



wine-dinners

Dîner au restaurant David Toutain, déjeuner à La Londe-Les-Maures au restaurant Cédric Gola et déjeuner au restaurant Pages, avec des accords extrêmes.



L'Y d'Yquem 1968 est marqué par un botrytis qui le rend particulièrement gastronomique.

Bipin Desai, célèbre collectionneur américain a été l'initiateur des dîners de vigneron que j'organise depuis 19 ans. Il vient d'arriver à Paris, en provenance de Los Angeles, et m'avait demandé de réserver une table pour nous deux au **restaurant de David Toutain**. Je suis heureux de cette occasion de revoir un chef que j'apprécie. Lorsque j'arrive, le chef prend l'air sur le pas de la porte et nous bavardons quelques minutes. La décoration a changé. Elle est plus souriante. Je reconnais des personnes familières car j'ai vu Gautier, responsable de salle, et la sommelière Suzanne en d'autres lieux comme le Crillon.

Bipin arrive assez fatigué par son voyage mais je le trouve en très bonne forme pour ses 84 ans. C'est lui qui va décider ce que nous boirons sur la carte des vins et manifestement, son regard va dans des zones tarifaires que j'essaie d'éviter. Comme nous partageons l'addition, son choix pèsera lourd, car les coefficients du restaurant sont élevés sur certains vins.

Nous commençons par un **Champagne Bollinger R.D. 2002**. Le champagne est évidemment très grand mais je suis fort gêné par sa bulle insistante. Ce midi j'avais bu un Laurent-Perrier 1981 sans

bulle et délicieux. J'ai du mal à m'adapter à ce saut dans la jeunesse où la bulle est envahissante et limite mon plaisir, même si le champagne joue dans la cour des grands.

On nous donne le choix entre deux menus, l'un à onze plats et l'autre à huit plats. Le petit menu s'appelle **Reine des Prés**. Le grand menu s'appelle **Lierre Terrestre**, pour une raison qui n'apparaîtra pas dans ce que nous mangeons. Mais ce titre est poétique.

Le texte du menu Lierre Terrestre n'est donné qu'à la fin du repas. Le voici : du bout des doigts : salsifis épeautre / topinambour bœuf fumé / betterave oxalys chocolat / huître échalote / Au fil du temps : caviar avocat banane / brioche beurre demi-sel / foie gras butternut clémentine / céleri rave foin truffe blanche / foccacia sapin / choux asperge Saint-Jacques douglas / poisson cèpe noix / homard genièvre pamplemousse / anguille sésame noir / viande Celtus curry / lièvre cacao / bleu de Séverac poire / Instant T. : cédrat marron livèche / pistache poivre Timut pomelos / mignardises. On peut soupçonner qu'un chef qui coup sur coup nous offre salsifis, topinambours et panais ne peut ignorer leurs effets...

Suzanne nous a conseillé de prendre un vin blanc compte tenu de l'orientation du repas. Ce sera un **Meursault Charmes Domaine Comtes Lafon 2014**. Bipin et Suzanne sont des admirateurs du millésime 2014 dont j'avoue ma faible connaissance. Ils ont raison car ce vin blanc est divin, riche, plein, joyeux, virevoltant et nous offrant des éclairs de génie. C'est un très grand vin.

La cuisine de **David Toutain** est inspirée et de haute précision. Le plat que j'ai adoré, c'est l'anguille cuite avec une justesse extrême. C'est délicieux. Ensuite vient le homard remarquable. Mais pourquoi le présente-t-on avec la pince dans une coupelle devant soi et la queue dans une coupelle commune où les deux morceaux à se partager reposent sur des branches de pin. La présentation parfois curieuse des plats rebute un peu. Ensuite vient le foie gras au goût exceptionnel. Le seul plat qui ne m'a pas convaincu est le lièvre à la royale selon la recette du sénateur Couteaux, car la crème ne fait pas ressortir la richesse de la viande au goût profond. Comme c'est une question personnelle je veux bien admettre qu'il y ait d'autres raisons, mais je n'ai pas été séduit.

Il y a dans la cuisine de David Toutain une grande recherche des présentations qui fait penser à celles de René Redzepi du restaurant Noma. C'est parfois un peu compliqué, mais ce qui compte c'est la cuisine très précise d'un chef de talent. Le dîner à huit plats eut été un meilleur choix car nous avons Bipin et moi de lourds programmes. Ce furent d'agréables retrouvailles de la cuisine de ce chef.

Dans le sud, une amie nous invite avec son fils à déjeuner à La Londe-Les-Maures au **restaurant Cédric Gola**. Elle avait eu de bonnes informations sur ce restaurant et sur le menu à la truffe qu'il propose. La salle est petite mais agréablement décorée.

Le menu 'truffes' est le choix de notre amie et moi. Il est ainsi rédigé : 'Autour de la truffe' : velouté de homard aux truffes / foie gras poêlé sur une pomme de terre fondante, rosace de truffes et crème de truffes / pigeonneau entièrement désossé servi dans un feuilletage au foie gras et à l'étuvée de choux verts, jus de truffe / ou / homard juste saisi et crème de truffes / brie de Meaux truffé, mesclun et râpé de truffes / fondant au chocolat, crème fouettée aux truffes. Alors qu'un choix est possible pour le plat principal entre pigeonneau et homard, on indique curieusement sur le menu que ceux qui ont choisi le menu 'truffe' doivent choisir le même plat principal. Il faut donc s'accorder entre convives. Nous l'avons fait en commandant le pigeonneau.

Nous choisissons un **Champagne Gosset Celebris Extra Brut 1998**. Sa couleur est d'un bel or blond. La bulle est presque inexistante et la femme du chef qui est en salle nous explique que la raison est que les verres à vin sont très propres, ce qui ne crée pas de départ de bulle. Le champagne est très vif, puissant, incisif. Il a une forte personnalité virile. Il est idéal pour le velouté et le foie gras. C'est un très bon champagne encore très jeune alors qu'il a 21 ans.

Le **Château de Pibarnon Bandol rouge 2014** est impressionnant de velours. Il est riche de ses 14°, très équilibré et son velours le rend charmant. Il est idéal pour le pigeonneau et l'excellente truffe très goûteuse.

Le chef Cédric Gola fait une cuisine de très bon niveau. Les cuissons sont exactes, les produits de bonne qualité. C'est probablement une des cuisines les plus raffinées d'Hyères et alentours. Nous avons passé un très agréable moment avec des vins de qualité.

Romain est un des plus généreux des membres de l'académie des vins anciens. Il ne peut pas venir à la prochaine séance de l'académie aussi me propose-t-il de nous retrouver au **restaurant Pages** à déjeuner avec des vins apportés par chacun. Il m'annonce un Y d'Yquem 1968, une demi-bouteille de Chambolle-Musigny 1er Cru Les Amoureuses 1966 domaine Ropiteau et un Beaune Grèves Vignes de l'Enfant Jésus 1989.

Je lui propose d'apporter des vins de bas niveau car c'est avec un amateur comme lui que je peux prendre des risques, et j'en choisis quatre en cave, un Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1963, un Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1953, un Pétrus 1958 et un Hermitage L. de Vallouit 1978. Nous choisirons sur place ce que nous ouvrirons.

Revenant du sud en avion ce matin je me présente au restaurant Pages peu avant 11h et je suis vite rejoint par Romain. Nous laisserons de côté la demi-bouteille de Chambolle-Musigny, le Richebourg 1953 et l'Hermitage 1978. Il reste quatre vins pour nous deux, plus un fond de Cognac Grande Champagne. Nous avons décidé d'utiliser l'un et l'autre des crachoirs, face à cette profusion.

J'ouvre l'Y d'Yquem et son parfum est d'une richesse prodigieuse. Il sent le botrytis à pleins poumons. Lorsque je tire le bouchon noir du Pétrus 1958, je constate que le bas du bouchon a perdu de sa substance comme s'il avait été mordu par un animal qui l'aurait grignoté, sachant que cette hypothèse est impossible. Le bouchon est si affaibli que les plus grandes craintes traversent mon cerveau. Je sens le vin et c'est incroyable que le parfum soit celui d'un riche Pétrus parfaitement pur. Nul ne croirait qu'un bouchon aussi blessé fermait une bouteille au vin épanoui.

Le bouchon du Beaune Grèves s'est fendu en deux en remontant mais je discutais avec Romain et j'ai sans doute manqué d'attention. Le bouchon du Richebourg 1963 est d'un noir gras. Il a tellement tapissé le goulot que la couche épaisse de gras noir m'impose d'utiliser mes doigts pour enlever cette exsudation du vin. Le nez du vin à l'ouverture me fait craindre le pire. Je subodore qu'il me faudra ouvrir une autre bouteille.

Le menu s'est composé petit à petit sur mes intuitions qui pourraient laisser croire que je voulais « casser les codes », ce qui n'était pas mon intention. Ainsi, comme le parfum du Pétrus 1958 m'était apparu très supérieur à ce que j'attendais, nous allons prendre l'apéritif avec lui, pour éviter un déclin possible, et je commande à **Ken**, le chef qui travaille aux côtés de **Teshi**, de préparer des fines tranches de poisson cru. Il y a de la daurade royale, ce qui semble parfait. Le **Pétrus 1958** est puissant, riche, follement truffé. Et l'accord avec le poisson cru est pertinent, au point que je le fais goûter à tous les membres de l'équipe de Pages. Le vin va nous accompagner tout au long du repas, quand sa présence est pertinente, et il ne faiblira pas, la puissance de la truffe s'accompagnant d'un velouté charmant dans la suite de la dégustation.

Pour l'entrée en piste de l'**Y d'Yquem 1968**, je demande des tranches fines de carpaccio de wagyu, et la cuisine les prépare légèrement brûlées au chalumeau. L'Y d'une belle couleur claire et ensoleillée est un vin riche qui évoque un Yquem devenu sec. Il y a en effet de belles traces de botrytis qui égaient ce vin charmant et généreux. C'est probablement l'un des Y les plus puissants qui soient. L'accord avec le wagyu est encore plus spectaculaire que l'accord du Pétrus avec le poisson cru.

Le plat suivant présente des ormeaux avec un risotto aux champignons. Dès que je le vois, j'ai l'instinct de l'associer au **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père et Fils 1989**. Le vin a un léger nez de bouchon qui ne gêne pas le milieu de bouche, sauf à le rendre un peu plus strict, et se ressent surtout dans le finale un peu amer. Et de ce fait, l'accord avec les ormeaux se trouve encore mieux que si le vin avait été plus orthodoxe. Le vin va progressivement s'élargir et nous offrir un peu plus de pureté et d'émotion. Le plat est délicieux.

J'ai demandé qu'on nous prépare des petits steaks de wagyu pour accompagner l'Y. Mais quand je vois le plat arriver, je suggère que nous mangions une moitié du steak avec l'Y et une moitié avec le Richebourg. L'accord avec l'Y est parfait car le gras de la viande élargit le côté sauternais du vin de Graves.

Je sers le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1963** et Romain me regarde. Il est persuadé que ma façon d'ouvrir les vins fait des miracles, mais là, que le vin se présente aussi brillant, ayant effacé toutes les imprécisions de senteurs, tient de la magie. Je suis moi-même très étonné d'un retournement aussi imprévisible. Le vin est riche, et la trace de sel si caractéristique apparaît surtout dans le finale. Et le wagyu par son gras équilibré efface toute imperfection. Le vin est guéri de toute éventuelle maladie. Et l'accord est sublime.

Le cabillaud a une sauce à base de bisque et c'est mon erreur car j'aurais dû demander une sauce viande, car le vin qui accompagne le poisson est le Pétrus. Malgré la sauce l'accord se trouve et le Pétrus 1958 gagne maintenant en velours, ce qui adoucit ses accents truffiers.

La sauce du lièvre à la royale est absolument divine, et à mon goût, la chair manque du côté gibier que j'aime dans ce plat emblématique. Le Richebourg se régale de la sauce, et devient quasiment parfait. C'est un grand vin romantique au sel qui m'émeut toujours autant. Pour la sauce j'ai envie d'essayer la **Grande Champagne Cognac du 19^{ème} siècle** et l'accord se trouve.

Pour continuer avec nos vins nous prenons du fromage, un saint-nectaire, une couronne du Poitou et une tomme de brebis. Je m'amuse à désigner les vins qui conviendraient, juste en les regardant, Richebourg pour le saint-nectaire, cognac pour la tomme de brebis et Beaune Grèves pour le fromage du Poitou et les trois accords fonctionnent.

On peut dire que, sans le vouloir, nous avons 'cassé les codes' et que tous les accords se sont montrés pertinents. Les vins ont brillé et je classerais ainsi en premier l'Y car il est un Y parfait, riche d'un botrytis affirmé toute en gardant une belle vivacité. En second je mettrais le Pétrus 1958, d'une richesse accomplie et d'une grande présence, puis le Richebourg joliment romantique et d'un sel racé. Enfin le Beaune Grèves a bien accompagné les ormeaux mais il lui a manqué d'un peu de pureté.

La complicité avec l'équipe de cuisine est un grand bonheur pour moi, car je peux laisser libre cours à mes audaces culinaires. Romain est le plus aimable des convives en plus d'être généreux. Ce déjeuner fut un grand moment de plaisir.

Amicales salutations de François Audouze