

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

Photo d'un **Pétrus 1967** que je mets ici pour évoquer l'atmosphère du Cinq que l'on retrouvera au prochain bulletin (le 119). Le vin et les fleurs se complètent pour un plus grand plaisir esthétique.



Ce bulletin est le **cent dix-huitième**. Fin du récit des vins de l'été, retour à Paris. Un magique repas d'amis au Meurice avec des vins rares. On retrouvera ici et là de bien belles bouteilles.

Le Sud fut innovant cette année. Achats locaux suggérés par quelques cavistes bien inspirés ou apport de ma cave parisienne, comme ce **Chambertin Camus Grand Cru 1989** essayé une nouvelle fois avec un grand bonheur. Un nez presque irréel de perfection, un charme, une douceur, une pourpre cardinalice, une profondeur pénétrante, mais surtout ce nez démontrant un niveau que je ne soupçonnais pas et que peu d'experts admettraient qu'il ait. Un **Nuits Saint Georges les Cailles premier cru Doudet Naudin 1999** déjà bu a de nouveau un très joli nez. C'est un bourgogne délicat et élégant. Ce n'est sans doute pas le plus grand des bourgognes, mais il va s'épanouir joliment. Un **Cos d'Estournel 1994** fut affreusement bouchonné, une fois n'est pas coutume, et un **Talbot 1965** ouvert par un ami, au-delà d'une acidité de façade qui rebuterait plus d'un palais laissait voir de belles traces de charme que j'ai appréciées comme elles se livraient.

Une étape chez **Bruno à Lorgues**. On sent bien sûr que les équipes sont un peu fatiguées car on est en fin de saison, mais la truffe vue par Bruno est un bien agréable compagnon de route. Le **champagne William Deutz 1995** se goûte comme un délicieux champagne de plaisir. Le **Chateaufort du Pape Château Mont Redon 1990** est un peu poussiéreux à l'ouverture. Puis il développe progressivement une structure charnue et alcoolique de lourde présence. Je l'ai trouvé moins généreux qu'un Mont Redon 1999 bu récemment, mais c'est un vin de grand plaisir.

En fin d'été **le Petit Nice** me manquait et c'est un pèlerinage fort agréable. Surplombant une mer sillonnée de lourds navires évoquant la conquête de terres lointaines, cette belle demeure est un havre de calme au coeur de la trépidante agitation marseillaise. J'avais déjà évoqué mes expériences en ce lieu dans les bulletins 70 et 85. Une certaine difficulté à entrer dans le monde créatif de **Gérald Passédat** aux variations japonisantes, puis mon grand plaisir quand j'ai compris sa logique, acceptant les choix et les partis pris. Cette nouvelle expérience me fit reculer de trois cases. Je ne sais pas pourquoi, mais ces combinaisons disparates ne m'inspiraient pas ce soir là. Je ne suis sans doute pas bon juge comme on le verra dans le bulletin qui décrira un dîner chez Pierre Gagnaire,

car je pense trop aux accords avec les vins quand je déguste un plat. Aussi, toutes ces petites errances sur des chemins de traverse avec des saveurs éloignées des bases du plat me gênent sans doute plus que d’autres. Là, les pistes explorées ne m’allaient pas. Une nouvelle tentative me rapprochera sans doute de ce chef au talent certain. Connaissant les tendances culinaires du chef j’avais demandé un **Krug 1985** champagne qui porte déjà des traces d’âge. Mais cela lui convient. La trame vineuse est forte, ce qui lui permet de bien se tenir face aux banderilles gustatives des plats. Un coucher de soleil sur la mer déployé comme pour nous seuls dans cette salle de restaurant ouverte sur un beau panorama, un Krug 1985 à l’élégance, la puissance et la personnalité rassurantes, le charme du site, cela suffisait largement pour faire une belle soirée. Un nouvel essai s’impose car j’aime ce lieu.

Les champagnes furent largement à l’honneur tant le sujet des naissances pouvait les justifier. Un **Veuve Clicquot Ponsardin 1990** virginal comme une robe de dentelles oubliée sur des pétales de roses. Ici tout est frêle quand un **Krug Grande Cuvée** d’environ quinze ans a une force herculéenne qui m’impose le respect. Il appelle des saveurs lourdes pour qu’un dialogue s’instaure. Le Krug, c’est le seigneur en armure qui part pour la huitième croisade quand le **Dom Pérignon 1996**, c’est la châtelaine qui lui fait un signe du haut du donjon, souriante parce qu’il en revient.

On suit l’Autoroute du Soleil. Une sortie vers la campagne et l’on se retrouve au milieu de vignes écrasées de soleil. La terre est recouverte de lourds galets ronds polis par des flots puissants, jadis violents et depuis longtemps disparus. Les ceps ont des pieds imposants et chenus. Les grappes sont rares mais belles, très proches du sol tant les ceps sont trapus. C’est le soleil sur les galets qui va fabriquer leurs saveurs. On sent que la vigne a été soignée comme en un jardin de curé pour ne faire grandir que les grappes les plus belles. Une belle demeure à la pierre ocre et chaleureuse est plantée depuis des siècles dans cet environnement où le temps se souvient qu’il fut heureux. Le sourire de Jean Pierre Perrin propriétaire avec son frère François du **Château de Beaucastel** est plus large que la porte massive. Nous avons participé ensemble à plusieurs événements dont cet inoubliable atelier de travail avec Alain Senderens (bulletin 47). Il était décidé que nous bavarderions ensemble sur des sujets de vins et de gastronomie, ce que nous fîmes. Ce grand pédagogue va m’expliquer la nature : les ceps sont petits parce que le mistral est fort. Les ceps sont anciens car il faut chercher l’eau très profondément. Les grappes sont rares parce que l’eau l’est aussi. Il explique les treize cépages et leurs fonctions, les options de stockage en fût ou en cuve liées à des éléments de logique naturelle mais aussi de personnalité. Les combinaisons de cépages différencient Beaucastel de Rayas, la Nerthe, Vieux Télégraphe et d’autres. Quand on entend que chaque choix est commandé par la nature, dans le plus grand respect de l’histoire, je ne peux qu’applaudir, tant je suis convaincu que la sagesse d’aujourd’hui a mis des siècles pour devenir ce qu’elle est.

Etant sur place, il était évident que nous allions goûter les productions récentes, et dans une cave très sobre où de nombreux mouvements de vins se faisaient, une décoration minimaliste était un message : on vient là pour goûter le vin. Pas pour autre chose. En blanc, le **Coudoulet 2002**, le **Beaucastel 2002** préparent l’entrée en bouche du **Beaucastel Roussanne Vieilles Vignes 2002** qui est une pure merveille. Ce qui est amusant, c’est que le **Beaucastel blanc 1970** est dix fois plus défendu par moi que par Jean Pierre Perrin. C’est normal : il se prépare à sa future récolte qu’il va surveiller comme le lait sur le feu. Le goût de ce 1970 est bien loin de ce qu’il recherche aujourd’hui, quand mes lèvres lui trouvent des évolutions fort pertinentes.

En rouge nous essayons le **Beaucastel 2001** que je trouve extrêmement généreux et plaisant, puis le **Beaucastel 1989** qui est déjà plus évolué, plus sérieux. Loin de l’exubérance du 2001, mais représentant une autre forme de vin plaisant. Je sens pendant que nous goûtons que Jean Pierre Perrin est à cent lieues de ce vin là, tant son esprit le pousse à rechercher des palettes de saveurs qui sont loin de celles là. Je me suis amusé de cet écart de préoccupations. J’accepte beaucoup plus que lui ce qu’il considère déjà comme du passé. Il n’aurait sans doute pas la même attitude si nous n’étions en cave. La cave, c’est le sérieux du jour. Le vin à table, c’est l’école du plaisir. Nous allions d’ailleurs nous livrer à une bien belle expérience dans une salle à manger privée du château. Le menu préparé par un chef de grand talent était une petite merveille de précision et de création : la tomate cœur de bœuf et le poivron doux dit « marocain » façon « Pan Bagna » à l’huile d’olive douce, bouchée de parmesan au basilic sur son gressin, langoustine vapeur dite à la cuiller, fenouil craquant et Serrano frais, jus

émulsionné à l’huile d’olive douce, le canard en trois services dont la cuisse confite en chiffonnade, caramel au poivre noir et bâtonnets de betterave, le magret aux figues et à la feuille de figuier mis en coque de pain façon pastilla, le magret pré-salé rôti, sirop à l’écorce de citron de pays et romarin frais, carré d’agneau rôti, légumes braisés au romarin, concassé de petits pois à la marjolaine fraîche et jus au thym, calisson chocolat à l’écorce d’orange confite. Le cuisinier a produit des plats d’une extrême intelligence. Il fallait juger des accords avec de nombreux vins qui sont commercialisés ou produits par l’autre société de la famille Perrin, des Côtes du Ventoux, des Côtes du Rhône, des Chateauneuf du Pape et pour finir un Rasteau. Et ce fut passionnant. Je n’ai pas pris de notes, mais j’ai retenu que dans deux cas, la nourriture a manifestement amélioré la qualité intrinsèque du vin. Dans quatre cas, la combinaison fut parfaite, le vin se sentant bien et s’épanouissant grâce à la pertinence du plat. Dans deux cas, le vin et le plat se déplaçaient séparément sur des routes parallèles, et sur deux cas la nourriture s’opposa au vin. Ce fut l’objet de discussions acharnées et intéressantes entre le chef Laurent, Jean Pierre Perrin et moi. Le chef ayant entendu mes propos revint avec un carré d’agneau aux rognons et un **Beaucastel rouge 1980**. Ce fut un accord fantastique sur un vin comme je les aime, qui raconte l’histoire de sa belle terre. Cette expérience fut intense. Et je ne prétends évidemment pas que mon avis représente le goût universel, puisqu’il n’existe pas. Mais pouvoir parler comme nous le fîmes de ce qui est l’essence du goût fut une expérience vivante. Je retiens de ce passage en un domaine que j’apprécie la tenace recherche de l’excellence dans la fabrication du vin, la motivante recherche des accords mets et vins pour mettre en valeur des vins dont certains ont des classifications très ordinaires à côté des vins prestigieux, et surtout la chaude amitié que renforce la commune démarche vers la justesse gastronomique.

Au retour à Paris, un dîner chez **Sormani**. Il y règne une atmosphère solide, décontractée, joyeuse, de maison qui a trouvé sa voie. Le personnel est attentif et souriant. La décoration a cessé depuis longtemps d’être un sujet de réflexion, mais tout va bien. Les saveurs ont pris le ton de la maison. Elles sont rassurantes, précises, confortables. C’est donc l’occasion de faire ouvrir un solide pilier de la Bourgogne : **Montrachet Louis Jadot 1995**. Une couleur jaune citron. Pas un soupçon d’or. Un nez envahissant et conquérant. La première gorgée ne montre pas un Montrachet puissant. Il y a un léger gras et beaucoup de piments, d’agrumes. Le vin cherche sa température, car sa palette d’arômes est incroyablement réactive au moindre petit degré. Et l’on jouit d’un bon Montrachet charpenté qui trouve des sujets de conversation tant avec les raviolis aux truffes blanches qu’avec des pâtes aux truffes noires. Un **Rayne Vigneau 1979** au verre à la belle couleur ambrée a trouvé une maturité précoce et un goût délicieux. Une **Grappa blanche de Sassicaia** a le nez désagréable de toutes les grappas mais se lâche bien en bouche pour offrir une belle eau de vie. Bien agréable restaurant où un beau Montrachet brilla.

Chaque année au mois de septembre les amis d’un des plus grands amateurs mondiaux de vins rares se réunissent à Paris. L’occurrence des vendanges a rétréci la taille du groupe, nous privant de quelques indispensables amis. J’étais chargé de l’organisation pratique de cette rencontre, et **Yannick Alléno** répondit avec joie à ma demande de créer un événement. Les convives sont à l’heure dans cette salle merveilleuse du **Meurice** qui incite à prendre le temps de jouir du moment présent. La brigade est toute motivée à nous faire vivre un moment unique. Le **magnum de Laurent Perrier rosé 1959** est un monument imposant. Dégorgé la semaine avant son arrivée sur notre table le champagne a une couleur d’une invraisemblable beauté. L’or, le rubis, l’orange se mélangent pour donner une couleur de pêche, intense, profonde. Le nez est plutôt discret. La bulle est extrêmement fine, rapide, vivace et discrète en bouche. Et le goût est intense, profond, avec une délicieuse petite acidité finale. La brioche tiède se dévore goulûment, et sur une petite soupe à l’artichaut et au crabe, le rosé révèle d’autres aspects. Je suis toujours fasciné quand les entrées en matière réveillent les champagnes en des registres aussi variés. Un immense champagne et une rareté œnologique extrême. Aucun des convives n’en avait bu.

Le saint-pierre magistralement exécuté avec des saveurs subtilement évocatrices était accompagné de bien belle façon par deux vins dissemblables extraordinaires. Nous discussions des vins du Monde, mais je ne vois pas comment ailleurs qu’en France des nez aussi complexes pourraient se trouver. Le **Meursault Perrières Comtes Lafon 1995** a des odeurs de beurre mais aussi de pierre. C’est un nez prodigieusement complexe. Le

Montrachet Domaine de la Romanée Conti 1979 se présente au contraire avec un nez plus direct. Il annonce tout de suite sa perfection et affiche les promesses de redoutables variations sur des thèmes orientaux. Je m’attarde longtemps sur les nez seuls, car ces grands blancs sont des monuments. Le Meursault en bouche évoque des fleurs blanches, des goûts iodés. C’est d’une belle discrétion, d’une complexité de bon aloi, et d’une longueur rare. Mais le Montrachet le laisse peu parler. Il impose son intensité. Il a une profondeur extrême et représente une synthèse non agressive des qualités du Montrachet. Les saveurs orientales d’épices et de viandes boucanées, les sous-bois fertiles en champignons et le rayonnement flamboyant du beau sourire de la Bourgogne. Un vin magistral de perfection qui explique pourquoi le Domaine de la Romanée Conti est grand.

Un foie gras traité de façon printanière, avec des explorations de saveurs nouvelles accompagne un **Canon Lagaffelière 1955** au nez fatigué mais dont le goût est l’exacte traduction des complexités du plat. Alors que 1955 est une grande année, ce représentant n’a pas la santé qu’il pourrait avoir, mais il décoche quelques belles saveurs. Son compagnon est un **Gevrey Chambertin Thomas Bassot 1961** au nez pénétrant et fortement expressif. Beaucoup plus animé, il montre une subtilité discrète fort plaisante. Sur le plat aux épices exactes on se plait à constater comme en cette circonstance la frontière entre Bordeaux et Bourgogne peut être extrêmement ténue.

Le pigeon d’une cuisson parfaite accueille deux stars. L’**Hermitage La Chapelle de Jaboulet 1990** et un **magnum de Beaucastel Hommage à Jacques Perrin 1990**. L’Hermitage est manifestement un grand vin, bien accompli et fort justement apprécié par les experts. Mais quand il y a ce Beaucastel 1990 que je retrouve avec tant de plaisir ; c’est impossible de le quitter un seul instant. Il a un pouvoir de fascination tétanisant. Il a tout. Le nez est profond, dense, envahissant. En bouche il décrit une synthèse magique entre des composantes de bois lourds, de fruits noirs, de chaleur alcoolique, le tout parfaitement intégré avec une perfection de structure. Ne me demandez pas d’être objectif, c’est du beau vin sincère et complètement de jouissance pure. Un pigeon aussi goûteux, un Hermitage de grande classe et un Chateaufort de la plus belle perversité sensorielle, voilà bien un sommet de plaisir gustatif. Et la poire qui suivait, traitée en subtilité allait accompagner agréablement un **Suduiraut 1962** particulièrement réussi, d’une plénitude en fanfare. Du grand et beau sauternes. De délicates tuiles aériennes bissaient pour que revienne le champagne rosé qui ponctua un repas d’amis où tout portait à la bonne humeur, aux échanges passionnés et aux promesses d’expériences nouvelles.

Yannick Alléno par son enthousiasme et Dominique Laporte, sommelier attentif, nous ont permis de vivre un de ces moments qui justifient le travail des vignerons d’exception. C’est comme cela qu’on doit boire leurs vins.

Dans une galerie d’exposition de meubles de qualité, Salon fait salon. On allait boire **Delamotte**, agréable champagne, **Delamotte millésimé 1997**, champagne de grande classe et de grand plaisir, beaucoup plus agréable que le **Salon 1995** encore trop jeune et qui va se former bien sûr, déjà redoutable en magnum, car il y a une nette différence d’expression du fait du format. Quel grand champagne ! L’objet était en fait de découvrir le seau à champagne résolument moderne de Salon. Un brillant designer chaleureux et très ouvert au dialogue a créé pour Salon un seau destiné à représenter l’image de la marque. C’était son apparition en public. Alberto Herráiz, le chef de Fogon, le meilleur restaurant espagnol de Paris, avait laissé libre cours à son imagination créatrice, permettant des accords libres éclectiques. Un chef de talent et qui plus est extrêmement sympathique. Une soirée particulièrement réussie organisée par mon champagne favori. On en verra un bien bel exemple au prochain bulletin.

Amicales salutations de François Audouze

P.S. Les deux prochains dîners étant complets, on s’inscrit pour le **9 décembre**. Ce sera grand.

C’est peut-être ce soir là (je le dirai) qu’un sujet de « Envoyé Spécial » sur France 2 traitera des vins anciens.