

Bulletin d'information et de commentaires pour les membres ou correspondants de wine-dinners



Une bouteille de **liqueur de goudron Clacquesin vers 1925/1935** achetée au milieu d'un groupe de vieilles bouteilles d'un cave

Ce bulletin est le **vingt-septième**. Un bulletin de faits divers.

Et de félicitations. Il avait été écrit il y a un mois, et « reposait » en attente de publication.

D'abord, l'événement le plus sympathique des jours récents, c'est la troisième étoile de **Guy Savoy**. Il la mérite depuis longtemps, mais c'est si agréable de le constater quand cela arrive. Je suis passé le féliciter. Il règne dans son restaurant une atmosphère euphorique qui fait plaisir à voir. Guy Savoy sera certainement le plus ouvert et le plus accessible des grands chefs de ce groupe si restreint de grands talents. Il n'y a pas le risque qu'il se disperse, comme hélas d'autres l'ont fait.

Le lien de cet événement avec la bouteille ci-dessus n'est pas évident, mais voilà. Guy Savoy avait fait pour ma femme et moi une recette spéciale : un poulet en vessie au « zan » ! pour une de mes bouteilles de **Chypre 1845**. Et l'association était magique, le soupçon de zan se mariant si bien avec la saveur de réglisse du Chypre. J'aimerais bien qu'il fasse – s'il en a envie – une recette pour ce si étrange apéritif Clacquesin qui sent le goudron de façon intense, comme de vieux Rieslings. C'est une liqueur faite avec des pins de Norvège, dont on prend les bourgeons, les fruits, et des herbes, pour obtenir une décoction noirâtre qui sent de façon brutale. En bouche on cherche sa voie, tant c'est étrange. On pense au Fernet-Branca, puis assez rapidement, comme le suggère le long texte de l'étiquette, on est pris par le côté apéritif, c'est à dire donnant faim, tant il titille les papilles. C'est sur cet appel d'un plat que j'aimerais qu'un grand chef crée, car on peut s'amuser sur une palette de goûts extrêmement inhabituelle. Je verrais bien des calamars, des pâtes parfumées, et pourquoi pas tester le céleri et l'artichaut ? L'association la plus provocante, ce serait sans doute le caviar tapissant le dos d'un poisson (ça passe ou ça casse, car c'est osé). J'ai faim en l'écrivant et en y pensant.

Cette **bouteille de liqueur de goudron Clacquesin au pin de Norvège** doit dater, malgré une présentation très jeune, de **1925 / 1935**. Elle fait partie d'un fond de cave hétéroclite. D'habitude je n'achète pas des caves entières, car c'est un métier en soi, les déchets pouvant être plus nombreux que les bonnes bouteilles. Mais j'ai été attiré par la présence de quelques bouteilles de vin d'Algérie des années 40 qui sont de tels plaisirs gustatifs que je n'ai pas résisté. Dans le lot, beaucoup d'apéritifs étranges dont des vieux Saint-Raphaël si fantastiques et de vieux alcools dont des Rhums du 19^{ème}

wine-dinners.com est une activité de **Vimpériale**, SARL au capital de 30.000 €
RCS Pontoise B 431 718 071 - 24 avenue des Morillons - 95140 Garges lès Gonesse
tél. : 01.39.93.88.22 fax : 01.39.93.54.16 mail : francois.audouze@wine-dinners.com

siècle. Et des Barsac génériques 1945 et autres amusantes originalités. Au milieu de ces bouteilles bien poussiéreuses une bouteille sans étiquette, avec un bouchon de rebouchage, et aucune capsule. Gros risque ! Je pensai que c'est un Barsac comme les autres et décidai de l'ouvrir pour faire plaisir à des amateurs curieux. Quelle surprise !!! C'est en fait un **alcool de prune vers 1945/1950**, sans doute d'un alambic clandestin. Le produit initial il y a cinquante ans devait titrer plus de 70°. Là, il titre encore au moins 53 / 55°. Le fruit est intense et brillant. Le goût de cet alcool est magique. Quelle belle tenue. Comme je l'ai souvent constaté, l'âge donne aux apéritifs et alcools un fondu magique qui les fait entrer dans des saveurs intenses mais lissées. Jamais la moindre Chartreuse verte faite après guerre ne peut donner l'émotion d'une Chartreuse du début de siècle. Même chose pour les Calvados, les Armagnacs et cette prune magique. Si d'aventure vous passez près de mon bureau, arrêtez vous. La bouteille de prune vous attend.

Un autre événement à fêter, c'est l'accession de Philippe Bourguignon à la direction complète du **restaurant Laurent**. Il mérite cette récompense, et cette chance de faire vivre le restaurant le plus attachant qui soit. Il n'y a pas d'autre endroit où l'on se sente si bien. C'est pour cela que cet endroit fut réservé pour la Saint-Valentin. Guy Savoy et Philippe Bourguignon partagent deux grandes qualités : une extrême gentillesse, et une rare capacité d'écoute.

Très beau menu conçu pour la Saint Valentin, et très bien exécuté, ce qui fait plaisir, ainsi que ce service si plaisant. Un **champagne Duval Leroy rosé** devait accompagner le repas. Un champagne rosé, c'est agréable, mais doux. Aussi ai-je préféré me laisser aller à mon penchant naturel vers **Salon « S » 1988**, qui ravit toujours autant par cette puissance, très virile comparativement au rosé.

Pour fêter sa nomination, Philippe, avec Patrick son sommelier si compétent, avait prévu de nous ouvrir un **Saint-Péray sec 1921 de Milliand et Mayoux**, propriétaires et négociants à Saint-Péray en Ardèche. Niveau assez bas. Belle couleur et belle odeur. Classiquement l'acidité prend le dessus lorsqu'on goûte si peu de temps après l'ouverture. Patrick voulait carafier, mais je suis généralement assez opposé à un choc pour des vins assez fragiles. Et en fait l'acidité disparut après quelques minutes, le très agréable Rhône blanc apparaissant chaleureux et même légèrement onctueux au milieu de la bouteille. J'ai bu les dernières gouttes de cette belle bouteille (autre raison pour ne pas décanter) qui recelaient la quintessence de ce vin intéressant. Mais vers la fin on sentait que ce vin aurait sans doute eu du mal à rester très longtemps structuré comme il était apparu en milieu de bouteille.

Nous avons pu constater avec Philippe Bourguignon et Patrick que de tels vins sont difficilement acceptables pour 90% des amateurs s'ils n'attendent pas le temps suffisant pour que le vin revive. Ces vins anciens sont des témoignages d'une certaine forme d'évolution du vin, où il ne faut plus chercher le goût originel, mais explorer une phase de sa vie qui peut être enthousiasmante, tant les goûts sont plus équilibrés, limés, mais d'une longueur qui surprend toujours.

Continuant des expériences, j'ai ouvert un vin qui m'était inconnu : **Domaine la Passion Haut-Brion 1976**, M. Allary propriétaire à Pessac. C'est un ami expert, familier de nos dîners, qui m'a poussé vers ce vin viril, tannique, très Pessac, qu'il serait intéressant d'ouvrir avec les autres vins qui portent le nom Haut-Brion. Une belle découverte, toute en force.

Chez **Dessirier** qui trouve bien sa place maintenant, **Carbonnieux blanc 1997**. Il n'y a rien de plus énigmatique que ces Bordeaux blancs qui délivrent des saveurs et des arômes complexes, quasi orientaux. Belle alternative aux Bourgognes. Un **Banyuls Domaine du Mas Blanc 1989** a accompagné les délicieux desserts de Dessirier (on n'y va pas que pour les poissons et les fruits de mer).

Chez mon restaurateur fétiche, celui dont je ne dirai le nom que la tête sur le billot (mais le secret est déjà assez éventé) un prodigieux **Lafite-Rothschild 1955**. Bouteille poussiéreuse, un bouchon bien solide et sentant merveilleusement bon, couleur de jeunesse bien rouge, élégant, raffiné, exactement ce qu'un Bordeaux doit être. Académique, ce vin devrait être montré dans toutes les écoles d'œnologie pour représenter le travail parfait sur un vin : tout y est, et 1955 s'exprime maintenant d'une façon parfaite. Pas étonnant que Lafite survole les années récentes, années où d'autres en font trop !

Ce compte-rendu de « voyages » va s'arrêter sur cette description d'un vin parfait. J'avais annoncé qu'après le dîner du George V on respirerait un peu. On a en fait respiré beaucoup car je n'ai pas eu le temps de lancer un nouveau dîner, le passage à l'Euro nécessitant des réorganisations dans mes entreprises. Je vais bientôt lancer un dîner. J'adresserai aussi la liste mise à jour des vins commentés dans les bulletins. Parlez-en autour de vous. C'est le bouche à oreilles qui élargit notre cercle si sympathique.

Amicales salutations de François Audouze

wine-dinners.com est une activité de **Vimpériale**, SARL au capital de 30.000 €
RCS Pontoise B 431 718 071 - 24 avenue des Morillons - 95140 Garges lès Gonesse
tél. : 01.39.93.88.22 fax : 01.39.93.54.16 mail : francois.audouze@wine-dinners.com

l'abus d'alcool est dangereux, buvez avec modération