



wine-dinners

26 janvier 16

Bulletin 670 – François Audouze - 1

Déjeuner au restaurant A.T. du chef Atsushi Tanaka, soirée Jazz et Gastronomie, avec le chef Philippe Renard, au Petit Journal de Montparnasse, Mouton 1945 avec mon fils.



Mythe parmi les mythes le **Château Mouton-Rothschild 1945** mérite son statut.

Un ami me dit : « tu devrais essayer **le restaurant A.T. du chef Atsushi Tanaka** ». Je n'éprouve pas le besoin de suivre toutes les idées, mais l'ami est un gastronome et je suis assez intrigué de voir à quel point les cuisiniers japonais envahissent Paris.

Le lieu est petit, la décoration est minimaliste. On dirait que l'on a jeté sur les murs des bâtonnets géants de Mikado. Ce n'est pas laid, mais c'est assez brouillon. Lorsque j'entre, le responsable de salle, **Simon Thibaut**, me dit : « bonjour M. Audouze ». ça fait plaisir d'être reconnu et de plus cela permet de discuter de façon plus ouverte. La carte des vins est composée de vins nature, mais surtout très jeunes aussi mon choix sera-t-il d'un verre de **Champagne brut nature André Beaufort 2010**. Le dernier vin que j'ai bu étant un sublime magnum de Veuve Clicquot 1947, il faut une certaine souplesse d'échine pour s'adapter à celui-ci. Je ne le jugerai pas, mais ce n'est pas le sens de mes recherches, surtout du fait de son âge.

Le menu choisi est : poireau et beurre noisette / salsifis et fleurs / bulot et navet / foie gras, poivre long, meringue / camouflage de chinchard, genièvre et persil / rouget, romanesco, coques / bœuf et betteraves / myrtilles, Hinoki / piment de Jamaïque.

Voici quelques impressions au fil du repas : le poireau est trop ferme, la saveur serait plus raffinée s'il n'y avait que le cœur tendre du poireau. La recherche de saveur est raffinée. Le salsifis est croquant, de belle mâche, c'est agréable. Le fait que l'on mange avec les doigts ces deux entrées alors qu'il y a des crèmes ne me plaît pas trop. Les bulots sont très fermes. L'association avec les navets est pertinente, la sauce n'apporte rien. L'approche du plat de foie gras est très originale et commence par un camouflage. Les lamelles de meringues sont comme de la porcelaine brisée et recouvrent le foie. Le foie est bon, mais trop saupoudré de poivre. La meringue est délicieuse et suffisamment légère pour ne pas étouffer le foie.

Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com

Le camouflage du chinchard est très original, comme si le poisson était placé sous des morceaux de carton déchirés, noyés sous une neige. On entre enfin dans un plat à la fois goûteux et talentueux. Ce sera le plus beau plat du repas. Le rouget manque un peu d'âme. Je l'aurais aimé plus vibrant. Le bœuf est superbement goûteux, de bonne mâche et la betterave s'accorde bien.

La présentation du dessert est graphiquement assez phénoménale. Le chef est un artiste graphique. Tous les tons du dessert sont de gris clair. Le plat est bon, mais on constate une dominante dans cette cuisine : elle est graphique, avec talent et elle est plus intellectuelle que goûteuse.

Je me garderais bien de considérer mon jugement comme définitif, car un restaurant ne se juge pas sur une seule visite. Mais il manque à cette cuisine de la gourmandise, notamment pour les sauces, qui ne relèvent pas l'excitation du plat. Le chef n'était pas là, ce qui ne m'a pas permis de faire sa connaissance. Il y a dans la cuisine exécutée par des chefs japonais une recherche d'élégance qui mérite d'être signalée.

Ma femme et moi avons adoré les concerts au **Petit Journal de Montparnasse**. Ce soir il s'agira d'une **soirée Jazz et Gastronomie**, avec le chef **Philippe Renard**, qui a eu une étoile au Lutetia et un trio dirigé par **Stéphane Belmondo**. André Robert m'avait dit : « tu viens avec du vin si tu veux » et le journaliste Jacques Pauper, animateur du site « couleursjazz.fr » avait souhaité que nos tables soient proches pour profiter ensemble de la soirée, avec son épouse et la mienne.

L'accueil et l'atmosphère du lieu sont toujours aussi sympathiques.

Le menu composé par le chef est : Saint-Jacques d'Erquy marinées au pamplemousse rose, tartare d'algues bretonnes aux pois gourmands / joue de veau français au thym, céleri rave au fenouil, pomme clocharde et truffe noire / crumble d'amande à l'ananas et à la poire comice, glace vanille.

J'ai apporté deux champagnes de 1992. Le **Champagne Bollinger Grande Année 1992** est dévié, plat avec une acidité inhabituelle. Mais heureusement, le tartare d'algues furieusement épicé va agir comme une gomme magique et replacer le Bollinger sur sa trajectoire. Il est loin d'être parfait mais devient courtois.

Le **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 1992** est superbe et mis en valeur forcément par le champagne précédent. De plus, la joue de bœuf goûteuse a des subtilités qui renforcent son message. Ouf, il y aura au moins un champagne qui a glorieusement brillé ce soir, avec de beaux fruits jaunes d'été et une ampleur en bouche remarquable. On se sent bien avec ce champagne expressif et confortable. Nous avons partagé ces champagnes avec Jacques Pauper et son épouse. Il a fort gentiment raconté la soirée sur son site d'une richesse musicale majeure, en mentionnant notre rencontre.

La cuisine du chef est classique, avec des additions de saveurs un peu excessives. Ne pas enlever le centre de l'ananas apporte des amertumes inutiles et du croquant que l'on n'aime pas. Il y avait du goût dans nos assiettes mais un certain manque d'équilibre.

Stéphane Belmondo joue du bugle et de la trompette avec une précision de notes qui est remarquable. Avec lui, un contrebassiste **Thomas Bramerie** qui vit avec son instrument, le couve, le remue, et en tire des solos de très haut niveau. A la guitare électrique **Jesse Van Ruller**, sans jamais vouloir montrer sa virtuosité, a fait un festival de pertinence et de symbiose avec la contrebasse. Si les harmonies sont souvent assez proches entre les différents morceaux, à aucun moment nous n'avons perdu une note de ce concert passionnant.

Hélas, en fin d'année, des sociétés retiennent des tables pour une vingtaine de personnes et les gens pensent plus à se parler qu'à écouter. Et comme ils veulent être entendus, ils parlent fort, ce qui est agaçant. A ce détail près, une soirée au Petit Journal de Montparnasse avec des musiciens de talent, c'est un vrai régal, épicé par l'amitié d'André Robert, le propriétaire des lieux. Vite, y revenir !

Il y a tellement de tentations dans les mails qui me proposent du vin que je succombe plus que de raison. Au casino, je me ferais interdire mais dans l'achat des vins, je subis mon addiction. Dans un

lot de bouteilles rares, j'achète une bouteille de Mouton-Rothschild 1945, d'un vin mythique qui a un pouvoir d'attraction pour les faussaires. Recevant la bouteille dans ma cave, la tentation est grande de vérifier sa véracité en la comparant à celles que j'ai dans mes casiers. La juxtaposition des bouteilles, avec un examen des capsules, des étiquettes portant le « V » de la Victoire et des étiquettes comportant de nombreuses indications, me donne une ardente conviction que mon achat de ce jour est une vraie bouteille de Mouton 1945.

Mais pendant cet examen, je constate qu'une des bouteilles que j'ai en cave a un niveau bas. On est à basse épaule. Il faudrait vite la boire. Regardant la bouteille face à une lampe, je constate que la couleur du vin est belle. Mon fils est à Paris, il va repartir dans trois jours à Miami. Pourquoi ne pas boire cette bouteille avec lui ? C'est avec mon fils que je peux faire de telles folies.

Je demande à ma femme de prévoir de l'agneau pour que la douceur de la viande mette en valeur le goût. Un accompagnement de pommes de terre participerait de la même douceur.

La veille du dîner je rapporte la bouteille à la maison, et je la redresse dans un endroit frais. Le jour venu, l'accumulation de fatigues récentes se fait sentir au point que revenant en avance de mon bureau, l'envie de faire une sieste tardive (à 19 heures) se fait sentir. Je dis à mon épouse dont les préparatifs du dîner avancent à grand pas que je n'ouvre pas la bouteille, attendant de savoir si après ma sieste je me sentirai d'attaque pour ouvrir cette bouteille mythique.

Si la sieste me fait le plus grand bien, la bouteille n'est pas ouverte. Un tel vin aurait dû être ouvert beaucoup plus tôt. Mon fils arrive. Je lui explique que j'avais un doute sur ma capacité à aborder un tel vin, ce qui explique que je ne l'ouvre que maintenant.

La capsule colle au haut du bouchon ce qui fait que je ne peux pas la décoller. Elle se déchire ce qui est dommage. Le haut du bouchon est dur comme du béton aussi dois-je forer un petit trou pour que la pointe du tirebouchon ne fasse pas descendre le bouchon quand je la pique. J'extirpe le bouchon et toute sa surface est d'un noir gras. Je mets mes doigts dans le goulot, et retire une sorte de boue noire qui ne sent pas mauvais qui pourrait être une combinaison de lie et de miettes de bouchon. Ça me semble très mal parti. Je me lave les mains et me reprends à plusieurs fois pour nettoyer le goulot avec mes doigts. Que va-t-il advenir ?

L'odeur du vin est marquée par une certaine acidité, mais je ne vois rien d'insurmontable et je m'en veux d'avoir fait cette sieste qui nous prive d'un temps précieux de reconstitution du vin. Quelques minutes plus tard je ressens que le vin est sur la voie d'un retour en grâce. Prions pour que cette tendance se confirme.

Mon fils nous avait offert trois boîtes de caviar comme cadeau de Noël. Ce sera l'entrée. Pour qu'un champagne accompagne un Mouton 1945, il faut qu'il soit grand. J'ai prévu un de mes chouchous, le **Champagne Krug Vintage 1973**. La bouteille est magnifique. Enlever le muselet est une opération ardue qui projette beaucoup de poussière et de copeaux de la cape. L'amour des vins anciens n'est pas un long fleuve tranquille ! Pendant que j'extirpe le muselet, j'entends un sifflement. C'est du gaz qui s'échappe. Le bouchon s'extirpe très facilement car il est chevillé.

Je verse deux verres, un pour mon fils et un pour moi. Nous trinquons, j'ai peur. La première gorgée est amère, ce qui me donne des poussées d'adrénaline, puis tout se met en place. La couleur du champagne est très belle, d'un or pâle légèrement rose. La bulle est bien active. Le nez est discret mais intense, vineux. En bouche, tout s'éclaire et le charme agit. C'est un champagne vif, cinglant, aiguisé comme une épée de samouraï. Il picote gentiment et je lui sens des accents de champagne rosé.

Nous avons deux caviars, un osciètre et un caviar d'Aquitaine de la maison Prunier. L'osciètre est d'un gris plus clair. Il est assez expressif mais trop court. C'est le caviar d'Aquitaine qui se révèle parfait, iodé sans être trop salé, à la longueur parfaite. Le Krug rebondit à la perfection et trouve une jolie acidité vineuse. C'est un champagne de raffinement. Peut-être pas le plus grand Krug 1973 que j'aie bu, mais certainement un grand champagne que nous finirons au dessert.

Le morceau d'agneau a mijoté pendant des heures à basse température. Il est fondant. Le délicat gratin de tranches de pommes de terre très fines est d'une rare exactitude. Des fèves, mi entières mi en purée ont une belle mâche et aussi une discrétion qui les prédisposent à suivre le vin.

La couleur du **Château Mouton Rothschild 1945** dans le verre est d'un rouge pâle magnifique, qui deviendra de plus en plus intense lorsque l'on servira la suite de la bouteille. J'ai tellement peur d'une contreperformance que j'inspecte le plus infime défaut. C'est l'acidité que je redoute. On la ressentira parfois, mais jamais au point de nuire au plaisir. Ce qui est frappant dans ce vin, c'est le velours, et la solidité d'une trame carrée. J'ai toujours aimé la sérénité de Mouton 1945, ce côté assis, carré, indestructible. On le retrouve ici, même si ce n'est pas la plus parfaite des bouteilles de Mouton 1945 que j'ai bues. Par moment, j'ai réellement des fulgurances de la perfection de ce vin de légende. A d'autres gorgées, l'acidité me gêne mais en fait j'étais tellement anxieux que la bouteille ne soit pas bonne que je n'arrive pas vraiment à me décontracter. Alors que mon fils jouit pleinement du vin, me disant qu'il pensait que jamais il n'aurait l'occasion de goûter ce vin de légende et qu'il est dans un ravissement total. C'est vrai que voir sa face souriante devrait suffire à mon bonheur.

Je peux dire que ce vin est grand et que par moments il me donne les signes de ce qui en fait sa grandeur. Mais je ne suis pas assez réceptif à sa grandeur, même si j'en recueille des fruits.

Sur la tarte au pomme, le Krug 1973 se montre joyeux, combinant la vivacité d'un champagne brut blanc avec la séduction d'un champagne rosé.

Que dire de ce dîner ? Boire avec mon fils ces deux vins est un bonheur qui n'a pas de prix. Les deux vins, sans être parfaits, ont montré l'excellence pour l'un et le goût mythique pour l'autre, même si entrecoupé de petits moments de faiblesse. Je n'étais pas au mieux de ma forme pour en profiter pleinement. Mon fils était aux anges. Alors, c'est un cadeau de Noël.

Amicales salutations de François Audouze