

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



Photo d'un **Château Chalon Jean Bourdy 1929**

que je mets ici parce que la percée du vin jaune, c'est bientôt. Au début février. Notez sur vos agendas d'y aller. C'est une des plus authentiques fêtes de l'amour du vin, célébrée par toute la population du Jura qui communie au vin libéré de 6 ans et 3 mois de tonneau. J'y serai. Venez partager leurs vins avec des gens charmants.

Ce bulletin est le **cent dix-neuvième**. Un dîner au Cinq qui fut l'un des plus brillants des 42 dîners de wine-dinners. Une expérience chez Gagnaire où apparaît son immense talent et de très grands vins bus pour un anniversaire.

L'hôtel George V est une oasis de beauté. Ces fleurs exubérantes me ravissent l'âme. Sur une paroi, une tapisserie du 18<sup>ème</sup> siècle où le rouge abonde. Devant elle, des grappes d'hortensias aux divers tons de rouge qui reproduisent de façon exacte le grain de la tapisserie. Une évocation émouvante. L'hôtel est une ruche, grouillante de son succès, et l'anglais s'entend plus comme langue vernaculaire que le français. J'entre dans l'imposante salle de restaurant où la vaisselle a pris les couleurs d'automne. Un maître d'hôtel conscientieux place la vaisselle de notre table au millimètre près. J'aime cette recherche de perfection. Sébastien, sommelier complice de plusieurs aventures m'accompagne et m'assiste dans la cérémonie d'ouverture des bouteilles. Eric Beaumard vient vérifier l'Anjou 1928, car c'est certainement le vin qui peut s'écartier le plus du goût attendu. Le Gruaud Larose 1926 a une odeur de terre, quand son bouchon a une odeur saine. Pour Sébastien, c'est bon et sans problème. Je n'ai pas à cette heure cette décontraction là, soucieux comme à chaque fois que mes vins soient parfaits quand ils entreront en scène. Le Montrachet est plus puissant que ce que j'attendais, les bordeaux un peu discrets et le Coutet 1919 impérial. J'en informe Eric Beaumard pour que cela influence la puissance des sauces. Philippe Legendre vient voir si tout se passe bien.

Il a composé avec Eric Beaumard un menu d'un niveau assez exceptionnel : **Gougère et aiguillettes de fromage, Huîtres chaudes au foie gras aux saveurs de noisettes, Potage Sarladais à la truffe noire du Périgord, Homard Breton en coque fumé et rôti au lard de Toscane, Terrine de cèpes de Sologne à la vinaigrette d'aubergine, Sarcelle des Marais de Vendée au jus gras, Chou farci au lièvre de Beauce, Le Bleu et ses accompagnements, Mille-feuille au coing et au miel, crème au caramel.**

Le **Champagne Houdart de la Motte Brut** est inconnu de tous alors qu'il y a à notre table le plus grand palais de la planète, qui a tout bu, connaît tout, et l'un des plus prestigieux vignerons de notre époque. Inconnu donc que j'avais choisi avec la volonté de faire un petit clin d'œil, comme j'aime en faire. La maison de champagne

Salon s'appelle en fait Salon – Delamotte, le second nommé étant le petit frère du premier. Salon est mon chouchou. Il figurait au repas. L'occasion était belle de mettre un homonyme du petit frère, même s'il n'y a aucune parenté. Dans mon insouciance, je n'avais même pas remarqué que le champagne fût **rosé**. D'une couleur rare de rosé, d'un beau lilas. Pas celui de Fernand Raynaud, un beau lilas printanier comme celui qui existe dans certaines fleurs qu'utilise l'artiste floral de l'hôtel George V. Le nez est expressif. La bulle a disparu, ce qui pousse à regarder le bouchon : il indique un champagne qui a plus de trente ans. En bouche la vinosité est belle, et dans le verre le champagne ne va cesser de s'améliorer, avec ce goût très britannique et raffiné. Un grand champagne étonnant qui recueillera un vote de premier de la part de la plus fidèle convive de wine-dinners, vote courageux qui sera applaudi par toute la table.

Le **Champagne Salon « S » 1983** me surprend un peu. Il est beau bien sûr, mais pas aussi flamboyant que ce que j'attendais après le jeunet 1995 de la veille (bulletin 118). Mais l'huître chaude allait découvrir des saveurs du Salon que seul Eric Beaumard est capable d'aller dénicher pour les révéler : l'iode explosait en bouche et le Salon prenait une longueur extrême. Petite patte de génie, un pain sans sel se trempait dans une petite flaue d'huile pour donner un gras passager au Salon qui riait de cette caresse gustative.

**L'Anjou Caves Prunier 1928** est un vin prodigieux. Très ambré, au nez relativement discret mais dense, l'Anjou délivre des goûts surprenants, inattendus, qui évoquent presque toutes les régions du monde. On y trouve bien sûr sa Loire d'origine, mais le Bordeaux, l'Alsace et pourquoi pas certaines contrées hongroises qui n'échappent pas à ce voyage imaginaire. Gras, chatoyant, combinant le doux et lamer, ce vin a été prodigieusement propulsé par la sauce et les petites pointes de carottes du délicieux potage sarladais. Grand vin, résolument éloigné de ses saveurs d'origine, mais témoignage des évolutions que peut connaître un vin de belle race.

**Le Montrachet Domaine René Fleurot 1985** (j'hésite à écrire Le Le Montrachet, car le titre du vin est « Le Montrachet » et non « Montrachet ») a un nez d'une puissance inouïe. Prodigie de gastronomie, c'est le lard qui prend les gants pour faire un round de boxe contre lui. Si le homard s'amuse à faire de l'œil au Montrachet, c'est le lard qui lui fait sortir tout ce qu'il est capable d'exprimer. Une de ces joutes gustatives que j'adore. Grand Montrachet qui ne semble pas du tout de 1985 tant il est jeune. Sans doute l'une des plus belles expressions du grand blanc de qualité.

Que je respire quand je sens le **Château Ausone 1959** ! J'ai en face de moi l'un de mes plus beaux Ausone, d'un état de conservation parfait. Quel grand vin ! C'est une bouteille comme celle-là qui explique que Ausone est grand. Il est ici beaucoup plus chaleureux que son expression habituelle. Ce sont les cèpes qui se marient prodigieusement avec ce grand bordeaux, comme avec le **Château Gruaud Larose 1926** d'une surprenante beauté. Toute trace initiale de terre a disparu, le nez est beau, et en bouche on a une rondeur, une plénitude rare, avec ces évocations de bois, de sous-bois et de champignons qui justifiaient le plat. Un ami californien présent se pâma devant ce 1926 exceptionnel.

Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1988** même s'il n'est pas encore totalement ouvert, ce qui lui arrivera bientôt, m'a largement plus souri qu'à mon convive, cet expert si renommé. Et comme la sarcelle était un pur bijou de grande précision, elle a poussé du col le Richebourg qui s'est mis à briller plus que jamais. La chair de la sarcelle commence par délivrer des goûts surprenants de poisson. On pense immédiatement à Raymond Devos qui nous expliquerait que la sarcelle était saure par un effet du sort. Et quand on croque son magret, on a un envoûtement de saveurs complexes. Et ce Richebourg adolescent vient agacer tout cela pour notre plus grand plaisir. Un moment de pur bonheur.

Lorsque arrivent mes chouchous, les deux Nuits, je paraphrase Carole Bouquet en disant : « vous avez le droit de tout dire, sauf de critiquer mes vins ». Le conseil était superflu, car ce furent deux merveilles. Le **Nuits Cailles Morin Père & Fils 1961** m'a étonné par son accomplissement, car même s'il est justifié qu'un 1961 soit bon, on est allé bien au-delà de mon attente. J'ai eu l'espace d'un instant une fulgurance de goût rare qui m'a entraîné à le mettre en numéro un de mon vote, seul vote recueilli par ce vin. L'instant fut magique. Et le **Nuits Cailles Morin Père & Fils 1915** est un prodige, d'une année merveilleuse, montrant à quel point le bourgogne

de qualité vieillit bien. Le chou farci éclectique à souhait s'amusait à mettre en valeur les deux Nuits avec un régal de jouissance. On était dans des saveurs ludiques et sensuelles. Un bonheur de vin rouge. Que le lièvre va bien aux vins de la Côte de Nuits !

Le **Château d'Yquem 1942** avait une couleur tirant vers le marron, et un nez absolument caractéristique de Yquem, mais plutôt plus discret que d'habitude, et à cent coudées au dessous du nez du Coutet. En bouche, le Yquem est diablement charmeur. L'expression que j'utilise est de dire qu'il est sec, ce que reprit assez nettement mon ami expert qui trouve que le mot n'est pas approprié. En fait, c'est un Yquem où le doucereux, le sucré sont beaucoup plus contenus. Et j'adore. Le choix du fromage lui allait bien. Un Yquem un peu moins bon que le même bu au château. Mais diablement bon quand même.

Le **Château Coutet Barsac 1919** est époustouflant de plénitude. C'est le sauternes épanoui dans toute sa définition. La couleur est dorée et joyeuse, et en bouche c'est un grand bonheur avec cette longueur inimitable des grands sauternes. Le dessert – délicieux – ne lui allait pas du tout. C'était flagrant comme il le rétrécissait. Ce n'est pas grave car Coutet se suffit tellement qu'on en profite pleinement.

J'ai fait voter et je crois n'avoir jamais été autant embarrassé avant de voter, car mille votes étaient possibles, tous justifiés. Tous les votes de la table furent différents, tous extrêmement logiques et tous les vins furent l'objet d'au moins un vote. Huit vins sur onze ont eu droit à un vote de numéro un, ce qui est le record absolu. C'est presque inimaginable. Les vins les plus cités furent surtout le Nuits Cailles 1915, le Yquem 1942 et le Ausone 1959 suivis du Montrachet. C'est sans doute ce vote qu'il faudrait retenir dans les archives : **Nuits 1915, Yquem 1942, Ausone 1959 et Montrachet 1985** parce que mon vote instantané aurait pu être différent à simplement cinq minutes de distance. Mon vote fut : en un Nuits Cailles 1961, en deux Coutet 1919, en trois Nuits Cailles 1915 et en quatre Ausone 1959. A la réflexion, ce vote me plaît.

La cuisine de **Philippe Legendre**, appuyée sur le savoir encyclopédique d'Eric Beaumard a atteint ce soir des sommets rares. Chaque plat avait capté une caractéristique majeure de son ou ses vins de compagnie. Difficile de retenir un accord gagnant, tant le potage révélait l'Anjou, le lard luttait si bien avec le Montrachet, le cépe magnifiait le Gruaud Larose 26 et la sarcelle propulsait le Richebourg. Quand au lièvre, quel bonheur sur le Nuits Cailles 1915 ! Tout étant parfait, ce serait difficile de désigner un vainqueur. La prime de la rareté ira à la sarcelle qui a si bien coaché le Richebourg du Domaine de la Romanée Conti. La table un peu longue rend difficiles les échanges d'un bout à l'autre de la table. Nous fumes polyglottes avec les deux californiens et franco-français avec des habitués de nos dîners et aussi deux novices. L'ambiance fut enjouée et émerveillée, tant Philippe Legendre déploya son talent au service de grand vins témoignages de l'histoire de nos beaux terroirs. Une fois de plus une soirée inoubliable.

Avec l'un des californiens et son épouse je me rends le lendemain chez **Pierre Gagnaire** où il était convenu que nous prendrions le menu dégustation. L'éclectisme des plats et les saveurs innombrables annoncées au programme suggéraient un champagne. Nous prîmes un **magnum de Dom Pérignon 1988**. Le sommelier avait annoncé une certaine évolution. C'est en toute connaissance que nous accueillîmes cet élégant champagne qui s'est élargi tout au long de la soirée. Il fallait bien un champagne tant notre palais allait faire les montagnes russes, le saut de la mort et le saut à l'élastique tout au long de la soirée. Pierre Gagnaire a un immense talent qu'il pousse au-delà des limites de ses convives. Sur les nombreux plats qui jalonnent cet extraordinaire parcours, il y a des moments de pur génie. On est confondu devant l'imagination créatrice. Mais à d'autres moments, peut-être sur trois ou quatre plats, on se demande : « pourquoi nous provoque-t-il aussi loin ? ». Je n'ai pas besoin d'explorer une saveur rebutante pour savoir que Pierre Gagnaire est grand. Son talent devrait être poussé jusqu'à la limite de l'acceptable, variable selon les individus, mais avec quelques constantes. Je suis d'accord de voyager dans des amertumes peu coutumières et de les explorer avec lui. Jusqu'à la limite du bon sens. Picasso ou Dali ont repoussé des limites sans en franchir certaines. J'applaudis des deux mains au Gagnaire qui me force à explorer des chemins de traverse s'il ne me pousse pas dans un buisson. Deux ou trois plats sont des monuments de satisfaction culinaire car on est porté plus loin que tout. Quelques desserts sont des plaisirs d'enfance. Il y a du diable dans cet homme là tant on sent qu'il touche si souvent le génie.

Le Dom Pérignon s'est comporté comme un brave. J'ai eu furieusement envie d'un Montrachet sur un plat, tant le cépe l'appelait. Je n'ai pas pu résister au plaisir de faire ouvrir un **vin d'Arlay** sur une petite merveille au caviar, car j'en avais besoin. Ce fut un grand moment de gastronomie, une leçon d'exploration talentueuse des saveurs. Je suis prêt à admettre que mon intolérance passagère à certains goûts m'est personnelle et instantanée, et que d'autres expériences seront de grands succès. Car Pierre Gagnaire est un Grand.

Le lendemain, visite surprise de mes enfants. Je vais acheter des tranches de terrine de saumon, des tranches épaisses de filet de bœuf et des girolles. Avec un **Mission Haut-Brion 1963**, quel régal. On quitte la grande cuisine, mais ce plat simple est magnifiquement bon. Le Mission que j'ai depuis plus de vingt ans en cave a un niveau remarquable, inchangé. Un nez immédiatement expressif. En bouche c'est un vin qui va vers le porto, les fruits noirs brûlés. Il étonne par sa jeunesse et se révèle très au dessus de ce qu'on imagine de cette année. Un grand vin.

La famille est très présente en ce moment, et un événement familial mérite un repas d'exception. Le choix des vins doit correspondre à la solennité de l'évènement. Sur deux jambons espagnols connus, l'un relativement sec et l'autre plus gras et plus viandeux, j'ouvre le **champagne Salon 1982**. Cette année est magique, et chaque gorgée, chaque goutte de chaque gorgée le confirme. Champagne absolument éblouissant à la bulle exacte, et aux parfums floraux, de fleurs blanches et roses. La bouche danse avec ce champagne qui finit sur des tonalités de pêche et d'agrumes roses. Le jambon existe mais n'est pas forcément l'allié idéal de ce champagne beaucoup plus subtil que ces goûts primaires. Il se boit surtout seul, avec la passionnante découverte de sa complexité.

Un grand moment d'émotion est l'apparition du **Montrachet Domaine de la Romanée Conti 1999**. A l'ouverture le nez était extrêmement riche. En bouche une puissance affirmée. Essayé sur une escalope de foie gras aux haricots noirs, il préfère ne rien dire. Sur des dés de foie gras au potiron, il révise son texte. Mais sur des pommes de terre aux truffes noires et crème légère, il devient ce qu'il est, l'un des plus beaux vins blancs du monde. Bien sûr, on sent que quelques années de plus vont élargir encore la palette de ses talents. Mais déjà, la convaincante démonstration imprime dans nos palais une trace indélébile.

Sur un agneau fondant traité avec de multiples épices suffisamment fondues et intégrées, le **Pétrus 1974** se présente comme un Pétrus satisfaisant, discret et montrant sa complexité de façon plutôt confidentielle. Je possède la grille de lecture qui me permet de le situer assez honorablement dans la lignée des Pétrus, mais pour des palais moins habitués, le message est plus composé de hiéroglyphes que de textes actuels. Le **Pommard Grands Epenots Michel Gaunoux 1974** se présente assez amer, mais je connais cette approche. Le vin va s'épanouir. Et ce qui me fascine, m'envoûte, c'est que ce vibrant Pommard a capté toutes les épices du plat au point qu'en le buvant, on peut en réciter toute la gamme des épices. C'est fascinant et donne à ce Pommard un charme invraisemblable. Je dirais même en exagérant bien sûr que si on me faisait goûter à l'aveugle la sauce du plat et le Pommard, je ne saurais les distinguer.

Sur deux tartes aux pommes et aux abricots, le **Château d'Yquem 1955** est une magistrale démonstration de la royauté d'Yquem. A l'ouverture, j'ai réveillé ou plutôt libéré une tornade de parfums. La couleur est d'un or pur. Le nez est envoûtant, et en bouche, c'est un Yquem concentré, très dense, un peu caramel. En analysant, j'ai été frappé par ses nuances de thé. Brillantissime Yquem.

Pour la joyeuse tablée, c'est le Montrachet et le Salon qui émergent dans un vote informel. Pour moi, à cause de cette osmose magique du plat et du vin, c'est le Pommard que le classe en premier, suivi du Salon et de la promesse époustouflante du Montrachet. J'avais voulu associer des vins que j'adore et honorer l'année 1974 qui était célébrée. Un repas dont on se souviendra.

Amicales salutations de François Audouze

P.S. Mon livre se diffuse plutôt bien. Pensez-y pour les cadeaux de fête. Le prochain dîner est le **9 décembre**. On peut s'y inscrire. Prochaines dates à suivre : 20 janvier et 24 février.