

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



Photo d'un **groupe de vins de Henri Mayer** que j'ai partagés lors de repas hauts en couleur. Comme Coche-Dury en blanc, c'est l'un des représentants les plus authentiques de la perfection bourguignonne.

Ce bulletin est le **cent vingt-deuxième**. De nouveau Tan Dinh, un prix littéraire que je fête avec l'heureux élu, des dégustations, dont à l'école Ritz Escoffier, et un beau repas à Hiramatsu à sa nouvelle adresse.

Déjeuner au restaurant **Tan Dinh** avec des amis américains du forum où j'écris. La carte des vins est à elle seule une récompense. Mais la cuisine vaut l'intérêt car les plats sont traités avec subtilité : ravioli à l'oie fumée, rouleaux froid au bœuf et kumquats, triangles de homard pilé et noix de ginkgo, rouget à la citronnelle, filet de bœuf Tan Dinh, poulet à la cardamome, Thap cam de légumes, riz sauté, beignets de mangues. Mes amis étant surtout fanatiques de Bordeaux, je choisis un **Meursault « les Rougeots » Coche-Dury 1997**. Un nez de pierre et d'agrumes. En bouche, la délicate combinaison de l'agrumes, de la trame végétale et un début de gras, d'oïnt, de baumes religieux. Pénétrant, mais pas trop, le vin n'est pas opulent, il est profond. Boire un Coche-Dury est toujours un privilège et une rareté. Le vin suivant, un **Corton Grand Cru Bonneau du Martray 1999** qui titre 13,5° affirme un nez puissant, sur une couleur d'une densité rare. En bouche, on a tout ce qu'apportent les vins faits avec les techniques modernes mais avec une justesse extrême. Là où d'autres pays s'enlisent dans la rudesse et la rusterie, ce Corton brille par une exactitude de ton, et une élégance magnifiques. Il montre que vingt ans de plus le rendront éblouissant, car malgré son soyeux et son velouté, c'est quand même un vraiment jeune bambin. Une promesse de sensualité extrême.

Je cours me rendre à **Rhône en Seine** dans les sous-sols du George V où des producteurs renommés apportent leur soleil. Des amis que je retrouve ici et là me tirent par la manche pour que je goûte des splendeurs qu'ils ont détectées. Un sublime **Côte-Rôtie Pierre Gaillard 2003** promet d'être grandiose. **Beaucastel rouge 1999** que je connais bien est toujours un modèle de justesse. André Roméro, ce joyeux vigneron de Rasteau me fait goûter un vin doux naturel qui a passé 36 mois en fût de chêne américain. George Clooney fait séducteur de patronage à coté de l'in vraisemblable charme de ce miel là.

Mon livre est « nominé » pour un prix offert par une fondation prestigieuse. J'ai de bonnes chances, mais il y a de redoutables compétiteurs. Le jury hésite longtemps, jusqu'au dernier moment, et dans un des plus beaux hôtels particuliers parisiens, le suspense doit être levé. Philippe Faure Brac, meilleur sommelier du monde 1992 obtient le prix. Il apparaît alors assez évident qu'on doit fêter cela au **Bistrot du sommelier**. Un **Dom Ruinart rosé 1990** est une splendeur qui convient pour saluer ce prix. Des arômes incroyablement flexibles, qui s'adaptent aux saveurs qui lui sont proposées. Un magnifique champagne de célébration, avec des variations extrêmement éclectiques. Un **Chateaufort du Pape Delas Frères 1955** a un nez de belle présentation. En bouche, l'alcool domine, mais il y a de belles subtilités, au-delà d'une fatigue perceptible. Sur une joue de bœuf, c'est un vrai bonheur. Je fais ouvrir un **vin jaune de André et Mireille Tissot 1979**, magnifique expression de ce Jura si envoûtant. Une **fine champagne de cognac du château Jousson 1900**, même si un peu éventée, donne des plaisirs d'une expressivité rare. Elle permet de confirmer à Philippe Faure Brac toute l'estime que l'on porte à sa démarche de mise en valeur didactique du patrimoine intelligent de la planète vins.

Dans divers repas où je suis invité, je trouve des vins assez intéressants. Un **Daumas Gassac blanc 2002** malgré une belle structure ne m'inspire pas le soir où je le bois (ce sera passager car Daumas est grand), alors que le lendemain, un **Fixin blanc de Louis Jadot 1999** me ravit l'âme, par son ingénuité, sa fraîcheur, et sa belle approche de discrétion sympathique. Un **Hermitage La Chapelle 1999** me séduit beaucoup plus que lors d'expériences précédentes et ne rejoint pas les critiques que j'en ai entendues. Il n'y a pas la puissance et l'enthousiasme d'un Hermitage de Chave, mais il y a une belle typicité et une belle franchise. Un **Coteau du Layon « la Seigneurie » domaine Leduc-Frouin 1990** est assez doux. A l'aveugle je le voyais dans la lignée des Pacherenc du Vic Bihl ou des Jurançon, car c'est plus monolithique que la Loire. Agréable sur un foie gras. A l'aveugle, un **Château Ausone 1971** me fait penser à quelques Cheval Blanc solides, fumés, caramélisés. L'attaque est assez discrète en bouche, puis la structure superbe s'installe pour un final brillant, très Porto ou pruneaux. C'est un très bel exemple de Ausone. Un **Monbazillac Château Pion 1973** me séduit extrêmement. Il n'y a pas l'ampleur d'un Sauternes, il y a un coté plus ascétique, mais toute la gamme des épices, des fruits exotiques, de mangue, est au moins aussi subtile que celle d'un Sauternes car l'alcool plus discret laisse ces saveurs orientales s'exprimer de brillante façon. Sorti de lots divers que j'ai achetés au fil de ventes aux enchères, un vin italien de la côte de l'Adriatique, **il Falcone Reserva Castel del Monte 1975** est plus que surprenant tant il est agréable. Qu'un vin aussi ordinaire se révèle aussi bon, légèrement poussiéreux mais agréablement gouleyant, me ravit, car il justifie ces petits coups de chance que l'on provoque dans les salles des ventes (je l'ai payé moins d'un euro). De ces essais de hasard, je retiens le Fixin blanc fort joli et le Ausone 1971 de belle prestance.

Je me rends à l'une des nombreuses présentations de vins, qui s'intitule sobrement « **Rencontres Vinicoles** ». C'est modeste de nom, mais il y a de gros calibres dans la salle de l'Espace Cardin. Je salue des têtes connues et je remarque le **Champagne Diebolt Vallois 1999** d'une belle élégance (j'ai raté le 1976 qu'on m'a dit fameux). Des vins comme Carbonnieux, Léoville Poyferré, Larrivet Haut-Brion, Corbin Michotte me ravissent toujours par l'élégance du travail respectueux du sol. Je me livre à une intéressante comparaison du **Clos des Lambrays** dans ses expressions de **2000, 2001 et 2002**. Trois années très différentes : le 2000 est déjà assis, le 2001 promet une belle élégance moins ronde et le 2002 va affirmer une particulière subtilité. Il y aura un Clos des Lambrays pour chaque palais. Je ne résiste pas à goûter un vin du Jura du Domaine de la Pinte dont le propriétaire ami abrite ses vins sous une impressionnante moustache. Le petit cadeau de ma visite, c'est quand je goûte un **Banyuls de l'Etoile 1986**. C'est un apaisement de l'âme comme une pâte de fruit. Il faut vite que je choisisse pour mes repas des Banyuls comme ceux de la photo du bulletin 121. C'est un plaisir total. Un ami expert en vins me signalait que dans mes repas on ne voit pas de vieux Portos. C'est vrai, car j'hésite à ouvrir ces nectars qui impriment tant de traces en bouche. Peut-être pour le cigare ? Mais avant il me faut célébrer les Banyuls, ces récompenses gustatives d'une des régions les plus belles de France : vendanger face à la mer, sur ces pentes dangereuses battues par le vent, ce doit être d'une excitation extrême.

Aux Caves Legrand le Beaujolais nouveau se boit sur des notes de jazz. Il faut bien cela pour un vin qui n'a rien de déraisonnable, qui habille gentiment le palais l'espace d'un instant, et dont la mémoire va se remiser jusqu'à l'année prochaine.

**L'Ecole de cuisine du Ritz (Ritz Escoffier)** accueille les vins du Château d'Arlay. Des élèves studieux suivent un chef talentueux au verbe fécond, **Philippe Moreau**, qui déroule devant eux toutes les phases de la préparation des plats qui seront dégustés. Beaucoup d'élèves prennent des notes, commentent, interviennent et ce qui me fascine, ignorant que je suis, c'est la valse des cuissons. Il y a tellement de composants des plats qui nécessitent des cuissons spécifiques et adaptées que je vois ce chef virevolter comme l'un de ces jongleurs chinois qui font tourner sur des joncs un nombre incalculable d'assiettes, qui ne restent en équilibre que par la vitesse de rotation, quasiment impossible à maintenir sans les cris d'alerte d'un public enthousiaste. La surveillance des cuissons procède de la même complicité entre maître et élèves : « le lait, le lait ! Il va se sauver ! ». C'est beau de voir un chef qui se fait le chorégraphe de sa propre prestation. Je vois autour de moi des élèves captivés. Alain de Laguiche parle avec pédagogie et passion des vins de sa région peu connus de beaucoup. Sur un crémeux de pousses d'épinards, langoustines et comté doux, le **blanc d'Arlay Côtes du Jura 1998** est à son aise. Il a l'intelligence de s'exprimer, avec une persistance aromatique rare, sans jamais écraser le plat de son empreinte. Une association extrêmement élégante. Et ce vin reste en bouche de façon durable, ce qui me pousse à vous parler de lapin. Sur un lapin fermier au vin jaune, polenta de légumes et palets de céleri braisés, le **vin jaune d'Arlay 1994** au nez de noix fraîche mais civilisée, à l'attaque lourde, se montre brillant. Bien sûr, comme en champagne à propos de Salon, j'ai perdu toute objectivité vis-à-vis des vins du Jura. Demandez à un fan de Cloclo si Alexandrie Alexandra est toujours actuel ! Des figues rôties, aux parfums de fruits rouges, huile d'olive et glace au citron accompagnent trois vins. Le **vin de paille d'Arlay 1998** a pour moi trop le goût de raisins frais. Ce vin que je bois avec délectation quand il a des décennies de plus n'existe qu'avec l'âge. Trop jeune il est trop fou, indompté. Deux **Macvin, un blanc et un rouge** sont de redoutables épreuves gustatives. La trace du marc est trop forte pour mon palais qui n'en peut mais. Le rouge mériterait sans doute un nouvel examen, car c'est une vraie curiosité. Ce que je recherche du Jura, c'est parfois les vins rouges, souvent les vins blancs, mais c'est surtout les vins jaunes, ces magnifiques expressions du Savagnin de charme qui est le beau message de cette région. Le vin jaune est par excellence le vin de toutes les audaces culinaires.

Le restaurant **Hiramatsu** a changé d'adresse. Il reprend le site de Faugeron où des authentiques passionnés ont écrit de belles pages de la gastronomie française. Je ne peux pas ne pas penser à eux, alors qu'ils se sont retirés. C'est en ce lieu qu'un ami m'a fait découvrir les vins de Henri Jayet, s'étonnant que j'ignore les prouesses de ce vigneron légendaire. J'ai rattrapé mon retard depuis. C'est pour cela que j'ai inséré la photo de quelques bouteilles bues de cette icône de la vinification que je n'ai pas l'honneur de connaître. La décoration du lieu est résolument virile, et ne doit pas détourner de l'intérêt pour la cuisine. Les tables sont bien espacées, ce qui donne un sentiment de luxe précieux. L'accueil de Hide est toujours aussi chaleureux, son français égrené à la mitraille n'étant compréhensible que par une secte dont je fais partie. La brigade est toute neuve mais remarquablement motivée. J'ai eu l'honneur et le plaisir avec mes convives de saluer le chef qui nous a délivré un copieux menu de belle exécution. Cette cuisine correspond à une tendance que j'apprécie : les saveurs sont simples, voire simplifiées. Il n'y a aucune fioriture inutile, pas de chemin de traverse. On explore la sensation que doit donner l'élément principal du plat. Et pour le vin, c'est évidemment ce que je recherche.

Le parcours est imposant : un petit amuse bouche où est incluse de la chair de pigeon fondante comme un bonbon, une marinade de la mer fumée aux épices, mousse de fenouil et caviar Oscietre Royal, foie gras au chou frisé, jus de truffe, soufflé de homard breton, risotto de truffes blanches, noisette de chevreuil au genièvre, pommes acidulées et gnocchis de marron, vacherin Mont d'Or truffé, barbe à papa caramélisée sur gelée de poire william au champagne. C'est d'un classicisme de bon aloi, c'est le menu d'une installation nouvelle où l'on veut montrer courage et tradition. Si je devais donner un ordre à ces saveurs, je mettrais en un la barbe à papa, car ce sont des souvenirs qui reviennent quand on se colle les lèvres et les doigts, en deux le chou frisé, en trois la noisette de chevreuil et en quatre le risotto de truffe blanche.



Nous partagions ce dîner avec l'un des plus grands experts mondiaux en vin que j'avais rencontrée lors du dîner de Beaune (bulletin n° 121), Jancis Robinson. Elle est, comme son mari, journaliste et les deux ont sorti leur petit carnet de notes, consignait ce qu'ils mangeaient et buvaient mais aussi ce que je disais. Je suis tombé dans le piège, me mettant à raconter mes aventures, alors que j'aurais dû écouter, tant j'avais à apprendre. Stupide orgueil. Il faudra refaire ce dîner et je sortirai mon carnet.

Un **Chablis Grand Cru Moutonne, monopole Long Dépaquit 1959** est une bouteille d'un superbe niveau, d'une couleur d'un jaune encore vert, le doré ne prenant pas le dessus, et d'un nez d'une noblesse rare. Opulent, marqué d'une acidité sensible qui s'estompa avec la nourriture, il m'a fait peur l'espace d'un instant, car j'ai craint qu'il ne s'évanouisse, mais pas du tout. La belle cuisine lui a fait développer une palette de saveurs où le beurre la crème et le miel le rendaient chatoyant. Les dernières gouttes de ce breuvage divin se finissant quand arrivait le homard, il n'était pas question de passer au rouge. Un **Château Chalon Domaine Henri Maire 1986** que j'avais goûté récemment convenait parfaitement, accompagnant aussi le risotto et sa truffe de la plus adéquate façon. La **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1993** me fit peur, car son nez, non bouchonné, était trop déstructuré. En bouche notoirement incomplet, nous le fîmes remplacer par une Landonne du même moule, et la **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1993** se montra nettement plus fruitée chaleureuse et généreuse, facile compagnon du chevreuil. Ce n'est sans doute pas la meilleure année pour ces légendaires Côtes Rôties, mais c'est très grand quand même. L'ambiance fut amicale, enjouée. Nous avons profité de cette cuisine avec plaisir. Une belle expression d'une agréable gastronomie.

Amicales salutations de François Audouze

Je profite de cet espace libre pour vous parler d'un sujet qui me tient à cœur : le patrimoine existant des vins anciens. Il y a beaucoup de vins anciens qui dorment dans des caves. Connus ou inconnus de leurs propriétaires, appréciés ou non de ceux qui les possèdent, ils les embarrassent souvent : quand les ouvrir, et surtout avec qui ! Et ces bouteilles finissent par périr, un bouchon malade faisant sombrer définitivement un liquide qui aurait pu être un sujet de plaisir. Ajoutons à cela la sempiternelle question : « vous pensez que c'est encore bon », et tous les ingrédients sont réunis pour que ce patrimoine s'érode, se détruise, avec non-assistance à bouteille en danger.

Il faut organiser le sauvetage de ces saveurs en voie de disparition. Un vin ancien est fait pour être bu, et pour être bu avant sa mort subite. Pour cela, l'action peut revêtir plusieurs formes. Une action pédagogique pour apprendre comment ouvrir, mettre en situation et déguster ces vins anciens que beaucoup de gens font périr, les ayant mal extraits de leur gangue. Une opportunité d'ouvrir des bouteilles pour des possesseurs qui ne savent ni quand ni avec qui ouvrir leurs vins atypiques. Une occasion, un club de rencontres pour les plus rares et valeureuses bouteilles de se retrouver à la même table. Un sanatorium de luxe où les plus riches bouteilles accidentées connaîtraient un repêchage impossible autrement. Aucune de ces actions ne doit avoir des objectifs commerciaux. Il ne s'agit pas de vendre du vin mais de le mettre en valeur. Les professionnels sont évidemment concernés par des retombées indirectes de ces actions. Mais les collectionneurs aussi, s'ils acceptent de briser le mur de silence trop souvent érigé sur leurs collections, parfois jalousement inertes.

Amateurs sans cave, amateurs avec caves, marchands, vignerons, restaurateurs, fabricants d'événements, il faudra que tous s'impliquent si l'on veut que des vins splendides oubliés dans des caves connaissent le destin auquel ils sont appelés : être bus.

Cette ambition se concrétisera par la création d'une association. J'en ai esquissé les contours lors d'une conférence dégustation. L'accueil fut plus que positif. Mouvement à suivre ...



« **Envoyé Spécial** » sur France 2 le 16 décembre. On y parle de vins anciens. On y verra de belles choses dont la collection Bouchard. J'y figure avec d'autres passionnés. Annulez toute sortie et tout dîner. Portez vous pâle. Il faut voir ces 26 minutes en l'honneur des vins d'exception.