeuse, séduisante, alors que le finale est celui d'un vin sec. Le message est assez simple, mais j'aime beaucoup son caractère énigmatique et troublant. J'aime qu'il me surprenne. Je le sens gastronomique, probablement avec du gibier à plumes à chair blanche. Sa fluidité est belle.

L'accord du jour, c'est celui du saint-pierre à la sauce épaisse qui a soutenu le Bâtard Montrachet de vigneron me sont inconnus.

Nous avons prévu de bavarder avec un ami de sujets de vins. Nous sommes trois au **restaurant Table**, ouvert il y a environ cinq mois par un habitué du restaurant d'Alain Passard qui a eu envie de créer un restaurant selon ses goûts. Le restaurant est petit, mais par une disposition astucieuse des tables, en se serrant un peu, trente couverts ou plus peuvent être servis. On est assis sur des tabourets, la cuisine est ouverte sur la salle et il faut accepter une pénurie de verres à vins lorsque la soirée s'avance.

Cédric a apporté beaucoup de vins. Le blanc est incontournable et il me demande de choisir un rouge entre Cheval Blanc 1973, Haut-Brion 1975 et Château Margaux 1998. Le plus gouleyant sera sans doute le Margaux, le plus solide le Graves et le plus incertain le saint-émilion. Le niveau du 1973 est dans le goulot, la bouteille paraît saine, alors, même si l'année fait partie des années très faibles, j'opte pour le Cheval Blanc.

**Bruno Verjus**, maître des lieux, nous entraîne dans le menu qu'il imagine pour nos vins. L'apéritif se fait avec du foie gras frais sur un **Champagne V.O. Jacques Selosse non millésimé**. Le champagne est un peu dur et plus court que d'autres "Version Originale" que j'ai déjà bus.

Le **Château Carbonnieux blanc 1949** a un niveau haute épaule. Sa couleur est d'un bel or qui ne montre aucun signe d'âge. Il n'y a pas d'ambre dans cet or. Le nez est racé. Au premier contact, le plaisir n'est pas complet mais très vite, le vin va s'animer et devenir généreux, voire glorieux. Il n'a pas d'âge et si l'on disait qu'il est des années 80, personne ne critiquerait cette assertion. Il emplit bien la bouche avec de beaux fruits gorgés de soleil et se montre gastronomique. Sur un tartare de poisson il est très droit. Sur des coquilles Saint-Jacques à la truffe blanche il est voluptueux et d'une rare longueur.

Le **Château Cheval Blanc 1973** est une immense surprise. Son nez est intense comme celui d'un vin d'une grande année. En bouche, il a une subtilité qui dépasse tout ce qu'on pourrait imaginer de cette année. Le vin a la noblesse de Cheval Blanc et ce qu'il n'a pas en puissance - et encore en a-t-il suffisamment - il l'a en complexité et subtilité. À l'aveugle, jamais personne ne citerait 1973. Il a une très belle matière, tramée et truffée comme celle d'un vin noble. Et ce qui est étonnant, c'est que le vin est assez trouble et d'une couleur peu rassurante. Une preuve de plus de la magie du vin.

J'ai prévu que les ormeaux seraient accompagnés par le rouge et c'est un choix judicieux. Les ormeaux en lamelles sont superbes. Sur la lotte le rouge est agréable, mais le Carbonnieux est plus pertinent.

Le niveau du 1973 baisse si vite que Cédric me demande d'ouvrir un autre rouge. Je choisis le **Château Margaux 1998** car je connais le Haut-Brion par cœur. Le premier nez est riche mais coïncé. En bouche, le vin est désespérément trop jeune. Alors qu'il a déjà quinze ans, il est coïncé comme un puceau. Il a tous les attributs d'un futur grand adulte, mais ne dégage aucune émotion. Pourtant, le délicieux pigeon rose à souhait aimerait que le vin vibre avec lui.

Le Margaux ne se comporte pas mal avec la délicieuse viande rouge, mais il est temps que je sorte ma botte secrète. Cédric avait tenu à fournir tous les vins mais j'avais dans ma musette un **Tokaji 3 Puttonyos** de probablement **un siècle ou plus**. Pourquoi cette datation ? Parce que j'ai acheté ce vin dans un lot de Tokaji hongrois dont la plus vieille bouteille est de 1924 et la plus récente de

1943, mais dont d'autres ne sont pas datées. J'aurais volontiers dit 1930 mais le bouchon dont le bas a pris une forme de bérêt de travers ne peut pas correspondre à 1930. Il est nettement plus vieux et me rappelle les bouchons des vins de Chypre 1845.

Le liquide est très foncé et un peu trouble, tendance lie de vin. Le nez est exceptionnel car il y a des évocations de noix, un peu de vin de paille, mais il y a surtout une intense réglisse. Le goût est surprenant car il se présente en vagues successives. Il est d'une longueur infinie. Il est doux mais très peu. C'est ainsi qu'il fait bonne figure sur la viande rouge qui ne le contredit pas.

Comme nous avons ouvert beaucoup de bouteilles, nous les faisons goûter à Bruno et je propose du Tokaji à une table sympathique. Ceux qui en goûtent sont subjugués par sa longueur.

Le Tokaji est difficile à cerner et à définir à cause de ces vagues qui traversent le palais. Je suis content d'avoir pris un trois puttonyos qui est moins sucré et plus gastronomique.

Cédric donne son verdict que j'approuve : **1 - Château Carbonnieux blanc 1949, 2 - Tokaji 3 Puttonyos # 1910/1920, 3 - Château Cheval Blanc 1973.**

En partant, je félicite Bruno Verjus pour la qualité des "à-côtés" des plats, pour la cuisson exacte des légumes bien croquants, Bruno m'a regardé en souriant et a dit : "c'est du Alain Passard bien sûr".

Ce restaurant est sympathique, le propriétaire est aux fourneaux et travaille de beaux produits. Je ne suis pas un grand fan des tabourets, mais c'est un endroit où je reviendrai volontiers, car il est dynamique et offre de beaux plats.

Début novembre, dans le sud, un soleil éblouissant permet de prendre l'apéritif dehors, face à la mer battue par un mistral qui a chassé tous les nuages. Le **Champagne Laurent-Perrier non millésimé** est un peu dosé à mon goût, mais il s'anime élégamment sur les nombreuses saveurs préparées par ma voisine et amie. C'est un très agréable champagne classique et sans histoire.

J'ai apporté un **Château Monbousquet Saint-Emilion 1982**. Le niveau est dans le goulot et le bouchon de superbe qualité vient entier. Le nez est généreux et en bouche on est saisi par l'équilibre, la cohérence et la belle opulence de ce vin. Lorsque l'on boit ce vin épanoui de 31 ans, on se demande par quelle incohérence on boit les vins trop jeunes. On ne devrait en 2013 jamais toucher aux vins de 21ème siècle, car ils ne peuvent pas délivrer la même aisance et le même accomplissement. Entendons-nous bien, il ne s'agit pas de sublimer ce Monbousquet qui a de belles qualités mais n'appartient pas au nouveau groupe des ténors de l'appellation. Mais il profite à plein de son âge et rassure sur les capacités de vieillissement de l'année 1982 qui est loin d'avoir atteint son maximum, si ce concept existe car, tant qu'il est vivant, un vin n'a jamais dit son dernier mot.

Pour la mousse au chocolat, j'ai ouvert un **Maury Mas Amiel 15 ans d'âge, mis en bouteille en 1998**. Ce vin titre 16,5° et dégage un charme sensuel. Il est follement excitant. Sur la mousse au chocolat, il a de fortes notes de café qu'il n'a pas quand on le boit seul. Sur des quartiers de mandarine, il prend des accents de zestes confits d'orange. Ce vin d'un charme pur, très flexible, pourrait créer des accords brillants avec beaucoup d'autres plats, comme des viandes blanches, car je le sens très gastronomique.

Ma voisine cuisine des produits de belle qualité. Par une journée ensoleillée sur une mer agitée, nous avons emmagasiné de la chaleur et quelques beaux souvenirs pour affronter l'hiver.

Après "Table", voici le **restaurant "Beaucoup"**. C'est curieux ces noms d'une totale neutralité. L'espace est imposant. Il s'agit sans doute d'une ancienne entreprise industrielle. L'atmosphère est agréable. Le service et la clientèle sont majoritairement féminins. Les plats sont convenables. Ma fille prend un verre de vin bio. Je bois de l'eau. On ne sait pas quelle était l'intention dans le nom, mais des endroits de ce niveau, il y en a beaucoup.

La **maison Bichot** présente ses vins de 2011 dans un joli salon de l'hôtel George V. Je n'avais pas le souvenir qu'il y en eût autant, tant leurs gammes sont étendues. Contrairement aux professionnels, je ne fais pas une analyse détaillée de chaque cru. Je "butine", bavardant avec les visiteurs que je

connais. Ce qui me frappe, pour la maison Bichot comme pour plusieurs autres maisons, c'est l'extrême précision des vins jeunes. Mon impression est que le travail à la vigne et sur les grains récoltés est de plus en plus efficace, donnant une pureté de jus extrême.

Les 2011 sont dans une période de félicité, plusieurs d'entre eux se montrant gourmands. Les vins de Bourgogne ont une place importante dans mon amour du vin.

Le soleil brille un dimanche de novembre à Deauville. Avec ma fille et mes petites-filles, nous allons au **restaurant "L'Essentiel"**. Décidément, les noms communs sont tendance. La décoration est sobre mais plaisante. L'accueil et le service sont attentionnés. La carte des vins est petite mais bien fournie. Je commande un Château Rayas Chateauneuf-du-Pape 1998 avant que nous ne passions la commande des plats. La couleur du vin est anormalement tuilée, et le vin est comme torréfié, ce qui indique un probable problème de chaleur en cave. La serveuse me propose de le changer et je refuse, car je n'ai aucune intention de créer des problèmes liés à une éventuelle différence d'interprétation.

Le chef vient, propose le changement, goûte le premier Rayas puis le second et convient qu'il y a un écart sensible de qualité entre les deux vins. Ouf !

Mon menu est : Saint-Jacques grillées, pommes de terre vitelotte, fumet au curcuma / Bœuf Wagyu, légumes grillés, condiment samsang. Tout est bien cuisiné et la viande Wagyu est délicieuse, riche et goûteuse.

Le **Château Rayas Chateauneuf-du-Pape 1998** non carafé met un peu de temps à s'ébrouer, mais quand il est ouvert, il impose sa forte personnalité. Son amertume de fruits bruns se domestique bien. L'intensité du vin et sa persistance sont fortes. C'est un grand vin qui trouve un écho de belle exactitude avec le gras un peu chocolaté de la viande épaisse. L'accord est beau.

Ce restaurant de Deauville est à recommander car l'accueil est sympathique, le service efficace, la cuisine excellente et l'on peut trouver quelques vins de qualité.

Amicales salutations de François Audouze