

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



Photo d’un **Royal-Kebir 1945 de Frédéric Lung**, bouteille absolument magique. Les vins algériens des années 30 et 40 sont de pures merveilles. Combien de fois avons-nous été trompés à l’aveugle lorsque ces vins algériens fabuleux se comparaient avec de grands Bourgognes des mêmes années. Royal Kébir 1945, c’est une des plus belles bouteilles possibles.

Ce bulletin est le **trente neuvième**. Un dîner à l’hôtel Lutétia, un dîner chez Guy Savoy, et une petite escapade italienne...

Un dîner professionnel dans un lieu particulièrement austère : le restaurant de **l’hôtel Lutétia**. Sonia Rykiel qui en a fait la décoration devait avoir la frange bien basse, car ce lieu n’inspire pas la franche euphorie. Mais un service dont l’onction rappelle les grands palaces et une cuisine bien sentie permettent de passer un dîner de qualité.

Le **blanc de Mouton Rothschild 1999** est une petite merveille. Les Bordeaux blancs sont décidément de plus en plus capiteux, énigmatiques, poivrés et exotiques. Il y a chaque fois en bouche une aventure qui se raconte, et on tend les papilles pour n’en perdre aucun épisode. Très grand bravo pour ce vin bien senti, sûr de soi et accrochant l’intérêt. Il est des cas dans la vie de dégustation où l’on ferait bien d’écouter l’avis du sommelier. Ayant vu sur la carte un **Grands Echézeaux DRC (domaine de la Romanée Conti) 1981**, je ne pouvais résister à la tentation de l’ouvrir. Le sommelier a cherché à m’en écarter. J’aurais dû le suivre. Un rouge étonnamment brun trahissait une fatigue inhabituelle. Bien sûr le nez est attachant. Et l’étiquette du Domaine est sur table un signe évident de richesse (à taxer sans tarder). La regarder est un plaisir dont on ne se lasse pas. Mais ce vin avait une blessure qui nous privait de sa grandeur : un très bon vin, beau Bourgogne puissant, mais entravé dans son élan. Un **vin du Jura, vin jaune de 1993** dont je n’ai pas noté le nom du très

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

honorables propriétaires nous ont installés dans ces gammes de goût que j'adore. Quel bonheur que ces goûts étranges qui changent le palais.

Un dîner chez **Guy Savoy** avec un menu de prestige si talentueux. Que de charme dans toutes ces subtiles constructions. L'huître en gelée est une merveille absolue. Un étonnant et truculent boulanger vient jouer une véritable pièce de théâtre, Monsieur Loyal de tous les pains qui sont des artistes justement mis en valeur. Un **Billecart Salmon** bien frais, bien sec, c'est un échauffement des zygomatiques bien agréable. Un **Riesling Ostertag 1999 ou 2000**, je ne sais plus, c'est un voyage. Le nez attaque dans une myriade de parfums largement étalés, et la bouche invite à étudier toute la complexité du travail de ce beau vin. Avec les différentes saveurs des plats, on change de vin, comme si l'on explorait une cave entière. J'ai senti en milieu de bouteille et avec un plat magique (dont des petits pois d'une justesse absolue) un pur moment de perfection.

L'Hermitage La Chapelle de chez Jaboulet 1996, c'est la sûreté bien comprise. On est dans la pompe et l'apparat. Tout rassure. C'est simple, de charpente facile à reconnaître. C'est cosy. Bien sûr, le rassurant sait être puissant, et sait lancer lui aussi de gentilles énigmes. Mais il est là, sûr de lui, bien installé en bouche pour un plaisir épanoui.

J'avais apporté, pour honorer mes hôtes et faire une petite surprise à Guy Savoy, Eric Mancio et d'autres membres de son équipe une bouteille à laquelle je tenais beaucoup : un **Lacrima Christi Del Vesuvio** non millésimé que je daterais volontiers **vers 1920**. Une bouteille d'une beauté farouche, avec une étiquette d'une grande sobriété, aux lettres violettes sur ce fond de verre si joliment doré par le vin ancien. Le bouchon sent comme un bouchon de parfum. Capiteux. Un nez merveilleusement épanoui, qui oscille entre un nez de cognac et un nez d'Yquem. Je tenais aussi à cette bouteille, car elle me rappelle le plus vieux vin que j'aie jamais bu : un Lacrima Christi de 1780, bu lors du réveillon du 31 décembre 1999, cette date magique d'abandon des "19" et surtout du "1" qui a tenu mille ans. J'avais le souvenir d'un vin assez liquoreux, et le nez annonçait cette direction. Surprise, il s'agissait d'un vin sec, extrêmement parfumé et intense, aux multiples facettes. Quel admirable spectacle que d'assister à la réflexion intense de Guy Savoy, dont le cerveau se met à imaginer toutes les combinaisons possibles de plats avec ce vin merveilleux. Il commence par trouver la trame du vin. Puis l'accord évident. Il s'en va. Puis il revient à notre table, porteur d'une autre idée encore plus riche. Un bonheur que d'assister à ce déferlement créatif. Guy Savoy pensant aux plats pour ce vin, c'est un Vésuve d'imagination. Fruits confits, pommes, morilles, tout irait avec ce vin aux multiples facettes.

Le vin a délivré des énigmes par milliers : tantôt cognac, tantôt Sauternes, il faisait penser à ces vins secs très lourds du Sud de l'Espagne ou bien sûr du Sud de l'Italie. Extrêmement généreux, il rendait le verre qui contenait un reste d'Hermitage quasi inodore ! Il était facile de comprendre toute la dimension supplémentaire de ces vins anciens que rien n'approche. Mon oreille ayant traîné pour écouter comment une américaine avait choisi le vin de sa table avec une intelligence révélatrice, j'ai offert deux verres de ce Lacrima Christi à la table voisine. Des esthètes intéressés par ce trésor.

A noter qu'Eric Mancio ouvrant la bouteille au centre de la première pièce du restaurant, le silence s'est fait, chacun attendant cet accouchement princier. Les sensations gustatives de ces vins pénétrants, quasi impossibles à trouver sont un des attraits de wine-dinners, la convivialité faisant le reste.

Ayant rapporté la si belle bouteille avec un reste du liquide, j'ai pu constater le lendemain que l'on est dans les saveurs de cognac. L'alcool surnage, et offre des possibilités de mariage extrêmement raffinées.

Dans un gentil restaurant italien suggéré par un aimable caviste de talent, je fais ouvrir un **Sassicaia 1998**. Il titre 13° seulement. Seulement, car il a une telle attaque juteuse et puissante qu'on nage dans la générosité. Le drame de ces ouvertures de restaurant, c'est que le vin ne s'exprime réellement qu'à la dernière gorgée, quand il a pris sa dose d'oxygène. Et là, quel vin attachant, magnifique et bien en chair. Il faudra que tous les restaurants mettent leur cave à vins en ligne sur le web, pour qu'on commande l'ouverture de son vin le matin à 9 heures pour le déjeuner, ou à 17 heures pour le dîner. Il y a là un service à créer pour atteindre la perfection gustative de ces vins de qualité.

Vous l'avez compris, c'est ce qui se passe pour wine-dinners, puisque chaque vin a reçu l'oxygénation idéale. Vous en aurez la preuve si vous complétez les tables déjà presque constituées des 19 et 24 septembre, prochains dîners.

Buvez bien cet été, buvez les vins de la région où vous êtes avec les plats de la région. Rien n'est meilleur pour l'été.

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