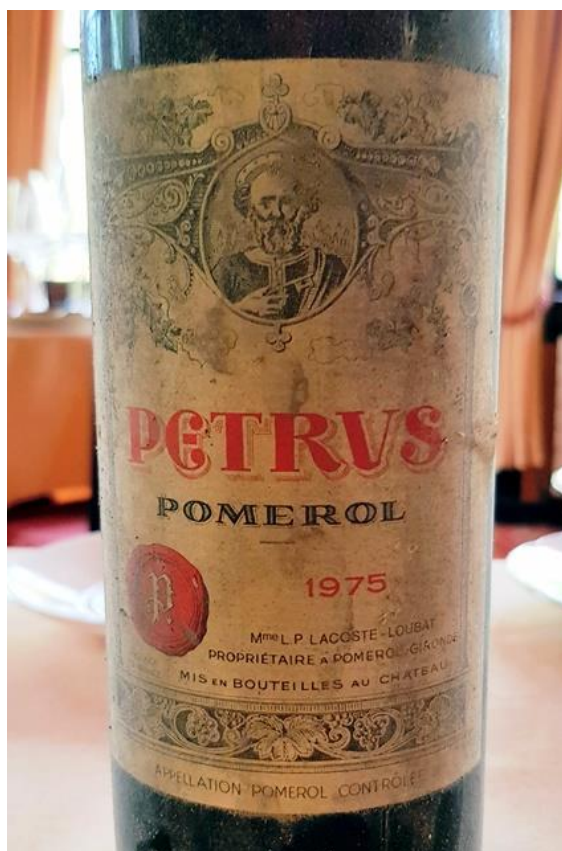


Déjeuner au restaurant l'Écu de France, déjeuner au restaurant La Bourse et la Vie, déjeuner au restaurant Yoshinori, dîner au restaurant Le Clarence, passage impromptu au restaurant Pages.



Pétrus 1975 est un vin que je chéris particulièrement car il a été souvent associé à des événements de forte émotion.

Le **restaurant l'Écu de France** a pratiqué depuis des décennies la stratégie de gestion de cave que j'aimerais trouver en beaucoup plus de restaurants. Depuis toujours les dirigeants ont des relations de confiance avec des domaines qui comptent et ils appliquent des prix qui ne tiennent pas compte de la folie du "marché gris", le marché des reventes entre particuliers par le biais des salles de vente ou des négociants. On trouve donc sur leur carte des vins que l'on serait incapable de trouver à ces prix sur le marché. Mon œil a été attiré récemment par Pétrus 1975. Chaque fois que j'ai bu ce vin, j'ai été conquis. Il fait partie des vins de forte mémoire comme le jour où mon fils rentrait du Brésil où il venait de passer près de deux ans. Il nous rejoint dans notre maison du sud et là, face à la mer, j'ai ouvert Pétrus 1975 que nous avons bu, mon fils et moi, bercés par la bruit des vagues qui s'écrasent sur les rochers en contrebas et heureux des retrouvailles rythmées par ce vin.

Il se trouve par ailleurs que mon ami Tomo est né en 1975. Je l'appelle en lui demandant s'il est d'accord que nous partagions ce vin lors d'un déjeuner. Je lui annonce le prix de la carte des vins et la décision est prise immédiatement.

A 11h20 je viens au restaurant ouvrir le Pétrus 1975. J'apprends que c'est la dernière bouteille de la cave et je me félicite que nous en soyons les heureux bénéficiaires. Le niveau est presque dans le goulot, la bouteille est saine et belle. Le bouchon est de très belle qualité, très long, ce qui fait qu'il se fend sans se briser. Le nez est superbe. Je vais voir le chef haïtien qui connaît mes désirs. Il est donc prêt à mettre une sourdine à son exubérance généreuse pour simplifier sa cuisine. Pour le Pétrus ce sera du pigeon que le chef **Peter Delaboss** me montre et que j'approuve.

J'attends l'arrivée de Tomo pour commander le vin qui va précéder et les plats qui l'accompagneront. Très vite en consultant la carte nous nous mettons d'accord pour commander un

Hermitage Jean-Louis Chave blanc 2005. Nous commencerons par un velouté de champignons puis des coquilles Saint-Jacques pour passer ensuite au pigeon.

L'**Hermitage Jean-Louis Chave blanc 2005** est ouvert au dernier moment. Le nez est encore imprécis mais je vais faire confiance à ce vin. Tomo le trouve un peu oxydé mais se ravise car le vin s'ouvre progressivement. On nous apporte à chacun une tranche de foie gras qui élargit un peu le vin. Le velouté l'élargit encore plus. En fait c'est sur les coquilles Saint-Jacques que le vin blanc va devenir vraiment un Chave car enfin nous reconnaissons ce qui fait la noblesse des blancs de cette grande maison, avec du gras, de l'épais, du fumé, mais aussi une vivacité et une plénitude rares. Il est démontré qu'un tel blanc doit s'ouvrir au moins trois heures avant le repas.

Le chef Peter a bien respecté mes désirs puisque le velouté très cohérent et riche est d'une lisibilité totale. Les coquilles sont belles mais comme souvent légèrement trop cuites, car les chefs n'osent pas risquer qu'on leur dise qu'elles ne sont pas assez cuites. Si le Chave n'a été vraiment lui-même que sur un tiers de la bouteille, ce tiers justifiait pleinement notre choix.

Le pigeon est excellent, de grande qualité de chair. Une cuisson un peu moins prononcée eut été encore meilleure pour le même motif que les coquilles. Peter a préparé les foies de façon magistrale. Ils sont goûteux tout en étant d'une rare légèreté. Paradoxalement, c'est avec la purée que le **Pétrus 1975** se sent le mieux car sa neutralité révèle toutes les complexités. Le vin est presque noir tant il est de couleur vive, et le nez est d'une richesse incroyable. Pour mon goût le nez est plus impressionnant que la bouche. Il évoque tellement de complexités sur fond de truffe.

Bien qu'ouvert tôt et déjà brillant, le vin ne va jamais cesser de s'améliorer. Je retrouve tout ce qui fait la grandeur de ce 1975. L'intensité, la complexité et la force de la truffe construisent un vin conquérant, qui pianote la gamme de ses saveurs en un message très long. C'est un vin d'affirmation, mais qui sait aussi suggérer, car rien n'est définitif dans le message. Les images sont noires comme la truffe. Je suis plus à l'aise avec ce vin que Tomo qui n'a pas les mêmes repères. Plus le temps passe et plus le Pétrus montre sa richesse et sa longueur. Aucun des fromages du restaurant ne pourrait aller avec le vin que nous finissons tranquillement, le humant avec gourmandise. Les dernières gouttes sont d'une richesse rare.

Bravo au restaurant l'Ecu de France d'avoir cette politique intelligente de gestion de cave, bravo au chef que nous avons complimenté d'avoir su mettre en avant les produits purs pour que les vins s'épanouissent sur leurs discours lisibles. Nous avons bâti avec Tomo de nouveaux plans de folie. L'aventure des vins anciens nous entraîne sur de beaux sentiers.

Déjeuner au **restaurant La Bourse et la Vie**. Le bistrot est d'un style classique et comme je suis en avance, je demande la carte des vins. Mon œil est attiré par un vin qui à lui tout seul vaut le voyage. Je demande qu'il soit ouvert tout de suite et en attendant, je commande une coupe de **Champagne Bérèche Brut**. Le champagne est agréable, de belle vivacité, mais il a été dégorgé en juillet 2017 ce qui lui donne une verveur qui disparaîtra dans quelques mois.

Le menu sera composé d'une mise en bouche, consommé de potimarron parfumé à la truffe blanche, des cèpes et cœurs de canards, un steak pommes frites et comme dessert une mousse au chocolat avec des pépites de café. La cuisine est de grande qualité, simple mais goûteuse, fondée sur de bons produits. L'objet de mes désirs est un **Chambertin Grand Cru Jean & Jean-Louis Trapet 1999** que j'ai déjà bu et adoré. Le nez de ce vin est fantastique. Il raconte à lui tout seul la complexité de la Bourgogne. Tout est subtil, suggéré, complexe.

La bouche du vin est affirmée, équilibrée, de belle prestance et de belle longueur mais le plus grand plaisir vient du parfum exceptionnellement raffiné du chambertin qui a illuminé ce repas.

Trois amateurs de vins de Limoges avec qui j'avais conversé sur internet font une tournée de restaurants à Paris. Ils m'ont proposé de les rejoindre à l'un des trois repas qu'ils vont faire et je me joins au premier. Nous sommes donc au **restaurant Yoshinori** ouvert depuis un mois à peine par le chef Yoshinori qui est un ancien du Petit Verdot. La décoration est japonaise, toute de blanc, sans aucun tableau. C'est comme Pages, en plus petit, mais il y a aussi une salle en sous-sol.

Je connais l'un des trois limougeaudois qui est blogueur, avec qui j'avais partagé un dîner il y a plus de dix ans, et comme aucun apport n'avait été annoncé, c'est une surprise pour chacun. Nous choisissons le menu en fonction des vins, qui sera : huître d'Utah Beach n° 1, poireau, huile de genièvre / tartare de veau de lait de Corrèze, chou-fleur, coques d'Utah Beach / échine de cochon fermier de Dordogne, olive de Kalamata / comté 18 mois, brie de Meaux / compote de figue noire, sorbet poivre Timut.

Nous prenons à la carte un **Champagne Agrapart Minéral Extra Brut Blanc de Blancs 2009**. Au premier contact, on sent un champagne précis, net mais beaucoup trop intellectuel, un Jean-Paul Sartre barbant. Mais dès que l'huître apparaît, le champagne gagne en tension de façon spectaculaire. Il devient vif, vivant, c'est une merveille. Un point très positif est que nous avons commandé le menu sans l'huître mais en demandant une entrée pour le champagne, et c'est le chef qui a proposé l'huître, ce qui est d'une pertinence absolue. Le champagne est vif et d'un équilibre idéal.

Le tartare de veau est idéal pour le **Sancerre Génération XIX Alphonse Mellot 2008** que je trouve cristallin. Ce vin est d'une précision extrême. L'accord est idéal mais je trouve que l'association terre-mer, qui me lasse un peu tant elle est devenue convenue, nuit au veau, car la coque, délicieuse en soi, dévie le goût du veau, délicieux aussi en soi. On se régale de ce beau sancerre.

La viande est parfaite, gourmande, de grande qualité. Le **Coteaux Champenois Cuvée Athénaïs Gonet-Médeville 2008** est servi trop froid et son message en devient coincé, limité. Ce ne sera que bien plus tard que je trouverai du charme à ce vin intéressant. Le cochon tient la vedette mais en fin de repas le Coteaux Champenois montrera quand il est plus aéré et chaud qu'il est doté d'une belle matière.

Le vin que j'ai apporté est un **Champagne Veuve Clicquot rosé 1978**. Il accompagne les fromages et le dessert. Il est d'un rose un peu foncé, son nez est imposant et en bouche ce qui se révèle en premier c'est la complexité. Après les deux 2008, on pianote dans des subtilités qui font plaisir. Ce champagne est rond, gourmand, subtil et raffiné. Mais ce champagne est tellement gastronomique qu'il ne peut se contenter du fromage et du dessert. Il lui faudrait un pigeon à la goutte de sang pour révéler toute son énergie. Il est très agréable mais ne nous a pas tout à fait donné ce dont il est capable. C'est un vin de très grand plaisir.

La cuisine de ce restaurant est bonne, mais je n'ai pas trop aimé le tartare associé à la coque. L'ambiance est calme, à la japonaise. Mes partenaires d'un jour sont de vrais amateurs de vins. Ce fut un plaisir de déjeuner avec eux.

Bipin Desai, célèbre amateur de vins, professeur de physique nucléaire et organisateur d'événements impressionnants autour de vins rares vient d'arriver à Paris directement de Los Angeles. Nous participerons dans une semaine à un dîner de vigneron et il est d'usage que nous partageons ensemble le premier dîner qu'il passe à Paris. Bipin a souhaité aller au **restaurant Le Clarence** qui appartient au Prince de Luxembourg propriétaire du château Haut-Brion et de plusieurs autres vins.

L'immeuble est beau. La salle à manger du premier étage est décorée comme celle d'une maison bourgeoise. Etant en avance je vais saluer en cuisine le chef **Christophe Pelé** qui me parle des beaux produits qu'il peut cuisiner ce soir et je commence à regarder la carte des vins présentée en deux livres. L'un concerne les vins du groupe Clarence Dillon et l'autre les vins du reste du monde. Le livre des vins du groupe me donne des nausées. Le Haut-Brion 1961 est proposé à plus de dix mille euros et le 1989 à plus de cinq mille euros. Dans ce restaurant, boire ce premier grand cru classé emblématique devrait être une joie. A de nombreuses tables on ne boit que les seconds vins voire les troisièmes vins. C'est dommage.

Le menu que nous avons composé avec l'excellent et professionnel maître d'hôtel **Louis-Marie Robert** est : Saint-Jacques en tempura, radis et caviar à cru, pied de cochon et coco de Paimpol / risotto, rouget et truffe blanche / rouget, oseille, bouillon, champignons, gnocchis, foie gras, crevettes et lard de Colonnata / pigeon, trompettes de la mort, crème crue, cuisse, anguille, sésame,

marbré de bœuf et foie gras, jaune d'œuf, millefeuille de céleri / chariot de fromages / glace et sorbet.

Le **Champagne Bérêche Brut Réserve** a été dégorgé il y a peu de mois aussi est-il un peu vert mais il suffit de la délicieuse palourde d'amuse-bouche pour le réveiller et montrer sa belle vivacité. Son dosage est parfait pour que soient équilibrées de belle façon sa vivacité et sa gourmandise. Des gougères et des petits chips de poulpe mettent bien en appétit.

Dans de grands verres **Gaëtan Lacoste**, le chef sommelier, nous verse le **Château Laville Haut-Brion Graves blanc 1985**. Le parfum de ce vin est exceptionnel. Je pense n'avoir jamais senti un Laville Haut-Brion avec un parfum aussi sensuel, développant des myriades de senteurs envoûtantes. En bouche le vin est grand, noble, expressif et trouvant une résonance avec la truffe blanche absolument idéale mais le parfum du vin est à dix coudées au-dessus. Le vin est resté constamment brillant et très long, aussi bien sur le rouget que sur les fromages, mais c'est sur le risotto qu'il a brillé particulièrement. Ce vin cinglant, tranchant et gastronomique est un très grand vin et l'année 1985 particulièrement réussie.

Le **Corton Grand Cru domaine Bonneau du Martray 2002** a été carafé à la demande de Bipin. Desai alors que j'étais d'un avis contraire. Mais Bipin est mon aîné. Le vin est riche, opulent, au grain lourd et il brille sur le pigeon. Il est carré et je crois que c'est la décantation qui rend le vin plus lourd, plus large alors que sans cette opération nous aurions bu un vin plus sensible et gracieux. C'est de toute façon un grand vin de richesse et d'expression.

Il est indéniable que le chef Christophe Pelé a un talent de très haut niveau. La cuisson du rouget est sublime. Si le pigeon m'a moins plu ce n'est pas le fait du chef mais de la chair. Christophe veut trop prouver son talent et il en fait un peu trop. Par exemple la crevette est délicieuse, mais qu'ajoute-t-elle au rouget ? Rien. L'effet patchwork est trop développé.

Je commence à être un peu fatigué de l'effet terre-mer qui est dans l'air du temps. J'ai adoré l'anguille sur la patte du pigeon mais j'ai moins apprécié le pied de cochon sur la Saint-Jacques même si c'est tout-à-fait possible. Il est certain que la cuisine du chef est de grand talent et je reviendrai volontiers en demandant peut-être un peu moins de sophistication.

Dans ce cadre luxueux, avec un service excellent, nous avons passé un très agréable dîner.

Plusieurs fois les yeux de Bipin se fermaient, effets du décalage horaire. Alors que je ne le fais jamais pendant les repas j'ai pu lire des SMS que ma fille m'envoyait indiquant Dom Pérignon 1964 puis Musigny 1935. Lors d'une pause-paupières, je lui demande par SMS où elle est. Elle répond : Pages. Lorsque j'ai quitté Bipin, je me suis précipité chez Pages mais ma fille était déjà partie. Tomo présent au restaurant était l'auteur des verres que ma fille a bus. J'ai pu boire la lie du **Musigny Comte de Vogüé 1935**. C'est une suggestion de merveille et de raffinement. Quel vin racé !

Amicales salutations de François Audouze