



wine-dinners

27 septembre 16

Bulletin 698 – François Audouze - 1

Dîner avec mon fils, présentation du Guide 2017 Bettane & Desseuve aux caves Legrand, déjeuner au restaurant Hexagone, 203^{ème} dîner de wine-dinners au restaurant Pages.



Ce **Grand Hermitage M. Chapoutier 1953** est le gagnant des votes du 203^{ème} dîner.

Nos mouvements familiaux sont comme ceux d'une pièce de théâtre de boulevard : je reviens du sud et nous fêtons mon retour, mon fils venu de Miami et moi. Le lendemain, c'est le dernier soir de mon fils à Paris et nous le fêtons bien sûr. Nous allons solder les emplettes de mon fils : cœur de saumon, tranches de saumon fumé, anguilles fumées grasses et presque sucrées, camembert et reblochon, macarons de Pierre Hermé et une mousse au chocolat à se damner.

Le vin du repas est un **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 1986**. Il a trente ans, mais qui oserait dire qu'il est âgé. C'est assez fascinant qu'on ait pu laisser prospérer l'idée que les champagnes devraient se boire dans les dix ans, alors que ce trentenaire est un jeune premier. La couleur est claire, la bulle est très active, et ce qui me frappe instantanément c'est le fruité de ce champagne, avec des fruits jaunes bien sûr mais aussi des fruits rouges. C'est un champagne de plaisir. Il manque un peu de longueur et de finale, mais c'est un champagne qui crée une bonne surprise.

La mousse au chocolat est l'excuse de tous les excès. Je sers un **Cognac Gourry de Chadeville Grande Fine Champagne GDC-1914-003** qui provient d'alcools d'avant 1914, mis en fût en 1914, transférés en dame-jeanne en 1946 et mis en bouteilles en 2001. La légèreté de cet alcool qui titre 41,2° d'alcool est stupéfiante. L'accord est superbe et le cognac est immense de fraîcheur et de grâce. Cette entorse à tous les régimes, péché mortel, est une ouverture sur le paradis. Mon fils et moi faisons serment de diète pour les prochains jours. Mais quel bonheur d'avoir péché.

Pour la onzième année consécutive Michel Bettane et Thierry Desseuve reçoivent à l'occasion de la **parution du guide Bettane et Desseuve**. Ils ont l'habitude de faire cette réception aux **Caves Legrand** le repaire où tous les amoureux du vin se retrouvent. Sont invités des vigneronniers qui présentent leurs vins, des journalistes et des amateurs fidèles. Différents prix sont décernés à cette occasion. Pierre Trimbach de la maison alsacienne éponyme est l'homme de l'année et nous a fait la gentillesse d'apporter un **Clos Sainte Hune Riesling Trimbach 2008** qui est une merveille de précision, grand et noble riesling. La région primée cette année est la Corse dont Michel Bettane dit

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

que c'est la région qui réussit à avoir autant de succès avec ses blancs, ses rosés et ses rouges. J'ai pu goûter un vin blanc corse dont je n'ai pas noté le nom, très fruité et goûteux mais légèrement court.

Un autre prix a couronné le Château Carmes Haut-Brion. Son vin rouge d'une année récente est effectivement fort bon et justifie qu'on s'y intéresse. Un prix est attribué à une marque ou une enseigne et cette année c'est Advini, la maison qui possède de nombreux domaines, dont la célèbre Maison Cazes, une des pépites de Rivesaltes.

Le fait que le Château Coutet soit aussi primé me fait extrêmement plaisir car c'est un Barsac que j'adore et donner un coup de pouce à ces délicieux liquoreux dont la consommation a tendance à décliner est une bonne chose.

Interdiction ayant été faite de donner à boire ou à manger avant la fin des discours et des prix décernés, la foule nombreuse piaffe. Avec des amis, réclamant du champagne au bar, aucun charme ne peut agir, les serveurs et serveuses appliquant les consignes. Quand enfin les micros s'éteignent, c'est avec un **Champagne Krug Grande Cuvée** que nous sommes ranimés. Ouf !

Les vins présentés se prennent à des stands à thème. J'ai souri quand j'ai vu que le **Meursault Perrières Domaine Coche-Dury 2012** était présenté au stand des « domaines en progrès ». Alors que ce domaine est depuis des lustres au sommet de la hiérarchie des blancs de Bourgogne, c'est assez drôle de le voir « en progrès ». Le meursault est une merveille de puissance affirmée, de joie de vivre et c'est le vin le plus enthousiasmant de cette soirée pour mon goût et pour ce que j'ai bu.

L'intérêt de ces rencontres c'est de bavarder avec beaucoup de vigneron. Goûter avec celui qui le fait le **Champagne Tarlant Extra-Brut 1999** est plus qu'un plaisir, un privilège. Les 17 ans du champagne lui vont bien.

Michel et Thierry ont annoncé une application gratuite sur smartphone qui donne tous les renseignements sur tous les vins en relation avec le Grand Tasting. Comment va-t-elle se positionner par rapport au Guide ? L'avenir le dira. Ce fut une très belle soirée.

Un journaliste qui avait participé notamment au 150^{ème} dîner souhaite me parler des projets qu'il a en tête. Je l'invite à déjeuner au **restaurant Hexagone**, dont le chef est **Mathieu Pacaud**, qui officie à l'Ambroisie et au restaurant Le Divellec repris récemment. L'entrée est en descente car ce restaurant partage le même immeuble qu'un hôtel. La décoration est assez chargée de dessins imposants mais l'atmosphère existe car les tables sont bien isolées les unes des autres ce qui fait que l'on peut parler dans le calme. La musique est un peu forte et j'ai dû demander trois fois qu'on la baisse. Cette manie américaine n'est pas de mon goût. Etant en avance je demande la carte des vins. Elle est très dissuasive pour les grands vins frappés de coefficients lourds. Il y a heureusement quelques pépites, mais il faut slalomer. Quand on voit qu'un Corton-Charlemagne domaine Rapet 2011 est proposé au verre à 60 € on ne peut que tousser.

Le menu du déjeuner donne des choix. Celui que nous ferons sera : raviole de foie gras, émulsion de petits pois / gigot d'agneau à la moelle avec une purée de gros haricots / fromage. Les amuse-bouche sont corrects, et il n'y a pas grand-chose à en dire. La raviole de foie gras est accompagnée d'une émulsion beaucoup trop salée, et l'on ne sent pas le foie gras sous les épaisses raviolines. Ce plat ne nous plaît pas. L'agneau en revanche est un plat absolument parfait. C'est un vrai plat gourmand et délicieux, de grande justesse. Alors que j'avais photographié le plateau de fromage sous un tableau de Rembrandt aimablement modernisé, on nous sert uniquement un Brie et l'on peut comprendre pourquoi, car ce Brie est quasiment en fin de vie. Il a fallu réclamer du pain pour le fromage, le service l'ayant oublié. L'agneau sauve ce repas.

Le **Pinot Blanc Trimbach Alsace 2014** pris au verre arrive un peu froid et quand il s'étend dans le verre il montre des goûts agréables mais fort simples. C'est ce qu'il faut pour l'entrée.

Le **Coteaux du Languedoc Peyre Rose Syrah Léone de Marlène Soria 2005** a un nez absolument superbe, riche, profond, évoquant la truffe. En bouche, tout commence comme un vin bourguignon noble, et se poursuit dans la truffe, avec un finale presque charbonneux tant il est lourd. Le vin titre 14,5° mais il est suffisamment équilibré pour qu'on le trouve presque aérien sous

sa lourde trace de truffe. Nous sommes aux anges car c'est réellement un très grand vin. Chaque gorgée est un plaisir

Au vu de ce déjeuner, il me semble qu'il suffirait de quelques petits réglages pour que ce restaurant soit parfait et donne envie d'y revenir. Tous les espoirs sont permis.

A côté du restaurant Hexagone, il y a le **restaurant Histoires**, aussi géré par Matthieu Pacaud, qui n'était pas ouvert pour ce déjeuner. Je peux donc visiter la salle avec l'aimable sommelier que j'avais connu au George V et qui nous a fait un service du vin parfait. La décoration folle donne immédiatement l'envie de venir y dîner. C'est une succession d'alcôves dans un cadre exubérant. Il faut vite y aller.

Le 203^{ème} dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Pages**. Pour ce dîner de rentrée, nous serons seulement huit, avec une assemblée d'un éclectisme rare : une indienne qui organise des événements où le vin joue un rôle et promeut toutes formes de gastronomie, indienne et européennes, une américaine représentante pour l'Europe d'une grande maison de vente de vins américaine, le directeur propriétaire d'un des grands guides gastronomiques, le gagnant de l'énigme d'un des récents bulletins (n° 695), une spécialiste de thés qui organise des dégustations et veut connaître mes dîners, le réalisateur des films du 200^{ème} dîner et un habitué mordu de mes dîners, qui est le seul à avoir déjà assisté à un de mes dîners.

J'arrive peu avant 17 heures au restaurant pour ouvrir les bouteilles. La proportion de bouchons qui viennent en charpie est très élevée. Y-a-t-il un phénomène saisonnier, la question pourrait se poser car des périodes de forte chaleur sèche et des périodes de pluie se sont succédé à des rythmes brusques. Les deux blancs ont des nez très engageants comme le Lynch Bages 1955 au lourd parfum de truffe. Le Rausan-Ségla 1948 est bouchonné et je crois que j'ai une explication plausible. La maison Hannapier Peyrelongue qui diffuse ce vin l'a reconditionné il y a plus de trente ans et c'est cette opération qui a fait apparaître ce nez de bouchon qui me semble indélébile. Les deux hermitages ont des parfums très différents mais prometteurs. L'Yquem 1935 est impérial, avec toute la palettes des sophistications d'Yquem alors que le Rayne Vigneau 1942 a besoin de s'aérer. La proportion de vins bouchonnés dans mes dîners est quasi nulle. Comme nous avons dix vins pour huit, nous ne serons pas en manque.

Il me reste deux heures avant le repas. Comme le veut la tradition, je vais au bistrot 116 qui jouxte le restaurant prendre une bière japonaise en grignotant des haricots edamame qui sont un « pousse à la consommation », car on croque les fèves en les retirant avec ses dents de la gousse saupoudrée de sel. Comme il est prévisible j'ai redemandé une autre bière !

Les convives sont tous à l'heure. Pour ne pas déranger les personnes qui dînent nous commençons l'apéritif sur le trottoir, pour que j'aie le temps de donner les consignes habituelles des dîners. Le **Champagne Comtes de Champagne Taittinger Blanc de Blancs 1994** est un champagne agréable, solide et équilibré. C'est une valeur sûre, même si son message n'est pas très complexe.

Nous passons à table et continuons les amuse-bouche avec le Taittinger et nous passons ensuite au **Champagne Salon 1990**. Le saut qualitatif est manifeste. Ce qu'il y a de bien avec ce Salon, c'est qu'on sent tout de suite qu'il est très complexe mais aussi très accueillant. Il ne nous met pas dans l'embarras car son message est limpide. Il est fluide, long en bouche et ne manque pas de grâce.

Les amuse-bouche sont très variés. Laure, qui remplace Lumi, nous les présente mais on oublie vite – du moins moi – ce qu'elle nous a expliqué. Ce n'est pas grave car tout est délicieux et adapté aux champagnes.

Le menu composé par le chef **Ryuji Teshima dit Teshi** est : Amuse-bouche de saison / Caviar de Sologne / Homard bleu de Bretagne et risotto de riz sauvage croustillant / Agneau de lait, sauce figue et balsamique blanc / Trio de bœuf (bœufs de maturation et bœuf Ozaki) / Stilton affiné / Tarte à la mangue, pétales de mangue et sauce ananas.

Le Salon 1990 continue sur le caviar de Sologne posé sur une crêpe ou sur des dés de pomme de terre. Ce caviar bien iodé excite divinement le champagne. Je le préfère sur la crêpe.

Le homard bleu accueille deux vins blancs. Le **Sylvaner Vin D'Alsace Trimbach 1962** avait à l'ouverture un parfum riche et franc. Ce vin est une belle surprise car il a une présence que je n'attendais pas aussi belle. Il est cohérent, ramassé, et très souple pour accompagner le homard, avec des notes très douces.

Le **Château d'Arlay Côtes du Jura 1969** qui sentait la noix à plein nez à l'ouverture est un vin de puissance. Il est conquérant. L'accord se trouve mieux avec le Sylvaner car le vin du Jura est trop dominant, mais il est sacrément bon comme le montreront les votes. Sa personnalité est convaincante. Le risotto au riz sauvage n'ajoute pas grand-chose au homard et perturbe un peu l'accord naturel des vins avec le petit homard intense et goûteux.

Le **Château Rausan-Ségla Hannapier Peyrelongue 1948** est définitivement bouchonné. Nous l'écartons. Le **Château Lynch-Bages Pauillac 1955** accompagne le délicieux agneau de lait. Il avait un nez de truffe à l'ouverture qu'il a conservé. Il est riche, plein, cohérent, avec une affirmation de bon aloi. C'est un vin de satisfaction qu'on pourrait boire éternellement sur l'Olympe sans se lasser. Il crée un accord parfait avec l'agneau qui le met en valeur. Ce serait bien difficile de lui donner un âge.

Les morceaux de bœufs sont absolument délicieux et très différents, le bœuf allemand étant le plus racé et le Wagyu fondant comme un bonbon. Si les bœufs sont dissemblables, il en est de même des deux hermitages. Le **Grand Hermitage Chapoutier 1953** est tout en douceur. Il est suave tout en ayant une belle vibration. Il est riche et confortable. Il l'est tellement qu'il sera désigné premier par le consensus des votes.

L'**Hermitage Cuvée Marquise de la Tourette Delas 1978** est beaucoup plus vif, tranchant, imprégnant. Le Chapoutier convient plus au Wagyu et le Delas convient mieux au bœuf normand et au bœuf allemand. Ce qui est amusant c'est qu'au moins un hermitage sera premier ou second dans les votes de chacun. Et deux convives ont mis les deux hermitages dans leurs bulletins de vote. Ils trustent les deux premières places.

Le **Château Rayne Vigneau 1942** est beaucoup plus sombre, acajou foncé, que l'Yquem 1935 qui est assez clair. Il accompagne un très beau stilton. Il est riche, fort, et trouve sa place, même s'il ne peut pas faire oublier l'autre sauternes.

Le **Château d'Yquem 1935** est d'une décennie froide dont beaucoup d'Yquem ont « mangé leur sucre » à l'exception du 1937 d'une rare richesse. Et là, ce 1935 me surprend car, sans être une bombe, il est d'une belle présence avec une sucrosité que je n'attendais pas aussi belle. Cet Yquem très complexe et varié évoque tous les fruits exotiques qui ont sa couleur. C'est un grand Yquem que je mettrai premier de mon vote.

Nous sommes huit à voter pour dix vins. Huit vins sur dix ont reçu des votes, mais compte tenu du vin bouchonné, ce sont huit vins sur neuf qui ont été placés dans les quatre premiers d'au moins un convive. Quatre vins ont été nommés premiers, le Grand Hermitage Chapoutier 1953 trois fois, l'Hermitage Marquise de la Tourette Delas 1978 et l'Yquem 1935 deux fois premiers, et le Château d'Arlay Côtes du Jura 1969 a été nommé une fois premier. Mon classement diffère sensiblement du classement général.

Le vote du consensus serait : **1 - Grand Hermitage Chapoutier 1953, 2 - Hermitage Marquise de la Tourette Delas 1978, 3 - Château d'Arlay Côtes du Jura 1969, 4 - Château d'Yquem 1935, 5 - Champagne Salon 1990, 6 - Château Lynch Bages Pauillac 1955.**

Mon vote est : **1 - Château d'Yquem 1935, 2 - Hermitage Marquise de la Tourette Delas 1978, 3 - Château Lynch Bages Pauillac 1955, 4 - Champagne Salon 1990.**

L'atmosphère d'un dîner à huit est beaucoup plus intimiste. Les discussions ont été riches. Le chef Teshi a fait un menu très équilibré avec une élégance qui mérite tous les compliments. Vincent a fait un service du vin exemplaire. Ce fut un grand dîner.

Amicales salutations de François Audouze