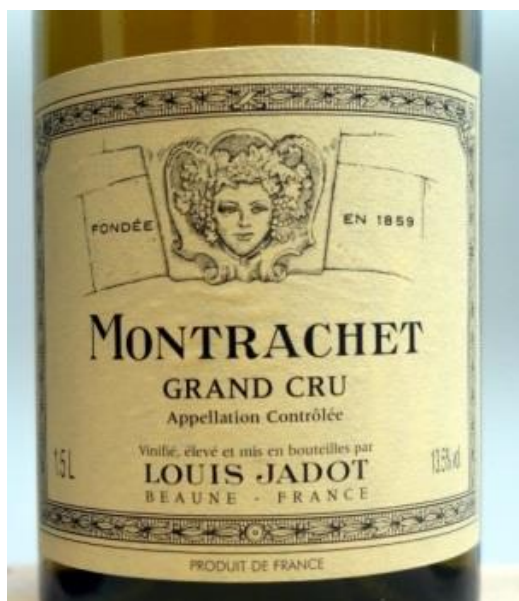




wine-dinners

Dîner à la Grande Maison, le restaurant de Jean-François Piège, 16^{ème} dîner des amis de Bipin Desai, dîner de vigneron au restaurant Laurent.



Cette bouteille de **Montrachet Grand Cru Louis Jadot 1990** s'est montrée exceptionnelle.



Demain nous aurons le dîner des amis de Bipin Desai, dîner de vigneron que j'organise pour la seizième année consécutive. Lorsque Bipin Desai vient en France, il cherche des complices pour l'accompagner dans sa tournée des grands ducs. A plus de 80 ans comment fait-il pour être midi et soir pendant plus d'une semaine dans les grands restaurants ? Il me demande de partager avec lui un dîner à **la Grande Maison**, le restaurant de **Jean-François Piège**. J'arrive à 19h50 et une jeune femme me barre la route en disant que je ne pourrai rentrer que dans cinq minutes. Je m'étonne car souvent les américains et les japonais viennent dîner dès 19h30. Elle me laisse entrer.

Un long couloir d'entrée juxta la cuisine que l'on voit bien à travers la vitre. C'est studieux et lumineux. Etant en avance je demande à rencontrer la jeune pâtissière qui a été nommée « pâtissier de l'année » par le guide Gault & Millau, pour la féliciter. Elle est charmante, enthousiaste et nous échangeons quelques considérations sur les desserts de dîners de grands vins. Je rentre ensuite dans la salle qui montre que le nom du restaurant est un clin d'œil, car c'est tout petit. Les murs sont en béton qui garde la trace des planches de coffrage. Le plafond est un entrelacs de polygones de verres colorés aux nombreuses orientations. L'accueil est souriant. Je regarde la carte des vins qui est extrêmement fournie avec son lot de bouteilles très chères et de belles pépites à dénicher.

Je savais que Bipin m'entraîne toujours vers des vins chers et il ne va pas manquer à sa tradition. J'ai choisi le vin du Rhône et lui le vin de Bourgogne. Nous prenons le menu dégustation à quatre plats dont les intitulés sont : pomme de terre Agria soufflée craquante, la pulpe foisonnée d'extraits de crustacés, nage concentrée, gelée, caviar / fleur de céleri rave cuite au four dans de la flouze odorante, beurre battu, bouillon infusé des peaux toastées, bergamote / homard bleu cuit en feuilles de figuier, concentré de figues, foie gras épicé, poivre sauvage / veau de lait mijoté sur des coques de noix, jus d'ail vert, aiguilles d'haricots verts grillés, mousseline de noix / brie de Meaux fondant, glace à l'oseille, sablé / blanc à manger / glace persil, banane, poivre noir, ravioli.

Nous avons commencé par trois amuse-bouche qui sont une introduction sur le talent du chef. J'ai voulu qu'on m'imprime le menu, ce qui fut fait et qu'on indique les trois amuse-bouche mais on m'a refusé au prétexte curieux que ça change tous les jours. Si on a été capable de les présenter au moment du service on devrait pouvoir en restituer la mémoire. D'autant qu'ils sont fort bons. Pour eux, nous prenons chacun un verre de **Champagne Dom Pérignon 2006** que je trouve dans un

état de grâce absolue. Il a un nez de pierre à fusil et combine minéralité et romantisme. C'est vraiment un beau Dom Pérignon.

Alors que nous voulions mettre le vin du Rhône avant le vin de Bourgogne que nous estimions plus puissant, le sommelier qui a goûté les deux nous a suggéré l'inverse et il a eu raison.

Le **Montrachet Domaine Leflaive 1999** est un grand vin. Son parfum est racé, sa complexité est immédiatement sensible en bouche, mais il manque de puissance. Il est nettement moins puissant qu'un Bâtard-Montrachet de Leflaive. Nous nous régalaons sur le caviar et sur le céleri, mais objectivement ce vin n'a pas le niveau d'un Montrachet Leflaive. Il va d'ailleurs s'affadir, comme fatigué, sur la deuxième partie de la bouteille. Le montrachet se réveille sur le homard et va laisser la place au Rhône.

L'**Hermitage Domaine Jean-Louis Chave blanc 1992** est superbe, de prestance, de présence et d'affirmation. Il est tout en richesse et en joie de vivre comparé au montrachet. On sent qu'il est moins complexe que le vin de Bourgogne, mais il compense par sa vivacité et son affirmation. C'est un très grand vin plein, l'Hermitage au sommet de sa gloire.

La cuisine de **Jean François Piège** m'apparaît comme fondée sur une précision et une justesse totale des goûts. C'est une cuisine de goûts affirmés. Je pense qu'il y a peu de chefs qui ont cette affirmation des goûts. Ça n'empêche pas cette cuisine de créer des surprises et le brie fondant avec une glace à l'oseille est particulièrement osée, mais j'adore cette provocation gustative. Ce chef est un grand chef et c'est sur les détails que les choses vont moins bien. Les trois amuse-bouche se prennent à la main. Comme le premier est poudré d'une poudre de couleur bordeaux, on en a sur les doigts, on s'essuie sur la serviette et la serviette devient poudrée. On se pose la question de la changer ou non.

Ensuite et c'est une mode actuelle, chaque plat a une vaisselle qui lui correspond. Il y a une recherche visuelle certaine comme pour le homard, mais les créateurs d'assiettes oublient que l'on doit aussi poser ses couverts et comme il n'y a pas de porte-couteaux, les couverts se brinqueballent dans l'assiette, au risque de s'y salir. Ce détail n'est pas propre à ce restaurant. C'est une tendance.

Une autre mode est que l'on ne sert jamais un plat sans que quelqu'un ne vienne ajouter une sauce, voire deux. Il y a bien longtemps que je n'ai pas vu un plat arriver en une seule fois. Cette mode retombera un jour. Car même si l'ajoute au dernier moment d'une sauce a une pertinence certaine, ces allées et venues lassent. Jean-François Piège a fait ajouter des petits détails que, selon son humeur, on trouvera charmants ou agaçants. La jolie jeune fille qui tient avec un gant noir le pain demande qu'on le rompe c'est-à-dire qu'on le déchire en tirant, elle résistant en tenant l'autre bout. Ensuite au moment du blanc-manger, une boîte complexe créée comme le sigle du restaurant est apportée sur la table. C'est le client qui ouvre le couvercle de la boîte et il a devant lui deux petits pots et deux cuillers. Le client prend une cuiller et un petit pot et la demoiselle referme la boîte avec le secret espoir qu'on lui demande pourquoi elle ne laisse pas prendre les deux.

Enfin, lorsque la table se clarifie, une autre jolie jeune fille arrive avec une boule de chocolat sur un socle. Avec son gant, elle prend la boule et la jette sur la table pour qu'elle se brise et que nous picorions les débris. Encore une fois ce sera plaisant ou lourd selon l'humeur que l'on aura.

Je ne prétends pas représenter un jugement universel, mais autant je suis farouchement favorable au talent du chef, prince des goûts, autant je ferais volontiers l'impasse sur les extravagances de service. Mais je peux imaginer que l'on ne soit pas d'accord avec moi. Restons ronchon jusqu'au bout, j'éprouve une certaine répulsion quand on me parle de « plat signature du chef ». Imaginons que l'on ait vingt tableaux de Van Gogh dans une salle de musée. A quoi servirait qu'on nous dise que ce tableau est le tableau signature du peintre ?

Le service du vin a été parfait, avec un sommelier compétent. Le service des plats est attentif, il n'y a qu'à s'en féliciter. De ce repas je plébisciterai les amuse-bouche même s'ils ne sont pas faciles à manger, le céleri absolument bien traité, et cet extravagant brie fondant et sa glace à l'oseille. Le Grand Restaurant est une belle table qui mérite qu'on retienne plus les compliments que mes remarques à la marge.

Le **dîner des amis de Bipin Desai**, grand collectionneur de vins et professeur de physique nucléaire à Berkeley est devenu une institution. C'est la seizième année consécutive que je l'organise. Selon la tradition je compte ce dîner dans les dîners de wine-dinners. Ce sera le 204^{ème}. Des vigneronns participent et apportent des vins. Nous serons moins nombreux cette année car la date choisie par Bipin est très tôt et ne permet pas à certains vigneronns encore en vinification de venir.

Nous serons sept au **restaurant Laurent**, Caroline Frey de Paul Jaboulet Aîné, Frédéric Barnier de la maison Louis Jadot, Jean-Luc Pèpin du domaine Georges de Vogüé, Gilles de la Rouzière de la maison Henriot et de la maison Bouchard Père & Fils, Aubert de Villaine du domaine de la Romanée Conti, Bipin Desai et moi. Richard Geoffroy de Dom Pérignon s'est désisté la veille mais nous a demandé de boire son vin.

J'arrive à 17 heures pour ouvrir les vins. Le bouchon du Montrachet va vers le bas lorsque je veux le piquer avec mon tirebouchon. Je suis obligé de pointer sur le bord du bouchon le long du verre pour empêcher tout recul. Le bouchon a souffert sur la moitié supérieure, il est gras sur cette partie. Fort heureusement son parfum ne montre aucune trahison du bouchon. Deux vins ont été reconditionnés, le Richebourg 1954 en 1995 et l'Hermitage Sterimberg 1991 en 2016. Le Beaune 1964 semble avoir son bouchon d'origine, attaqué sur la partie supérieure mais très sain en bas. Aucun vin ne semble avoir de problème. Tout se présente au mieux.

Caroline Frey est arrivée en avance et nous comparons son Hermitage Chevalier de Sterimberg Paul Jaboulet Aîné magnum 1991 avec l'Hermitage Chave blanc 1992 gardé de la veille au restaurant Piège. Caroline avait choisi sa bouteille car une dégustation récente l'avait éblouie. Elle ne reconnaît pas son vin et comme tous ceux qui veulent faire plaisir, elle est furieuse. J'ai beau lui dire que son vin va s'ouvrir et s'épanouir avec le plat prévu, elle n'écoute pas. Or j'aurai raison.

L'apéritif dans la rotonde d'entrée se prend avec le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1959**. Sa bulle est très active et sa couleur très claire. Le goût est profond, toasté et de pâtisserie. La signature « Enchanteleurs » est très sensible. C'est un très grand champagne de sérénité et d'affirmation. Il est assez incroyable qu'il ait cette vivacité et profondeur à 57 ans. C'est l'une des plus grandes réussites de la cuvée des Enchanteleurs.

Nous passons à table. Le menu créé par **Alain Pégouret** est : Saint-Jacques marinées, lait crémeux au goût fumé, salade potagère aux noisettes / Langoustines cuites au naturel et servies dans un consommé clair de bonite et d'algues kombu, pleurotes et borage / Ris de veau, poêlée de cèpes / Pièce de bœuf poêlée, servie en aiguillettes, pommes soufflées « Laurent », jus aux herbes / Soufflé chaud au calisson d'Aix.

Les Saint-Jacques sont crues et superbes et accueillent deux vins. Le **Montrachet Domaine Louis Jadot magnum 1990** est, « tout simplement », une bouteille exceptionnelle. Ce Montrachet est un soleil radieux. On ne peut pas l'imaginer meilleur et il est très au-dessus du Montrachet Leflaive 1999 bu la veille. On sent quand on est en face de la perfection, alors, on n'analyse plus, on profite du moment et de la longueur incroyable de ce vin. Il a du miel, de la pâtisserie, mais surtout, c'est un vin ensoleillé d'une rare pureté.

Le **Musigny blanc Domaine Comte de Vogüé 1987** a un peu de mal à côté du Montrachet mais il a beaucoup à dire car il est extrêmement typé et expressif malgré son année. C'est un vin de recueillement, gracile et complexe.

Les langoustines sont goûteuses et le bouillon réveillerait n'importe quel vin. Avec lui, l'**Hermitage Chevalier de Sterimberg Paul Jaboulet Aîné magnum 1991** retrouve les qualités que ce vin doit avoir, avec cette amertume si caractéristique qui m'évoque celle de l'olive. Le plat est exceptionnel et met en valeur les trois blancs, avec la langoustine presque sucrée et le bouillon multiplicateur des goûts.

Le ris de veau est très nettement plus gourmand que celui mangé hier au « grand restaurant » de Piège. Il convient à merveille pour faire apparaître la délicatesse du **Richebourg Domaine de la Romanée Conti magnum 1954**. Aubert de Villaine sait que pour moi la signature des vins du domaine est le sel. Aubert est plus sensible au cuir, mais je ne le suivrais pas dans cette direction. Le

vin est d'une rare subtilité, pour moi marquée par le sel. Tout est suggéré et le vin est d'un charme rare. Son fruit est délicat. Il y a de la truffe, presque charbonnée dans la lie. Ce vin est tout en évocation.

La pièce de bœuf accueille deux vins. Le **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils magnum 1964** contraste avec le Richebourg. C'est un vin solide, carré, assis, fort sur ses assises. Il a une plénitude certaine, une belle mâche et le fait que son bouchon soit d'origine lui donne une authenticité et une grande pureté. J'adore son équilibre et une grande vivacité pour ses 52 ans.

Le **Musigny rouge Domaine Comte de Vogüé 1986** me gêne un peu et on le sent un peu liégeux. Je ne serais pas éloigné de penser que son bouchon probablement changé récemment a pu entraîner ce petit défaut. On sent malgré tout une belle personnalité un peu masquée par les deux vins précédents.

Le **Champagne Dom Pérignon P3 magnum 1973** est une merveille. Le champagne est plus jeune que son âge du fait du dégorgement tardif, mais il combine parfaitement la puissance de la jeunesse avec l'accomplissement d'un champagne ancien. Sa bulle est vive, et son romantisme est là, vivant, expressif. C'est un très beau champagne, même si j'ai une tendresse pour les dégorgements d'origine.

Quasiment tous les vins donnés généreusement ont été grands. Trois ont mes faveurs, le Montrachet Jadot 1990 exceptionnel, le Richebourg de la Romanée Conti 1954 d'une immense émotion et le Dom Pérignon 1973 au romantisme qui n'exclut pas la puissance de persuasion. Les autres ont été grands.

Dîner à sept permet des discussions auxquelles tout le monde participe. La générosité de tous est sans limite. Mais il convient de donner la palme à la cuisine d'**Alain Pégouret**. La justesse des plats, la cohérence des goûts qui apportent une plus-value aux vins a atteint ce soir un niveau exceptionnel. Le bouillon des langoustines a sublimé les blancs, le ris de veau parfait a projeté le Richebourg à des sommets, les pommes soufflées magiques ont fait briller les vins rouges. Alain s'est surpassé ce soir.

Le service des vins et des plats a été parfait. Philippe Bourguignon pourra se féliciter que l'esprit Laurent se perpétue aussi bien.

J'ai l'habitude de garder les bouteilles vides de mes repas. Ce soir, les magnums n'ont pas tous été finis. Ma fille est venue le lendemain dîner à la maison. Nous avons pu rendre hommage à ces vins splendides qui ont confirmé toutes leurs qualités.

Ce dîner d'amitié avec des vigneron talentueux rassemblés autour de Bipin Desai est un des grands moments de bonheur dans mon parcours dans le monde du vin.

Amicales salutations de François Audouze