



wine-dinners

Déjeuner au restaurant Pages, déjeuner de Pâques, déjeuner chez un ami canadien, dégustation aux Caves Legrand des vins de Jean-Michel Deiss.



Le **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 1997** est un vin que je chéris, pour son histoire et pour sa tenue dans le temps. Le 1865 est un grand souvenir.

Un membre de l'académie des vins anciens qui a lu mes commentaires élogieux concernant le **restaurant Pages** a envie de le découvrir et me propose de le faire ensemble. Cet académicien est l'apporteur, à une dernière séance, de vins algériens de Frédéric Lung. Son invitation est très tentante, d'autant qu'il m'invite et apporte ses vins.

Le menu ne nous est pas communiqué, nous allons nous laisser guider : pain soufflé et crème au chou Kale / poulpe de Galice / chips de pommes de mer / caviar de Sologne / bœuf Ozaki / asperges vertes de Roques Hautes, veau de lait du Limousin / oursin, asperges blanches d'Anjou, sabayon brûlé / merlan, endives, noir de Bigorre et cresson / pigeon, sauce salmis, dattes et gingembre / bœuf de Galice 60 jours, Normand 70 jours, bœuf Ozaki sur la fonte et sur Bincho / orange sanguine et cacao / déclinaison de sauge / choux au caramel, guimauve à la vanille.

Une fois de plus le **chef Teshi** et son équipe font des merveilles. Avant de boire les vins de mon ami, nous prenons sur la carte des vins un **Champagne Krug Grande Cuvée**. Le code 214024 nous apprend, sur le site de Krug, que ce champagne est fait de 147 vins de onze années de 1990 à 2006 et a quitté la cave de Krug au printemps 2014. Il a beaucoup de présence et de force de persuasion. Il s'accorde parfaitement aux premiers plats mais à un moment je ressens un peu de monotonie créée sans doute par ma fatigue après le dîner de la veille au Macéo.

Le **Champagne Dom Pérignon 1964** a perdu environ un tiers de son volume. Mon ami l'ouvre maintenant et l'odeur, très caramélisée, indique que le champagne doit être madérisé. Nous décidons qu'il sera bu au dessert plutôt que maintenant et Vincent, le sommelier, nous sert le **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 1997**. Mon ami sait que ce Beaune est un de mes chouchous. J'adore le message subtil de ce vin, tout en grâce. Il n'est pas particulièrement complexe, mais il dégage un charme particulier et surtout dans des années calmes comme celle-ci. Insensiblement, il fait penser à l'expression populaire du petit Jésus qui descend dans le gosier en culotte de velours. Cet « enfant Jésus » est tout velours. Avec le pigeon et encore plus avec les quatre délicieux morceaux de bœuf, le vin est raffiné, mettant en valeur les plats.

Vincent nous avait suggéré de verser des verres du champagne avant le service du bourgogne, pour qu'il s'épanouisse. Au premier verre, l'usure du Dom Pérignon et son côté madérisé apparaissent. Le vin est agréable mais ne représente pas ce que 1964 doit donner. Et le miracle arrive, comme souvent. Lentement mais sûrement sa couleur devient plus claire et le champagne devient plus vif. Il éclaire son message et se montre de plus en plus précis. Bien sûr, ce ne sera jamais le 1964 quand il est splendide, mais c'est un beau champagne d'expression qui trouve sa place sur les desserts raffinés.

J'ai beaucoup aimé la nouveauté du poulpe, le traitement des asperges vertes et blanches, et les « institutions » du restaurant, le caviar de Sologne et les quatre morceaux de bœuf délicieux. L'atmosphère du restaurant Pages est particulièrement agréable. Toute l'équipe est motivée, le chef est créatif avec un talent assuré. Avec mon généreux ami, nous avons passé un excellent déjeuner.

Dimanche de Pâques. Pour une fois, aucun des six petits-enfants n'est là, seule notre fille cadette nous rend visite. Pas de chocolats à chercher dans le jardin. C'est la première fois je crois. J'ouvre un **Champagne Cristal Roederer 2002** qui est enveloppé dans une feuille transparente orange qui protège le vin de la lumière. La bouteille dorée est belle, et l'on comprend la fascination des rappeurs américains pour ce joli flacon. Le bruit à l'ouverture est particulièrement fort. Le champagne se boit sur une chiffonnade de jambon Pata Negra plutôt sec que gras et cela convient au champagne qui n'a pas un fruit très expansif mais compense par une belle énergie. Le champagne s'étend dans le verre et apporte vinosité, tension ainsi que charme.

Le poulet au citron bergamote cuit à basse température est délicieux et les citrons cuits au four, très adoucis, font vibrer le champagne en mettant en valeur la bergamote. Sur un camembert très doux et crémeux j'aime le champagne et ma fille moins.

Ma femme a préparé au four trois tartelettes aux pommes de trois façons. Les Pierre Hermé et autres pâtisseries talentueuses pâleraient devant la perfection de ces tartes exceptionnellement gourmandes qui nous permettent de finir le Cristal Roederer 2002, champagne racé et joyeux. Nous avons trinqué par la pensée avec tous les autres membres de la famille qui nous ont manqué.

Un ami canadien m'avait demandé d'organiser l'un de mes dîners pour ses cinquante ans, il y a neuf ans. Le dîner avait été réfléchi longtemps à l'avance. Pour ses soixante ans qui seront en 2017, il prend aussi les devants. Il m'invite à déjeuner chez lui à Paris pour préparer cet événement. Son épouse américaine est aux fourneaux et a concocté un repas délicieux. Tout d'abord deux places assises ont été préparées dans la cuisine, pour Joe et moi, avec pour chacun une belle tranche de foie gras. La maîtresse de maison, aux fourneaux, n'a pas de place assise car elle cuisine. Joe me fait goûter un **Champagne Paul Bara à Bouzy Brut 2005** en demi-bouteille. C'est son champagne habituel, celui qu'il ouvre sans hésiter. Le champagne est clair, facile, mais a un final un peu abrupt que le foie gras délicieux et doux va corriger.

J'adore le moment que je passe en cave pour chercher ce que j'apporte quand je suis invité. Joe est un amateur de vin et connaisseur, aussi me faut-il le surprendre. Quand je sors les deux demi-bouteilles, je le vois surpris et hésitant puisqu'il a fait son programme en fonction du repas de son épouse. Mais mon cadeau n'a de sens que si nous le goûtons ensemble aussi, ayant apporté mes outils, j'ouvre les deux vins.

Après le Paul Bara qui servait de mise en bouche, Joe verse dans nos verres un **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 1992**. La couleur est encore claire et offre très peu d'ambre. Le champagne a une bulle active. Il est très nettement meilleur que le même 1992 que j'ai bu il y a peu de mois. Il a un charme redoutable car il combine à la fois la jeunesse avec sa vivacité et la maturité, car on sent déjà les complexités que donne l'âge. Très vineux et fier, c'est un grand champagne.

Nous passons à table où Elizabeth a sa place, le quatrième convive étant un perroquet qui mange le même menu que nous et aura la courtoisie d'apprécier mes vins. La soupe avec des morilles, un œuf mollet, un fond de poulet et des petits champignons est délicieuse. Si elle convient au champagne, elle s'accorde merveilleusement à l'**Hermitage Chevalier de Sterimberg Paul Jaboulet Aîné** en

demi-bouteille dont la collerette supérieure a disparu et dont le bouchon n'a aucune marque d'année. Si je me fie à mes souvenirs, ce doit être un 1985 ou 1990 du fait de mes achats. Il est probable que ce soit **1985**. Le vin est superbe. De farouche au moment de l'ouverture il est devenu opulent et profite à fond de la soupe à la châtaigne et de la juxtaposition au champagne car très souvent un vin blanc et un champagne se fécondent mutuellement. J'ai un faible pour les Sterimberg de Jaboulet, riches, kaléidoscopiques avec une minéralité qui virevolte. De délicieuses gambas conviennent au vin et à au champagne.

Vignerons qui me lisez, mettez les années sur les étiquettes principales en plus de celles que vous apposez sur les collerettes de millésimes, et imprimez l'année au moins en deux positions sur les bouchons.

Sur du fromage nous goûtons la demi-bouteille du **Gevrey-Chambertin domaine Robert Groffier & Fils 1992**. Qui dira que le format demi-bouteille fait moins bien vieillir les vins ? Ce Gevrey est glorieux, joyeux et terriblement bourguignon. L'âme de la Bourgogne, telle un envahisseur armé, prend possession de mon palais, et c'est bonheur. Le message est subtil, tout en finesse, avec un fruit rose délicat. Jamais je n'aurais pensé trouver autant de délicatesse et de longueur en bouche dans ce vin.

Comme si Joe avait lu dans mes pensées, et comme si j'avais lu dans les siennes, mes deux apports sont intervenus exactement au moment où il le fallait dans le déroulement de ce repas. Nous avons fini avec des fruits frais et une crème fleurette à se damner. Un **Vin Santo del Chianti Classico Rocca di Montegrossi 1997**, vin doux muté et fort aux accents de pruneaux a accompagné une brioche aérienne.

Cela me fera plaisir de faire un dîner pour les soixante ans de Joe car mes hôtes esthètes m'ont reçu de la plus belle des façons.

Les **Dégustations du mardi des Caves Legrand** donnent l'occasion de rencontrer des vignerons qui parlent avec cœur de leurs vins. Ce sont des rencontres inoubliables. Ce soir c'est **Jean-Michel Deiss** qui parle de ses vins et pour rien au monde je n'aurais manqué cette occasion de l'entendre.

Quand il commence son speech en disant que son maître est Jean Hugel, je suis aux anges puisque Jean fut certainement le vigneron avec lequel j'ai partagé la plus forte amitié. Jean-Michel sous la férule de Jean Hugel a fait une étude sur l'opportunité et la date précise de l'arrachage des vignes. Il a considéré cela comme une leçon d'excellence. Ce qui fascine Jean-Michel, c'est la profondeur des racines et la façon de leur apporter l'aération profonde pour que la plante se nourrisse. Il nous dit que les racines progressent de 2,5 cm par jour ce qui est énorme et peuvent atteindre, si le sol le permet, 70 mètres de profondeur.

Jean-Michel Deiss veut nous entraîner sur le terrain du toucher de bouche et sur celui de la dégustation géo-sensorielle qui permet de relier les sensations avec le terroir. Il parle de la couleur mentale du vin et aurait aimé que nous fassions la dégustation dans des verres noirs pour que cette couleur mentale s'impose à nous. Il philosophe aussi, disant que « la vie, c'est la lutte entre la croissance et la volonté de reproduction ».

Nous allons boire huit de ses vins sur un menu que j'ai trouvé fort bon mais très osé : mozzarella di Buffala, artichauts confits et lamelles de poutargue / marinière de coques au beurre de soja / blanquette de veau et petits légumes printaniers / les fromages de Bernard Antony. Menu osé, car les feuilles d'artichaut et la sauce sont rudes, la sauce soja très imprégnante, ce qui a effarouché quelques vins.

**Alsace domaine Marcel Deiss 2014** ce vin sans appellation est fait de 60 cépages, les 13 autorisés et 47 cépages anciens orphelins pour 2% de la récolte. Le vin est clair, au nez de fruit, d'alcool et de minéral. La bouche est très ronde, de caramel et c'est le finale qui est frais, un fruit acide apparaissant en fin de bouche. Le vin devient rond et joyeux. Il ne fait pas Alsace avec le plat et

redevient Alsace après, avec une belle amertume. Ce vin de belle minéralité est masculin, au caramel et au beau fruit ample. Jean-Michel parle du chasselas rose auquel il tient.

**Cru d'Alsace Engelgarten domaine Marcel Deiss 2013** est clair d'un or léger. Le toucher de bouche est rugueux, ce qui voisine avec un peu de perlant. Il y a aussi un peu de fumé. Le fruit est moins affirmé. Malgré le perlant le vin est gourmand. Je sens de la rose et du fruit rose. La minéralité évoque l'huître. Jean-Michel dit que le vin rugueux est granulé et évoque la pierre.

Le **Cru d'Alsace Schoffweg domaine Marcel Deiss 2011** est un vin clair au nez très affirmé. Jean-Michel nous dit qu'il est farineux, vanillé, avec une petite goutte qui ne tombe pas, concept que je n'ai pas compris. Pour moi le vin est très fruité, d'un beau fruit et de caramel. Les coques ont une sauce trop marquée pour ce vin pourtant gastronomique et gourmand. Il a une belle largeur de bouche.

**Cru d'Alsace Grasberg domaine Marcel Deiss 2011** provient d'un calcaire jurassique ce qui pour Jean-Michel signifie largeur de bouche. Le nez est très pur, racé et élégant. L'attaque est rugueuse, sucrée et perlante. Le vin est un Fregoli dont le goût change à chaque gorgée, ce que j'adore. Il est sucré, fumé, aromatique et lourd et j'aime son côté atypique. Il a beaucoup de fruits blancs.

**Cru d'Alsace Gruenspiel domaine Marcel Deiss 2002** est beaucoup plus ambré. Le nez est racé et pur tout en étant exotique. On sent les épices et les fruits exotiques. Le toucher est de glisse. Le vin est fumé, sans aucun perlant. Il y a beaucoup de fruits chauds et pas une grande longueur. Le vin est assez sucré. **Gérard Sibourd-Baudry**, maître de cérémonie préfère ce vin alors que je préfère le Grasberg comme Sylvie, la directrice des caves Legrand.

**Alsace Premier Cru Burlenberg domaine Marcel Deiss rouge 2004** a un rouge soutenu et très rubis. Le nez est racé et prometteur. J'aime beaucoup ce vin qui est à la fois très fruité et offre de l'amertume. Le finale est rugueux mais noble. Le vin est très long en bouche, et large en milieu de bouche. Ce vin qui n'est pas naturellement gourmand le devient et je l'adore. C'est pour moi le vin de la soirée, qui me rappelle le vin rouge d'Hugel « vin des neveux » 1990, petit chef-d'œuvre. Jean-Michel trouve ce vin rocailleux, plus canaille que noble. Ce n'est pas ma perception, car il m'enthousiasme.

**Alsace Grand Cru Mambourg domaine Marcel Deiss 2012.** Jean-Michel nous dit qu'en 775 un prêtre ayant fauté avec une moniale allait être excommunié. Sa défense fut de dire : « ce n'est pas ma faute, c'est celle du Mambourg ». Le vin clair a un nez discret. Le vin est très rond, de belle acidité et perlant. Il a une grande vivacité. Noble et complexe il est un peu court en bouche et le perlant me gêne un peu. Il ne va pas avec les fromages.

**Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim domaine Marcel Deiss 2005** est plus ambré. Le nez est doux et fumé. La bouche est lourde et sucrée. Le finale est très long en pâte de fruit. Il y a du zeste, du caramel, du miel. Il est agréable et gagnera beaucoup à vieillir.

On écouterait Jean-Michel Deiss pendant des heures tant il est captivant mais parfois abscons tant il pense loin, en visionnaire. Ses vins ont son intelligence et sa recherche d'excellence. Ce vigneron est d'une grande humilité et d'une passion communicative. Ce fut une bien belle soirée.

Amicales salutations de François Audouze