



wine-dinners

20 février 18

Bulletin 767 – François Audouze - 1

Déjeuner au restaurant A Mère et déjeuner au restaurant Laurent avec les gagnants de l'énigme lancé lors de la parution du bulletin 762.



C'est la première fois de ma vie que je goûte un **Migieu Appellation Bourgogne Contrôlée Poulet Père & Fils 1949** vin de grand intérêt raconté dans ce bulletin



Nicolas est un gastronome averti, perfectionniste, qui est un volcan d'idées qui fusent comme en une éruption de haute magnitude. Il me propose que nous déjeunions à trois, avec un de ses amis. Il choisit le **restaurant A Mère** tenu par deux jeunes chefs, **Mauricio Zillo** et **Francesco Ruggiero**.

En proposant d'apporter La Petite Chapelle Hermitage Paul Jaboulet Aîné 2007, il plante le décor. Pour aller dans le sens de sa proposition j'annonce un Bourgogne Pinot Noir J.F. Coche-Dury 1995, vin générique d'une redoutable personnalité et son ami ajoute un Hermitage Cave de Tain 2007.

Le restaurant est de décoration minimaliste passepartout. J'apprends que Nicolas est venu répéter la veille, afin d'ajuster les plats et les quantités. Il demande un champagne qu'il avait déjà repéré, un **Champagne Vincent Charlot « le fruit de ma passion », blanc de noirs 1997 dégorgé en 2014**. Ce champagne 100% pinot noir est extrêmement confidentiel puisque seulement 300 bouteilles ont été faites. A l'attaque on sent une assez forte acidité, et le champagne combine des notes lactées avec des notes de fruits un peu aigrelets. Si l'impression est positive, je trouve qu'il y a un certain manque d'ampleur dans le finale qui fort heureusement va disparaître totalement sur le premier plat. Au fur et à mesure le champagne va gagner en largeur.

Le menu composé par les deux chefs est : tempura de moules, patate douce et wasabi feuille, chou rave et escarole / artichaut à la Juive, rognons de lapin, orange sanguine, rosa di Gorizia / bar sauvage, chou-fleur, Romanesco, beurre blanc, vanille-curcuma / faux-filet de bœuf, brocoli, pleurotes, champignons / sorbet kiwi du Lot, compotée de pommes Boskoop, granité oseille / Chocolat, bergamote de Calabre, glace aux amandes, crème café.

Il y a énormément d'intelligence et de talent dans cette cuisine. Les tempuras de moule sont délicates et bien croquantes, l'artichaut est profondément goûteux, les rognons sont tendres, le bar est cuit à

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : [françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)  
blog : [www.academiedesvinsanciens.com](http://www.academiedesvinsanciens.com)**

la perfection et le faux-filet, très concentré, est une viande expressive. Nicolas avait pris la précaution de demander des demi-portions pour chaque plat ce qui est idéal.

Sur l'entrée le champagne s'imposait et le chou rave lui a donné une longueur qu'il n'avait pas. Il s'est révélé accompli et gastronomique. J'ai eu envie d'essayer les tempuras sans aucun accompagnement sur le **Bourgogne Pinot Noir J.F. Coche-Dury 1995**. Ce bourgogne est ciselé. C'est une mécanique de précision. Il n'est pas large, il n'est pas puissant, il est précis et charmant. C'est un très beau bourgogne qui continuera de briller sur tous les plats. Son nez à l'ouverture était très élégant. Il est expressif et noble. Jean-François Coche-Dury a signé un grand vin.

A l'ouverture le nez de **La Petite Chapelle Hermitage Paul Jaboulet Aîné 2007** était riche et voluptueux. Il est encore très séduisant. Il a des côtés généreux que l'on trouve chez Vega Sicilia Unico mais il veut sans doute en faire un peu trop. Le désir de séduction est trop visible.

Au contraire, l'**Hermitage Cave de Tain 2007** joue beaucoup plus naturellement, sans prétention et délivre un discours mesuré, presque bourguignon tant il est sur un registre de délicatesse.

Sur l'artichaut, c'est le bourgogne qui est le plus adapté, sur les rognons chacun des trois rouges est acceptable sans créer de réel accord. J'aime beaucoup l'Hermitage de la Cave de Tain sur le bar mais c'est surtout sur la viande de bœuf que ce beau vin du Rhône va s'accomplir.

Nous ne voulions pas passer aux desserts sans avoir mangé de fromage aussi Nicolas est-il allé en acheter dans une boutique voisine. Le vin de Jaboulet m'a beaucoup plu sur les fromages car il a trouvé une opposition de choc qui lui manquait. Essayer de marier les desserts et les vins est un exercice de style auquel j'ai préféré ne pas me livrer, même si le cacao appelait la Petite Chapelle.

Nicolas, toujours aussi entreprenant, nous a fait apporter à chacun un verre de **Liqueur d'Elixir des Pères Chartreux**, dont la fonction est d'apaiser nos papilles et de préparer d'éventuelles langueurs postprandiales.

La cuisine est manifestement de grande qualité mais pour des repas de vins, je ferais enlever beaucoup de saveurs parasites qui n'apportent rien aux vins. J'étais avec deux esthètes amoureux de vins et de bonne chère. Une revanche prochaine est prévue. Ce restaurant A Mère est une adresse à conserver.

Le déjeuner qui se tient au **restaurant Laurent** réunit les deux gagnants de l'énigme qui accompagnait le bulletin n° 762. Aucun de nous trois ne connaît les deux autres, ce qui fait très speed dating ! La récompense de l'énigme est de partager un Bonnes-Mares Clair Daü 1961. Lorsque j'ai pris la bouteille en cave, j'ai eu envie d'en ajouter deux autres, de la même case de rangement, car elle me tendaient les bras. Ce sont en effet deux vins dont je pense que la probabilité que les deux gagnants les aient bus est nulle et la probabilité qu'ils les connaissent est aussi nulle, pour la simple raison que je ne les connais pas moi-même. J'ai donc extrapolé pour eux.

Avec les crues de la Seine j'avais anticipé des bouchons que je n'ai pas rencontrés aussi suis-je à pied d'œuvre pour ouvrir les bouteilles à 10h30. Je m'installe, je déplie mes outils, et débute la cérémonie d'ouverture non pas des jeux olympiques mais de cette phase si cruciale d'ouverture des vins. Le blanc de 1949 m'avait plu en cave car son niveau dans la bouteille est impeccable et la couleur que je devine à travers la bouteille poussiéreuse est de toute beauté. Le bouchon du blanc est de splendide qualité et si le bouchon se brise en quelques morceaux, c'est très naturel. Le nez me plaît et promet des délices.

Le vin rouge de 1946 a une étiquette très noircie par le temps. Le vin est d'Antonin Rodet qui n'est pas présenté comme propriétaire, comme domaine ou comme négociant mais avec l'intitulé « Antonin Rodet Maître de Chais ». On lit cette même mention sur le haut de la capsule. Et le vin est un Côtes de Beaune Villages, avec un « S ». Bien sûr il y a l'indication « Antonin Rodet Négociant à Mercurey Saône et Loire », en tout petit en bas de l'étiquette, mais c'est Maître de Chais qui est clairement mis en valeur. Le bouchon se brise mais sans problème et l'odeur qui apparaît est celle d'un vin légèrement torréfié, sans que ce soit particulièrement gênant. J'ouvre maintenant le 1961 qui nous rassemble et le bouchon comme les précédents se brise en trois morceaux sans que cela

représente un quelconque problème. Le nez est immédiatement généreux, plein, et annonce un vin riche qui va nous plaire. Je suis assez content qu'il n'y ait aucun problème majeur.

Denis arrive en avance ce qui va nous permettre de bavarder, de quoi ? De vin bien sûr. Il est né en 1985 et s'intéresse au vin. Il lit mon blog avec une assiduité qui me fait plaisir. Il a apporté un vin mais je le dissuade de l'ouvrir puisqu'il y aura suffisamment à boire. Gilles nous rejoint à l'heure du déjeuner. Il est né en 1955 et mes deux compères sont donc de deux années splendides pour les vins. Le plus vieux vin bu par Gilles est de 1945 alors que pour Denis le plus vieux est de son année de naissance, 1985. Il va donc boire trois vins plus vieux que ses parents. J'ai commandé une **demi-bouteille de Krug Grande Cuvée** d'une dizaine d'année pour servir d'entrée en matière. Le champagne qui a déjà une certaine maturité est glorieux, riche, carré, droit, serein et persuasif. Les trois amuse-bouche sont talentueux. C'est avec le petit toast au poisson que le champagne s'exprime le mieux. Ce Krug est vraiment noble et excellent.

Le menu que nous prenons est le menu de saison : araignée de mer dans ses sucs en gelée, crème de fenouil / coquilles Saint-Jacques truffées cuites à la vapeur, pleurotes, épinards et nage onctueuse au chardonnay / agneau de lait des Pyrénées grilloté aux pignes de pin, pommes de terre à la cendre / soufflé chaud à la noix de coco et citron noir.

L'araignée, plat emblématique du Laurent, est accompagnée d'un suc un peu fumé aux intonations de café ou quelque chose de similaire. Le **Migieu Appellation Bourgogne Contrôlée Poulet Père & Fils 1949** a dans le verre une couleur plus foncée que celle que je percevais dans la bouteille. L'ambre est très beau. Le nez est droit et précis, convaincant. En bouche le vin offre un café qui ressemble à s'y méprendre à l'impression de café de l'araignée et ce qui assez intéressant c'est que c'est le vin qui donne de la longueur à l'araignée, et de façon plus significative que l'inverse.

Arrêtons-nous un instant sur l'étiquette. Ce qui est marqué en gros et au centre c'est **Migieu** en dessous on lit « Appellation Bourgogne Contrôlée ». « Poulet Père & Fils » est annoncé comme « propriétaire et négociant au château de Chorey-lès-Beaune », et l'on voit ensuite en tout petit « ancien domaine des marquis de Migieu de 1610 à la Révolution ». Avais-je déjà vu un vin qui s'appelle « Migieu » ? Jamais. Et mes complices non plus.

Ce vin fait partie intégrante de ma démarche. Certains voient en moi un buveur d'étiquettes pour la bonne raison que je bois des grands vins. Mais j'ai autant de plaisir avec ces découvertes. Ce vin très pur, droit et précis, de belle longueur et de grand équilibre accompagne parfaitement l'araignée. Il va aussi se marier avec la sauce onctueuse au chardonnay des coquilles, qui va lui apporter fraîcheur et longueur.

On peut essayer le **Côtes de Beaune Villages Antonin Rodet 1946** avec la coquille Saint-Jacques car la truffe intense le permet. Le vin au début montre un peu son caractère torréfié mais très vite il gagne en fluidité. Il est riche, lourd, épais, et s'il n'a pas une palette aromatique très complexe, il se comporte très bien car il est droit et long, avec une belle persistance. Ce n'est pas un grand vin mais c'est un vin qui excite l'intérêt. Il s'est d'ailleurs bien comporté tout au long du repas, la fatigue disparaissant et la légèreté s'affinant.

Le **Bonnes-Mares Grand Cru Domaine Clair-Daü Ancien Domaine Belorgey 1961** est l'objet de notre rencontre et il tient admirablement son rôle. Ce vin est un grand bourgogne. Il a toute la subtilité râpeuse des vins de Bourgogne et il a la force tranquille et la carrure du millésime exceptionnel qu'est 1961. C'est un vin glorieux, intense, profond et aussi gourmand. L'agneau rosé est idéal pour lui donner de la longueur tandis qu'un morceau de gras convient idéalement au vin de 1946.

Ce qui est intéressant c'est que le Bonnes-Mares est très nettement au-dessus des deux autres mais mes invités prennent autant de plaisir avec les deux autres qui sont des curiosités complètes. Et nous passons d'un vin à l'autre toujours avec le même plaisir.

Il reste du vin à boire aussi prenons-nous du fromage. Pour moi ce sera saint-nectaire et Brillat-Savarin. C'est ce deuxième fromage qui est de loin le plus complice du Bonnes-Mares.

Le blanc, toujours aussi fringant en fin de repas, arrive à cohabiter avec le soufflé délicieux car la noix de coco est toute douce.

En fin de compte, le bourgogne blanc est un vin parfait, précis, sans la moindre faute et n'a pas d'âge, semblant taillé pour l'éternité. Il n'a pas le coffre des plus grands mais sa précision est absolue. Le Côtes de Beaune est un peu fatigué et torréfié au début mais son message est intéressant tout au long du repas. Le Bonnes-Mares enfin est un très grand vin d'une grande année, fait par un vigneron de grand talent. Le fait que nous ayons eu autant de plaisir sur chacun des trois est évidemment un plaisir pour moi. et c'est une leçon non prévue au départ : des vins 'fantassins', des 'sans grade' peuvent susciter un réel intérêt.

La cuisine du restaurant est de grande qualité, lisible, compréhensible sans aucun chichi inutile. La coquille Saint-Jacques délicieuse est très originale. C'est le plat qui m'a le plus enthousiasmé par sa recherche de saveurs, la sauce au chardonnay mettant en valeur le blanc.

Chacun étant inconnu des deux autres, nous avons déjeuné comme si nous nous connaissions depuis toujours. C'est la magie du vin de rapprocher les amateurs. Voilà de quoi inciter à trouver mes prochaines énigmes.

Amicales salutations de François Audouze