

Déjeuner chez ma fille cadette, déjeuner au restaurant le Petit Verdot avec des amateurs canadiens, une belle Côte Rôtie, cocktail au siège parisien de l'Armagnac Castarède, dîner de chahuteurs polytechniciens au restaurant La Méthode, cocktail pour l'ouverture du nouveau bureau parisien du cabinet d'avocats que dirige ma fille aînée, « Le Salon du Vin » de la Revue du Vin de France.



Ce **Chambolle-Musigny Chanson Père & Fils 1955** s'est montré très agréable lors d'un déjeuner aux vins disparates.



Le temps est incertain. Je vais **déjeuner chez ma fille cadette**. Mon intention était de venir avec un beau vin rouge mais l'exposé de son menu au téléphone m'en dissuade. Elle a prévu du tarama à l'oursin avec des blinis, des asperges blanches et des pâtes à l'encre de seiche.

Le **Champagne Salon 1997** est d'une délicieuse grâce romantique. Il joue simple et grand. Prudent je m'étais dit qu'à deux, nous n'aurions jamais assez d'une bouteille aussi ai-je apporté un **Champagne Salon 1996**. Les deux sont très différents. Le 1997 joue sur sa grâce alors que le 1996 lisse ses moustaches et se campe bien droit sur ses bottes de mousquetaire qui protègent jusqu'au milieu des cuisses. Il y a le poète avec son luth et le guerrier. Alors, lequel préférer ?

Pourquoi ne pas décider, pour une fois, de ne pas choisir ? Ce sont deux Salon très différents, l'un gracieux l'autre conquérant, alors aimons les deux puisqu'ils ont chacun leur voie.

J'ai eu un petit faible pour le 1997 sans doute parce que le printemps pousse au romantisme.

C'est la troisième fois que je partage à Paris un repas avec un canadien musicien et chanteur depuis peu, mais surtout amoureux du vin. Il est venu avec des amis de Toronto et ils vont faire un long voyage en Bourgogne et en Champagne notamment. Nous nous retrouvons au **restaurant le Petit Verdot**. Nous nous présentons avant midi et Hidé le sympathique propriétaire des lieux est tout affolé de nous voir si tôt, ce qui est un comportement rare de sa part. Nous montons au premier étage et je commence à ouvrir mes vins tandis que Michael ouvre les siens.

Le **Champagne Heidsieck & Cie Monopole Cuvée Diamant Bleu 1979** que j'ai apporté se présente dans une jolie bouteille dont le bas a des facettes biseautées, de taille diamant. Le pschitt est bien net, la couleur est d'une jeunesse folle, le nez est très engageant, d'une rare douceur et en bouche ce que l'on perçoit c'est du miel très prégnant et de jolis fruits jaunes et oranges comme l'abricot. On est là dans l'aristocratie du champagne et nul n'imaginerait qu'un tel champagne puisse avoir près de 40 ans. **Hidé** a préparé pour lui des tranches de seiches cuites au chalumeau et cela « fonctionne » très bien.

Michael a apporté deux rieslings autrichiens. Le **Riesling Vinothek Nikolaihof Autriche 1995** est assez doux et comme il est un peu chaud, le vin est légèrement pataud.

Le **Steiner Hund Riesling Reserve Nikolaihof Autriche 2004** est lui aussi assez sucré mais il est beaucoup plus vif et je le préfère. Il forme avec le pâté de ris de veau un accord tout-à-fait possible et se marie même avec la délicieuse asperge blanche.

Sur le bar sauvage flanqué d'une asperge verte nous goûtons un **Kutch Chardonnay Santa Cruz Mountains Sonoma Valley 2014** que Michael avait ouvert il y a deux jours et qui a conservé toute sa pureté. J'aime beaucoup ce vin cristallin, beaucoup plus précis que les deux rieslings. Le bar est excellent, sa peau est croquante et comme Michael a gardé une petite fiole de **Château d'Yquem 1988**, ouvert il y a trois jours, j'ai envie de l'essayer avec la peau du bar et l'accord se fait. C'est fou comme cet Yquem 1988 est vraiment dans la définition d'un Yquem trentenaire. C'est un vin qui renverserait des montagnes, Hercule d'une sérénité absolue.

Hidé a fait préparer le plus simplement du monde des filets de canard absolument goûteux pour le **Chambolle-Musigny Chanson Père & Fils 1955** que j'ai apporté. Le nez de ce vin est magnifiquement bourguignon. La couleur est un peu trop noire à mon goût et je ressens en bouche une petite trace de torréfaction qui n'est pas cohérente avec le niveau dans la bouteille qui était parfait et avec le bouchon totalement sain. Aucun signe n'indique que le vin aurait eu un accident thermique. Malgré cette petite trace de café, le vin est superbe et l'accord avec le canard intelligemment cuit fait merveille.

Michael avait aussi apporté un **Royal de Maria Riesling Winter Harvest Icewine 2008** titrant 11,5° ce qui est plutôt fort pour un vin de glace. Ce qui est amusant c'est que l'attaque du vin est très belle, joyeuse, chantante et entraînante, mais le final est tellement marqué par de la réglisse qui aurait été brûlée que cela limite le plaisir.

Comme les magiciens qui ont plus d'un tour dans leur sac, Michael sort une petite fiole où il y a un whisky délicieusement tourbé de bel équilibre. Par bonheur mes trois complices ont un train à prendre et doivent quitter le restaurant précipitamment, sinon, je suis sûr que Michael aurait encore trouvé d'autres nectars dans ses poches.

La cuisine a été absolument superbe et Hidé sait que j'aime qu'elle soit simplifiée. Je n'ai jamais vu Hidé aussi contracté. Ça ne l'empêche pas d'être un hôte chaleureux et compétent.

A côté de nous un groupe de quatre septuagénaires devisait joyeusement. Je leur ai porté un verre du bourgogne et des restes des vins blancs de Michael. Je me suis assis à leur table et nous nous sommes mis à reconstruire le monde comme je le fais avec mes conscrits. Même dans un pays morose qui assiste impuissant à son déclin, on sait encore s'amuser à Paris.

J'ai l'occasion de boire une **Côte Rôtie Terres Sombres Yves Cuilleron 2014**. Le vin est jeune ce qui donne un grain un peu épais mais généreux. Il a la noblesse de la Côte Rôtie et j'ai ressenti de façon fugace la fraîcheur mentholée que j'adore en ces vins. Mais ce fut fugace car voulant ressentir à nouveau cette fraîcheur que j'aime, elle n'est pas réapparue. C'est un grand vin qu'il faut impérativement garder au secret de sa cave au moins dix ans avant d'y goûter. Il a de l'avenir.

Florence Castarède, propriétaire de l'**Armagnac Castarède**, a vu sa société nommée « EPV » **Entreprise du Patrimoine Vivant**, cette nomination étant décidée par un organisme paraétatique qui dépend du Ministère des Finances. C'est un label d'Etat. Florence invite quelques clients et gens de presse à venir fêter ce diplôme autour du **Bas Armagnac X.O. Castarède 20 ans d'âge**. Le cocktail a lieu au siège parisien de cette maison. Au bar **Jérôme Vallanet** grand expert en alcools et cocktails, animateur du site formabar.com fait une présentation très didactique sur la façon d'approcher un armagnac. L'olfaction progressive, la position en bouche de ce que l'on boit sont des éléments importants. Il fait goûter l'armagnac 20 ans d'âge avec de l'eau plate, de l'eau minérale et sur un glaçon et chacun exprime ses préférences. C'est sur le glaçon que j'ai trouvé l'armagnac plus vif. On goûte bien sûr l'armagnac pur qui a une très jolie expression sans lourdeur malgré les 40° d'alcool. Il est d'une grande douceur avec fugacement des intonations de pain d'épices. Jérôme fait

goûter le même armagnac mis au frais et c'est une agréable surprise car il a une belle personnalité en étant frais. On pense évidemment au whisky qui profite aussi d'être servi frais.

Après la partie didactique Jérôme nous donne à boire un cocktail de sa composition, avec moult jus de fruits et fruits en morceaux. C'est un artiste. Voilà un label fêté de bien belle façon.

Chaque élève de chaque promotion de Polytechnique vient en haut de la montagne Sainte-Geneviève, au sein de l'ancienne école, recevoir son bicornes lors d'une cérémonie où le nouveau reçoit ce couvre-chef des mains d'un ancien. C'est la **remise des bicornes** et tous les élèves sont en grand uniforme. Il y a bien sûr des discours dont celui d'un grand ancien. J'ai eu le privilège il y a quelques années de faire ce discours devant deux promotions et l'encadrement de l'école.

Une tradition s'est greffée sur celle-ci, un dîner qui réunit les « missaires » de toutes les promotions, au **restaurant La Méthode**, juste en face de l'entrée de l'école. Les missaires (abréviation de commissaires) sont un petit groupe de moins de dix personnes qui sont en charge de l'organisation des chahuts. Toutes les plaisanteries les plus farfelues sont créées par eux, comme de murer le bureau du général, rite classique, mais aussi comme d'autres plus contestées qui m'ont valu avec mes camarades missaires de passer deux mois dans la prison de l'école, puisqu'elle a un statut militaire. Nous nous retrouvons donc à une quarantaine de missaires de plusieurs promotions différentes autour de tables mélangeant jeunes et vieux. La cuisine du lieu est simple mais très convenable. Il m'a suffi de sentir le vin choisi pour que j'estime plus prudent de boire de la bière. Le contact que l'on peut avoir avec des jeunes polytechniciens dégourdis et souriants, qui sont en train de créer leur avenir et peut-être notre avenir, est un bain de jouvence que j'apprécie.

Ma fille aînée vient de fonder avec un associé la filiale parisienne d'un cabinet d'avocats américain. Elle a de magnifiques bureaux dans un quartier assez chic de Paris et elle organise un **cocktail** pour l'ouverture de ce nouveau bureau. Il y a là le PDG américain, impressionné par la beauté du site doté de beaux lambris du 18^{ème} siècle, beaucoup de représentants de filiales européennes, de Londres, Bruxelles, Berlin notamment, des clients et des amis des membres du cabinet.

J'ai décidé de faire cadeau à ma fille de quelques belles bouteilles qui viendront rehausser – je l'espère - le niveau des boissons choisies avec le traiteur « **Emotions Culinaires** » dont la prestation culinaire est de très grande qualité.

Le **Champagne Henriot Cuvée les Enchanteleurs 1998** représente un saut qualitatif majeur par rapport au champagne du buffet. Ce champagne s'améliore au fil des ans, rassurant, solide mais aussi complexe et long. Il est nettement meilleur qu'il y a dix ans.

Le **Chablis Grand Cru Moutonne Long Dépaquit Bichot magnum 2007** est un vin superbe. Le nez est imprégnant fort et gourmand et la bouche est belle, racée, fruitée de fruits blancs avec une longueur joyeuse. C'est un vin gouleyant.

Le **Château Fourcas-Hosten Lustrac double magnum 1978** m'est proposé en premier par le responsable de l'équipe du traiteur pour le goûter et instantanément je ressens un goût de bouchon. Comme j'ai eu les premières gouttes de cette bouteille, ce que je bois a léché le verre qui n'avait peut-être pas été nettoyé à l'ouverture qui a été faite à midi par les collègues de ma fille. J'hésite à en parler autour de moi car écarter un double magnum, c'est difficile. Alors je laisse la nature agir. Ce n'est que lorsque nous boirons les vins suivants que certains amateurs oseront me dire qu'ils ont ressenti le goût de bouchon qui s'est beaucoup atténué sur la suite du double magnum.

L'avantage de cette faiblesse c'est que le vin suivant n'en paraît que meilleur. Le **Château Meyney Prieuré des Couleys Saint-Estèphe double magnum 1969** est brillant et tous les amateurs de vins, qui sont nombreux parmi les invités, sont stupéfaits de voir qu'un vin de cette si petite année puisse être aussi vivant, aussi riche et profond. J'ai toujours eu un faible pour Meyney et à la suite d'un reconditionnement de grande ampleur fait au château par Cordier pour plusieurs millésimes des années des décennies 60 et 70 j'ai acheté beaucoup de grands formats pour des réceptions. Le vin est riche, avec des notes truffées et une belle longueur. C'est une très belle surprise et le format donne un bel équilibre au vin.

Le **Pommard Hospices de Beaune Cuvée Dames de la Charité élevé par Bouchard Père & Fils double magnum 2000** est un vin extrêmement agréable et facile à comprendre. De plus, le format lui donne à lui aussi un très bel équilibre. Il a le charme bourguignon avec beaucoup de douceur. Sur les magnifiques canapés, c'est un plaisir. La bouteille est d'une rare beauté.

Pour la bouteille qui suit, je fais signe à quelques personnes, dont j'ai pu mesurer qu'elles sont des amateurs de vins, de se retrouver dans le bureau de ma fille. Et nous buvons le **Château Ausone Saint-Emilion magnum 1970**. Le vin est grand et tout le monde est sensible au fait que je l'aie apporté. Ausone est un des vins de Bordeaux les plus complexes qui soient. Il ne se livre pas, il faut le découvrir. Raffiné, subtil, c'est un vin de recueillement avec une grande noblesse et une longueur particulière. On est dans le raffinement.

Des échos que j'ai recueillis le lendemain, les invités ont été heureux de goûter ces vins, un peu inhabituels pour de tels cocktails. Ma fille est ravie. C'est ce que je souhaitais.

La **Revue du Vin de France** organise au Palais Brongniart « **Le Salon du Vin** » avec un commentaire très expressif voire directif : « bien déguster pour bien acheter ». Un vigneron m'ayant envoyé une invitation, j'y suis allé. Il y a des domaines prestigieux et des domaines qui me sont inconnus. Je suis heureux de rencontrer des vignerons que je connais. Au hasard j'ai goûté un très bon **Château Musar 2001** vin libanais superbe dont j'avais adoré le 1964 il y a quelques années. Un joli Riesling récent d'Agathe Bursin, et de beaux Châteauneuf-du-Pape de Charvin et du Mont Olivet.

Je me suis surtout concentré sur les champagnes et beaucoup de grandes maisons sont présentes. Les grands sont grands, bien sûr, le Grand Siècle de Laurent Perrier, la Cuvée des Millénaires de Charles Heidsieck, le Comtes de Champagne de Taittinger et d'autres Ruinart, Lanson ou Pol Roger. Je signalerai les jolis champagnes d'Ayala, de Gonet-Médeville et de Drappier.

Et le vainqueur sera pour moi, si vainqueur il doit y avoir, le **Château Suduiraut sauternes 2009** dont **Pierre Montégut** m'a dit : « je suis content d'avoir pu faire une fois dans ma vie un Suduiraut qui a la qualité du Suduiraut 1947 ». Je suis de son avis car ce 2009 est une splendeur.

Amicales salutations de François Audouze