

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



Photo d'un **Yquem 1858** bouteille qui n'est pas la plus vieille de mes Yquem, mais pas loin. Je l'insère ici pour deux raisons : en fin d'année, je tiens à montrer un petit chef d'œuvre, car je suis persuadé que ce sera un monument. Et aussi parce que j'ai bu avec bonheur Yquem 1921 à Noël. Celui-ci a 63 ans de plus, et strictement la même couleur, si caractéristique des années foncées.

Ce bulletin est le **quatre vingt dix septième**. Une soirée à la gloire de notre langue, et un menu où figure un plat d'anthologie.

Au détour d'un dîner dans un restaurant de type « tendance », un **Chablis Premier Cru Vaudevey Domaine Laroche 1997** que je connaissais déjà. Belle surprise, l'iode des huîtres mettant en valeur ce joli Chablis, nettement moins marqué que des grands crus, mais agréable ici. **Nénin 1996** est un Pomerol très typé. Très sec, il évoque du bois de chauffage mis à sécher. Mais l'élégante structure arrive à le rendre charmant.

Dîner impromptu à domicile. Sur des courgettes cuites au four et fourrées de parmesan, un **Pinot Blanc Domaine Schlumberger 1991** est très « Alsace », avec cette petite amertume si caractéristique, mais il a de la rondeur et de la longueur qui lui permettent d'accompagner ensuite une épaule d'agneau cuite quatre heures, et même de briller sur un Brie prononcé. Pour suivre sur les fromages, une demie bouteille de **Lafite 1969** au bouchon collé au verre, au nez immédiatement étonnamment chaleureux et vivant. Un vraiment beau vin, au dessus de ce que donne cette année. Une demie bouteille de **Yquem 1990** se prête un instant au jeu d'un crumble aux pommes. C'est le meilleur 1990 que j'aie bu à ce jour. Fumé, rond, gorgé de saveurs de fruits confits lourds et goûteux, ce Yquem est un vrai plaisir. Il se boit très bien tout seul, comme un dessert.

Soirée Grand Siècle au **Pavillon d'Armenonville**. Le Comte de Nonancourt rassemble chaque année un parterre d'amis et de personnalités pour une soirée où l'on fête une personne remarquable désignée par un jury éclectique et compétent. Je rencontre avec joie des propriétaires de vignobles dont j'adore les vins. Belle occasion de les féliciter. Quelques amis ici et là qu'il fait plaisir de saluer. Le repas est préparé par Potel & Chabot et servi par des laquais Grand Siècle pour plus de 300 personnes. Il subit fort opportunément l'influence de recettes africaines du meilleur goût. De gigantesques bouquets de fleurs du Sénégal sont comme des tableaux d'un coloriste extrême comme par exemple Corneille du mouvement Cobra. On boit **Cuvée Grand Siècle de Laurent Perrier non millésimé**, assemblage de trois millésimes. C'est une belle expression de champagne pur, mais mon palais est trop influencé par des champagnes plus typés, et je ne profite pas comme il convient de cet

élégant champagne qui mérite l'intérêt. A l'inverse, en fin de repas, alors que je ne suis pas un fanatique des champagnes rosés, j'ai beaucoup aimé le **Cuvée Grand Siècle rosé 1990**. Belle couleur de coeur de fraise, et belle onctuosité qui a gommé l'amertume que l'on trouve parfois dans ces champagnes. Champagne très séduisant à l'équilibre élégant. Le repas s'est déroulé avec **Rausan Ségra 1986 en magnum**. Nez très jeune de beau tannin. Beau fruit. Une consistance un peu sèche mais une belle personnalité. On sent que ce vin sera nettement plus complet dans vingt ans, quand les pièces de la belle mécanique se seront assemblées.

La nourriture et les vins enchantait le palais, mais c'est surtout le délice des oreilles qui marquait la soirée. Pierre Messmer a complimenté le récipiendaire d'un discours fort bien tourné, discret mais densément affectueux. Celui que l'on honorait est le Président Abdou Diouf, ancien Président du Sénégal, et actuel Président de la Francophonie. Magnifique discours de circonstance, marqué d'un amour profond de la France et de sa langue. Dans un pays où l'amour de la patrie est parfois pris en ironie, c'est particulièrement impressionnant que le Président musulman d'un pays d'Afrique nous irradie du sentiment de fierté d'être français et de l'envie de promouvoir notre belle langue. L'émotion était grande tant l'enthousiasme du grand homme et son amour de notre pays est communicatif. Ce sont des instants rares à déguster. On m'a raconté que l'an dernier, quand soeur Emmanuelle a reçu ce même prix Grand Siècle, presque toute la salle pleurait ...

Déjeuner chez **Guy Savoy** qui lance un nouveau menu de découverte de saveurs. C'est extrêmement intéressant car on joue sur les textures, les températures, les impressions immédiates et celles plus construites. C'est gustatif, tactile, sensuel. Ce menu est fait par le Dieu Pan, qui envoie des notes dans toutes les directions, séduit sous les buissons et se rit de toute pesanteur. Création débridée avec un plat, le turbot, qui mériterait déjà d'entrer à l'Académie Française tant il est présidentiel. Choix des vins par Eric Mancio. La **Cuvée A 360 P (Pinot Gris) 2000 Domaine Ostertag** dont l'étiquette porte une profession de foi "solitaire mais libre comme un vieux chêne au coeur du grès rose" que le domaine a décidé d'appeler d'un numéro, car il n'a pas eu l'agrément pour l'appellation Grand Cru. Un beau jaune de tournesol, une belle puissance, une lourde charge alcoolique. Je le ressens comme une énigme tant il faut aller chercher en profondeur tous les messages qu'il envoie. Extrêmement gras, c'est un vin de plaisir, mais il peine à accompagner les nombreux plats pour lesquels il est prévu, car on se lasse un peu d'un discours identique. Il serait idéal au verre, et sur seulement deux plats.

Sorti poussiéreux de la cave, le **Chateauneuf du Pape Domaine de Beaurenard Paul Coulon 1982** est un beau Chateauneuf. Puissant, élégant, il a une délicate amertume qui me plaît bien. On pourrait même dire qu'il est sec, voire poussiéreux comme son enveloppe tant il assèche les papilles. Mais j'aime bien cette expression ascétique qui lui donne du caractère.

Le service est d'une précision extrême. Il y a même un exciseur d'oeuf mollet ! La bonne humeur règne, car on ne mange bien que dans la joie, et c'est un plaisir de venir profiter de cet Etna de création gustative à l'imagination sans limite. On aura compris que j'ai aimé.

Je vous raconte le turbot : une assiette arrive, joli tableau où sur du chou vert cru coupé en fines lamelles et répandu comme la chevelure d'une Ophélie martienne, un oeuf mollet forme un œil cyclopéen. Un maître d'hôtel nous présente des cassolettes où d'épais morceaux de turbot ont été cuits. Il les sépare devant nous, les dispose dans l'assiette. Puis il verse généreusement de l'huile d'olive. L'expert ès œufs mollets vient fendre l'iris qui se met à larmoyer de son or liquide. On mange allégrement sans se préoccuper de petits trous dans l'assiette surélevée. Je pensais juste comme cela, sans réfléchir, à la fonction de ces trous : ce serait bien qu'ils diffusent de la musique. Avoir une assiette dont la Tosca, la Somnanbula ou Nabucco accompagneraient qui une sole, qui un perdreau et qui un lièvre, cela aurait une folle allure. Quand on croit avoir fini de manger ce que l'on considère comme un grand plat, un maître d'hôtel vient enlever ce qui n'était qu'un couvercle, et de plate l'assiette devient creuse. Au fond, donc sous ce que l'on a mangé, une autre préparation s'est imprégnée du jus de turbot, de l'huile d'olive et du jaune d'œuf qui se sont échappés par les trous. On ajoute alors les barbes du turbot pour donner une deuxième saveur totalement exquise rehaussée de petites pommes de terre délicates. Dictionnaires gastronomiques de tous les pays, faites vite un chapitre sur ce plat. Il écrit l'Histoire.

Amicales salutations de François Audouze