



wine-dinners

29 octobre 19

Bulletin 849 – François Audouze - 1

Déjeuner au restaurant Le Petit Sommelier, déjeuner au restaurant Chiberta, apéritif aux Caves Legrand, déjeuner de conscrits au restaurant Le Petit Sommelier.



Le **Château Chalon Macle 2011** n'était pas au sommet de sa forme, et la **Côte Rôtie La Mordorée Chapoutier 1990** s'est révélée spectaculairement belle.

Mon invité est comme moi contributeur d'articles dans la revue Vigneron. Nous y avons chacun une page dans chaque numéro. Il est Master Of Wine et professionnel du vin. Nous nous retrouvons au **restaurant Le Petit Sommelier**. Ayant mal calculé mon temps de parcours je suis fort en avance, ce qui me permet de consulter la superbe carte des vins conçue par **Pierre Vila Palleja** propriétaire des lieux. Dans la carte des plats il y a deux plats du jour qui attirent mon œil : une cassolette de cèpes et un lièvre à la royale. Ce serait le premier lièvre de cette année pour moi. Je retourne à la carte des vins et je prendrais volontiers un Château Chalon de Macle pour l'entrée et une Côte Rôtie de Chapoutier qui m'attire particulièrement par son millésime : 1990.

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com**

Mon ami arrive et je lui propose ce plan canaille. Il accepte. C'est le patron, Pierre, qui ouvre les bouteilles. Il ouvre un **Château Chalon Domaine Macle 2011** et nous le fait goûter. Je trouve que le vin a une râpe un peu désagréable dans le finale mais je ne dis rien, tandis que mon ami qui connaît bien Pierre, lui dit que le vin est bouchonné. Faiblement, mais cela explique le désagrément que j'ai ressenti. Je n'aurais jamais renvoyé la bouteille car je suis fatigué de devoir argumenter dans ce genre de situations. La bouteille est remplacée et nous l'acceptons, même si l'on ressent aussi une légère imperfection dans la nouvelle bouteille. Il n'est pas question de récidiver. Le vin est un peu strict, rêche et je pense que s'il avait dix ans de plus ce défaut d'acidité et de rigueur disparaîtrait. De toute façon, je pressens que les cèpes vont gommer ces petits défauts et c'est le cas. Les cèpes sont délicieux et le Château Chalon est vraiment le partenaire idéal. Il le serait encore plus s'il avait cinquante ans de plus.

Le lièvre à la royale est classique mais très bon et Pierre nous explique qu'il a pris un grand soin de la façon dont le lièvre est traité après sa mort, ce qui a une influence sur la qualité de la chair et du sang. Cette recherche d'excellence est sympathique. Lorsque j'avais senti à l'ouverture la **Côte Rôtie La Mordorée Chapoutier 1990**, j'avais été enthousiasmé par le velouté délicat de son parfum. En bouche, cette Côte Rôtie est étonnamment féminine, jouant sur son charme et son velours pour nous offrir un vin gracieux, charmant, et capable d'affronter un lièvre viril. Cette combinaison est particulièrement pertinente et on mesure à quel point le millésime 1990 qui a maintenant 29 ans apporte sérénité, cohérence et équilibre.

J'ai pris un peu de fromage pour finir le vin de Macle qui devient presque sociable à son contact. On mange bien au Petit Sommelier et le nombre de pépites possibles dans la carte des vins ne peut que pousser à s'y rendre sans modération.

Au **restaurant Le Chiberta** qui fait partie des restaurants de la galaxie Guy Savoy, je retrouve **Gilles de Larouzière**, président du groupe qui possède entre autres les champagnes Henriot et la maison Bouchard Père & Fils. Je lui avais demandé si je pouvais apporter un vin et il m'a fait savoir que je pouvais.

Que choisir en cave ? Son groupe est actif en Champagne et en Bourgogne, il est donc exclu que je choisisse dans ces régions. Comme nous déjeunons, j'élimine les liquoreux peu propices au travail postprandial. Que reste-t-il ? J'arpente des allées en cave et mes yeux se portent sur une bouteille de Vin d'Alsace Léon Beyer qui indique « Rouge d'Alsace » Pinot. La bouteille est assez sale et opaque, avec un verre teinté mais par transparence je vois un liquide clair qui s'inscrirait plus dans le camp des rosés que celui des vins rouges. Il n'y a pas de millésime mais on peut penser aux années 60 voire un peu avant. Voici une bouteille énigmatique qui conviendrait bien à ce repas.

J'arrive en avance et mon hôte avait déjà fait ouvrir une bouteille. Je demande la permission d'ouvrir la mienne et je l'obtiens. Le nez de mon vin est très expressif et engageant. Gilles arrive et nous commandons les mêmes plats : noix de Saint-Jacques de Normandie en fine chapelure de sarrasin, mousseline de topinambour, salade amère, sauce diable au cresson / faux-filet de bœuf Angus rôti, légumes comme un pot-au-feu, vinaigrette moelle-estragon.

Nous goûtons le **Rouge d'Alsace, Pinot Léon Beyer années 60** et le nez puissant est sympathique. Il n'est pas incompatible avec le nez d'un vin rouge. En bouche, au début, j'ai du mal à imaginer un vin rouge, mais Gilles reconnaît sans conteste le pinot. Et le vin s'assemble, ne montrant pas de véritables traces d'âge. Il est riche, rond, et plus il s'épanouit, plus il évoque pour moi les vins de la Romanée Conti d'une année frêle, car il y a dans le finale le sel qui est un marqueur fort des vins du domaine. S'il en a le sel, il n'a pas, bien sûr, les complexités des vins de la Romanée Conti, mais il a beaucoup de charme. Ce vin se montre gastronomique et porteur de plaisir. Jamais je n'aurais cru qu'on obtiendrait un résultat aussi agréable. Plus il va évoluer dans le temps, plus je reconnais un vin rouge d'une région froide, comme l'Alsace ou le Jura. Son acidité est superbe et ses amers et sa râpe sont fort agréables. En fait, je me mets à l'aimer.

Pour la viande, nous goûtons le **Bonnes-Mares Grand Cru Domaine Bouchard Père & Fils 2009**. Le nez est élégant, avec de jolies notes veloutées. L'attaque est superbe, riche et équilibrée. C'est d'Artagnan quand il est sage. Le finale est un peu plus court, ce que Gilles ne pense pas, et effectivement, sur le plat de viande, il gagne en longueur. C'est un vin extrêmement subtil et noble, dont j'apprécie le velours qui n'exclut pas la richesse.

La viande baignant dans son pot-au-feu n'est pas exactement le compagnon idéal pour le Bonnes-Mares, alors que le vinaigre de la sauce crée un accord magistral avec le vin d'Alsace qui s'épanouit dans cet accord. Pour prolonger le plaisir du vin de Bouchard nous prenons chacun une assiette de fromage et le Bonnes-Mares devient plus opulent et heureux de vivre.

Le Bonnes-Mares est sans conteste un plus grand vin mais j'ai les yeux de Chimène pour le vin d'Alsace qui nous a offert beaucoup plus que je n'espérais et a créé un accord avec le plat de viande de la plus belle complémentarité. Ce déjeuner nous a permis d'ébaucher de belles idées. Le restaurant est agréable pour l'espace entre les tables et pour le service. Nous n'aurions sans doute pas dû choisir une viande dans un bouillon, difficile à couper dans l'assiette creuse. Ce fut un beau déjeuner.

J'ai rendez-vous aux **Caves Legrand** avec **Margareth Henriquez**, présidente du champagne Krug, qui participera au prochain dîner de vigneron que j'organise chaque année. Ce sera le 19^{ème} dîner. Nous avons des sujets à discuter à l'heure de l'apéritif. Margareth a un dîner mais nous allons déguster des planches garnies de tranches de poissons fumés en buvant un **Champagne Krug Grande Cuvée 166^{ème} édition**. La base de ce champagne est 2010 mais il y a une douzaine de millésimes dans sa composition.

Ce qui caractérise ce champagne, c'est sa complexité et sa sérénité. Margareth m'explique la philosophie de sa conception et on dira ce qu'on voudra, mais boire ce champagne avec la présidente de Krug offre infiniment plus de perspectives. Elle explique la redécouverte du fameux carnet de Joseph Krug, le fondateur de Krug, dans lequel il avait défini ce que devrait être un champagne qui représente le meilleur de la Champagne. Et je dois dire que les complexités et la finesse de ce champagne, jeune pour moi, sont impressionnantes. Il est tellement bon que nous faisons ouvrir une deuxième bouteille qui se montre plus romantique que la première, plus délicate quand celle qui précède était plus affirmée. Il y a des idées que nous avons envie de pousser ensemble. Ce moment d'apéritif fut riche en évocations, sans doute favorisées par ce champagne accompli.

Pour je ne sais quelle raison, des membres de mon club de conscrits ont envie de se retrouver à déjeuner entre deux réunions statutaires. Nous serons cinq et sur ma suggestion, ce sera au **restaurant Le Petit Sommelier**, que je retrouve une semaine à peine après un récent déjeuner. Je serai actif dans le choix des mets et des vins, aidé par **Pierre Vila Palleja** propriétaire des lieux et par **Manon** la jolie et compétente serveuse et sommelière.

Nous commençons par un **Champagne Billecart-Salmon Extra Brut 2008** qui est d'une belle expression dans ce beau millésime. Il est un peu strict du fait de l'absence de dosage mais pas trop et sait se montrer assez large pour entraîner nos adhésions. Le menu que je suggère est : poêlée de cèpes, émulsion au persil / bœuf bourguignon, pommes de terre et oignons.

J'avais imaginé un chablis avant que nous ne consultations le menu, et grâce aux suggestions de Pierre nous prenons un **Château Simone Palette 1997** qui devrait mieux convenir. Le goût des cèpes est opulent, large, gras, et le vin des Bouches du Rhône est idéal pour ce plat. Car le vin a de la race. On dirait volontiers : c'est un vin qui cause. Car il occupe le palais de sa largeur, de son insistance aromatique. C'est un grand vin de 22 ans. Il est racé, riche et convaincant, et l'accord avec les cèpes est joyeux.

Le bœuf bourguignon a été cuit pendant 22 heures, et j'aurais ajouté sans problème 22 heures de plus pour avoir encore plus de moelleux dans la mâche de la viande délicate. Le **Châteauneuf-du-Pape Vieux Télégraphe 2005** a donné lieu à une petite querelle d'école entre Pierre Vila Palleja

et moi. Pierre aurait aimé carafier le vin pour qu'il soit épanoui dès le début de la dégustation alors que je souhaitais voir son éclosion et profiter de la fragile ouverture d'un vin délicat.

Et ce qui est amusant, comme nous vivons en l'ère macronienne, c'est que nous avons pu observer que le vin était un adepte du « en même temps ». Car clairement la première bouteille de ce vin devait vivre son éclosion comme je l'avais souhaité tant sa subtilité la méritait. Et la deuxième bouteille, plus stricte, moins virevoltante, aurait profité d'un carafage qui l'aurait épanouie. Il n'y a donc pas de vérité absolue mais je suis heureux que la première bouteille ait vécu ce que j'aime, l'éclosion qui fait ressembler le vin aux ailes charmantes des danseuses du Lac des Cygnes. Car le vin est subtil, délicat, dosant ses délicatesses à tout moment de son passage en bouche. Il est riche sans l'être, aérien sans l'être, car rien n'est imposé, tout est gracile ce qui est franchement étonnant de la part de ce solide vin. On l'a retrouvé dans sa forme plus virile sur la deuxième bouteille. Le bœuf bourguignon est un plat de plaisir campagnard. On se sent bien, la pomme de terre adoucissant la sauce.

Pour le dessert, un délicieux millefeuille à la vanille, nous avons bu un **Champagne Delamotte Brut sans année** absolument agréable compagnon du dessert excellent. Le Petit Sommelier est un restaurant agréable par la qualité des plats et par l'étendue intelligente de sa carte des vins. Le service est très professionnel et compétent. Que demander de plus ?

Amicales salutations de François Audouze