

Dîner chez une amie, « France Chine, l'art du vin et du thé, un patrimoine en partage » dans les salons de la Présidence du Sénat, déjeuner au restaurant l'Ami Louis, champagne dominical, dégustation des « Climats de la Côte Chalonnaise » à la Questure du Sénat.



Magnifique graphisme de l'étiquette du vin chinois **Ao Yun 2013** présenté par Moët Hennessy au Sénat.

Ma femme et moi sommes invités chez une amie qui a convié des amis que nous n'avons pas revus depuis plus de vingt ans. C'est un grand plaisir de voir ressurgir des souvenirs comme s'ils étaient d'hier. On constate que la marche du temps change significativement les corps et beaucoup moins les esprits, car nous avons ri comme jadis.

Notre amie a ouvert deux bouteilles de son défunt mari de **Château L'Angélu 1984**. La première a une belle matière, mais des traces de poussières gustatives empêchent de l'aimer. La seconde est beaucoup plus pure et montre que même de 1984, des vins peuvent avoir une belle structure, lourde et charpentée. C'est un vin qui évoque la truffe et la mine de crayon. Il est fort agréable sur la cuisine bourgeoise succulente de notre amie.

J'ai apporté une **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1997** car je ne voulais pas prendre une année trop puissante pour notre amie habituée aux vins de Bordeaux. Le vin est tout en discrétion, même presque trop, comme s'il souffrait de timidité. Mais le finale de grande fraîcheur en fait un vin sympathique et gourmand qui nous a séduits.

Jean-Pierre Raffarin et l'Ambassadeur de Chine en France invitent à un dîner dans les **salons de Boffrand de la Présidence du Sénat** pour célébrer « **France Chine, l'art du vin et du thé, un patrimoine en partage** ». La soirée est sponsorisée par le groupe Moët Hennessy représentée par son président Christophe Navarre et de nombreux cadres de cette société.

Le lieu est majestueux, la salle parée de dorures élégantes. Les amuse-bouche de l'apéritif sont délicats : foie gras au poivre de Sichuan, bouchée de saumon fumé au Yusu, betterave moutarde wasabi, crevette frite panko, cuisse de caille laquée, brochette de tofu miel sésame. J'ai accompagné ces délicieuses gourmandises par un **Champagne « R » de Ruinart sans année**, bon, convenable, mais peu porteur d'émotion. Mais il se boit.

Nous passons à table et le menu est : raviole de tourteau à la mélisse, légumes croquants et beurre de homard / suprême de volaille de Bresse au foie gras et truffe d'automne, croustade de pommes de terre et salsifis aillés / ananas Victoria meringué aux fruits exotiques.

Jean Pierre Raffarin est un orateur de talent qui aime bien le montrer. L'ambassadeur s'est adressé à nous en chinois, traduit par une jeune traductrice. Christophe Navarre nous a parlé du vin de la

soirée le AO YUN, qui est fait par Moët Hennessy sous la direction de Jean-Guillaume Prats, Président de Moët-Hennessy Estates and Wines sur un terroir qui se situe à 2400 mètres d'altitude dans un paysage montagnard féérique. Ao Yun veut dire « **vol au-dessus des nuages** » ce qui est hautement symbolique. Jean-Marie Le Guen, ministre en exercice, a aussi adressé l'audience avec un court discours spirituel. Il a quand même réussi à nous parler de la COP 21 et de la 22, ce qui n'a avec ce dîner pas l'ombre d'un rapport mais en avait plus avec la nouvelle en forme de bombe tombée en début de journée, l'élection de Donald Trump.

L'entrée est accompagnée d'un « **Y** » d'**Yquem 2009** à la belle couleur de blés gorgés de soleil et qui s'installe en bouche avec une profondeur de bon aloi. Le vin n'est pas très long mais il est plein, profond et dégage du bonheur. Je l'ai aimé.

Le **Ao Yun vin de Chine 2013** se présente comme beaucoup de vins du nouveau monde, avec de la richesse, de la lourdeur, peu de longueur et peu d'originalité. Mais il aurait sa place sur beaucoup de tables de grands restaurants. Il me rappelle cette phrase du baron Philippe de Rothschild : « faire un grand vin, c'est facile. Ce sont les deux premiers siècles qui sont difficiles ». Ce qui veut dire que ce vin a très probablement de l'avenir mais qu'il lui faut encore du temps pour que les vignes et le rodage des techniques lui donnent de la personnalité. On peut faire confiance au groupe Moët Hennessy d'y arriver rapidement.

Aucun vin n'étant prévu sur le dessert j'ai redemandé du champagne qui s'est fort bien marié à l'ananas. La cuisine faite par le chef affecté à la Présidence du Sénat mérite les compliments, la volaille étant superbe. Le service est aussi à féliciter.

Quand le thé arrive, **grand cru de thé noir Bourgeons de Yunnan Premium**, il est bien seul et ce n'est pas la juxtaposition avec un **Cognac Hennessy X.O.** servi avec des glaçons qui allait le mettre en valeur. J'ai un peu regretté qu'il n'y ait pas eu une juxtaposition thé et vin comme on pouvait le supposer en lisant l'invitation. Le thé est délicieux, profond mais se trouve bien seul sans confrontation.

Ce dîner a permis de rencontrer des convives de tous horizons permettant des discussions passionnantes. C'est un des intérêts de ces dîners formels que de nouer des relations. Chine et France ont beaucoup de sujets d'excellence sur lesquels échanger.

J'ai un frère aîné et une sœur cadette et chacun invite à son tour. C'est le mien. Choisir le **restaurant l'Ami Louis**, c'est accepter l'excommunication puisque le péché de gourmandise est un péché mortel, malgré l'adresse faite au Pape par Lionel Poilâne, dont je suis un des signataires.

J'arrive vers 11 heures alors que le rendez-vous est à 12h30 car j'ai apporté une bouteille que j'aimerais faire goûter. A cette heure, le restaurant est en pleine effervescence pour préparer les tables. J'ouvre ma bouteille et je m'éclipse pour que la ruche fasse son travail. Un café crème peuplera ma solitude dans un café dont la serveuse est née pour faire du bruit. C'est assez drôle de constater que chacun de ses gestes doit faire du bruit, le plus spectaculaire étant celui de la manette qui contient le café, qu'elle tape avec vigueur sur une planche pour que tombe le marc. Elle fait partie de cette secte où l'on retrouve les bricoleurs du dimanche pour qui une perceuse ne peut fonctionner que le dimanche matin à 8 heures, pour que les voisins s'en souviennent.

A l'heure dite nous nous retrouvons, avec une ponctualité militaire. La surabondance des plats invite à partager avec ses convives aussi profiterons nous de : foie gras / coquille Saint-Jacques / escargots pour l'entrée. Ensuite les parcours se séparent entre les tenants du poulet, du faisan ou du civet de lièvre. Le dessert sera aussi individuel, le mien étant pruneau à l'Armagnac qui m'a plus été imposé par **Louis Gadby** que consenti.

Nous commençons par un **Champagne Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle non millésimé** qui a besoin d'être frais pour être réellement vibrant. C'est un grand champagne dont le romantisme est moins évident sur cette bouteille. Le foie gras est d'une exactitude parfaite, la coquille est à se damner et l'escargot appartient à la catégorie « no limit » car il est si bon qu'on voudrait en redemander encore et encore. Son ail en impose. Le **Chablis 1^{er} cru Forest Dauvissat 2014** est une

petite merveille de gourmandise. Il joue juste. Un détail à signaler : le corail des coquilles est joint, ce qui est apprécié.

A noter que lorsque ma femme cuisine, la coquille est servie avec un vin blanc et le corail avec un vin rouge, ce qui justifie qu'on les présente en deux services.

Le **Château Haut-Brion rouge magnum 1992** est servi maintenant sur le poulet, le faisan et le civet. On sent immédiatement une matière lourde et raffinée. Le nez est d'une grande noblesse. Le vin est un peu plus âgé que le même bu à la maison avec mes enfants il y a peu mais on est manifestement en face d'un grand vin, noble. C'est d'Artagnan. Et on sait que d'Artagnan est d'Artagnan. Il n'a pas besoin de surjouer. Haut-Brion est dans ce cas.

A l'Ami Louis, toutes les barrières diététiques ont fondu plus vite que celles de corail. Alors les desserts sont baba au Rhum, framboises (hypocrites) noyées sous un déluge de crème fraîche, et pour moi prune à l'Armagnac. Et lorsque le dessert est fini, ce sont Quetsche, calvados, chartreuse verte ou chartreuse jaune. Et le temps nécessaire pour vérifier si on préfère la verte ou la jaune nous permet d'atteindre des niveaux qui dépassent les graduations des alcooltests.

Au restaurant l'Ami Louis, on dirait que le temps s'est arrêté en 1925, lorsque le mot diététique n'était pas au dictionnaire. Si Joséphine Baker avait à cette époque deux amours, son pays et Paris, elle aurait pu ajouter l'Ami Louis. Nous sommes hors du temps, avec des saveurs de bon aloi. La montagne de frites est changée en cours de route pour que les frites soient chaudes ce qui est un B.A. BA d'un service intelligent. Louis Gadby est un hôte charmant. Si l'on est prêt à faire jeûne pendant les trois jours qui suivront, il faut vite aller à l'Ami Louis.

Ma fille cadette vient avec ses enfants déjeuner à la maison. Sur des pâtes parfumées par un fromage à la truffe, j'ouvre un **Champagne Dom Pérignon 1990**. Dès la première gorgée on sent que l'on est en face d'un grand champagne. Et on le ressent comme dans une phase d'épanouissement total. Il est charnu. On n'est pas dans une tendance romantique mais plutôt de plénitude. Il évoque noix et noisette. Il est insistant et plein. Son finale est glorieux. C'est un très grand champagne gourmand. Il vibre sur un délicieux camembert et sur le fromage à la truffe qui avait accompagné les pâtes et se présente seul maintenant.

Des vigneronns de la Côte Chalonnaise se sont regroupés pour faire chaque année une dégustation des « **Climats de la Côte Chalonnaise** », réservée aux professionnels dans des salons de la **Questure du Sénat**. J'ai goûté surtout les rouges proposés sur les millésimes 2015 et 2014 et parfois sur 2013 ou 2012. Ce que révèle cette dégustation, pour moi, c'est que cette région produit des vins délicats et subtils. Ils n'ont pas la puissance de certains autres vins de Bourgogne et comme ils sont bien faits, avec de plus en plus de précision, ils sont charmants et pleins de grâce.

Je n'ai pas pris beaucoup de notes, car mon avis sur des vins aussi jeunes est lié à mon palais qui est plutôt sensible aux vins anciens, mais j'ai noté quelques commentaires.

Le **Givry 1^{er} Cru Clos du Cellier aux Moines Pièce Ora & Labora 2014** est un vin avec 100% de vendange entière. Il est très agréable, un peu rêche et ça lui va bien.

Le **Mercurey 1^{er} Cru rouge « Les Cinq » Château de Chamirey 2012** est extrêmement élégant et complexe. C'est un vin très agréable qui tromperait beaucoup de gens à l'aveugle.

Le **Mercurey 1^{er} Cru Clos du Roy Faiveley 2014** est un vin très agréable, vif et subtil.

Le **Mercurey 1^{er} Cru Clos du Roy Faiveley 2009** est un peu perlant et ne se montre pas meilleur que le 2014.

Le **Givry Monopole Clos de Mortière Domaine de la Ferté 2015** a un agréable parfum.

Le **Givry 1^{er} Cru La Servoisine Domaine de la Ferté 2015** est un vin très plaisant et bien fait.

Le **Rully rouge Clos de Bellecroix Domaine de la Folie 2015** explose d'un joli fruit rouge gourmand.

Le **Rully rouge Cuvée Marey Domaine de la Folie 2015** est aussi plaisant à boire et dans le fruit rouge. Les deux vins de ce domaine sont tout en spontanéité.

Le **Rully 1^{er} Cru rouge Les Cloux Domaine Paul et Marie Jacqueson 2015** a une belle prestance et un fruité juteux.

Le **Mercurey 1^{er} Cru Les Champs-Martin Domaine Paul et Marie Jacqueson 2015** est fluide, agréable et plaisant.

Le **Givry rouge Teppe des Chenèves Domaine Ragot 2014** est un peu aigrelet mais a un joli fruit dans la fraîcheur

Le **Bourgogne Côte Chalonnaise rouge La Digoine Domaine de Villaine 2015** est incroyable. Comment ce vin peut-il être aussi accompli. Pierre de Benoist avec humour dit que ce vin mis en bouteille depuis seulement trois jours n'a pas eu le temps de perdre le confort qu'il avait en fût. A ce stade de sa vie, qui ne durera pas mais reviendra, il est génial d'accomplissement.

C'est avec ce domaine que j'ai bu les deux seuls blancs. Le **Bouzeron Domaine de Villaine 2015** est un peu frêle et j'ai un peu de mal après les rouges car je suis habitué à boire des blancs de Bourgogne plus charnus.

Le **Bouzeron Domaine de Villaine 2009** a beaucoup de fruit et je le trouve plus agréable avec des intonations de noix.

Cette visite non exhaustive des vins de la Côte Chalonnaise m'a conforté dans le plaisir que je trouve à déguster des vins qui n'ont pas de puissance, ce qui met en valeur leur grâce et leur subtilité lorsqu'ils sont bien faits, ce qui est le cas pour les producteurs sympathiques que j'ai rencontrés.

Amicales salutations de François Audouze