

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



Photo d'un **Marquès de Murrieta 1954** bouteille qui devra un jour figurer dans un dîner, car les Rioja sont des vins splendides et de grande garde.

Ce bulletin est le **quatre vingt dix neuvième**. Etapes parisiennes et repas dans le Sud où s'opposent terroir et modernisme.

Supposé déclin de la France ou désamour américain, la fréquentation des grands restaurants ralentit. La contrepartie, c'est qu'on peut assouvir quelques impulsions. Il est de très grandes tables où l'on peut décider d'aller le jour même. Souhaitons pour elles que ce soit passager, mais quel confort ! Et je ne m'en prive pas !

Nouveau déjeuner à **Hiramatsu** où l'accueil est toujours aussi agréablement attentionné. On est loin des critiques éreintantes d'une chronique récente. Le foie gras au chou est brillant. Le pigeon pourrait être un peu plus excitant. La **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1993** apparaît assez austère, voire un peu métallique. Elle s'épanouit petit à petit, mais manque de rondeur, de cette chaleur caractéristique. C'est bien la première fois qu'une de ces belles Cote Rôtie ne m'enchante pas, malgré une évidente belle technique.

Déjeuner à **Apicius**. Un grammairien dirait sans doute quand il faut dire "à" et quand il faut dire "chez", car la règle achoppe sur la sonorité. On ne va pas à Maxim's mais chez Maxim's, alors qu'on va à la Tour d'Argent ou au Carré des Feuillants. Aller chez Apicius ou chez Lucas Carton est plus une affaire de sonorité que de logique. Tout ça pour dire que nous nous rendîmes chez **Jean Pierre Vigato**. En premier choix de vin, **Hermitage blanc de Jean Louis Chave 1997**. Nez d'épices et de miel, couleur d'épi doré. En bouche du gras, du fumé. On suce un galet bouillant de soleil. Mais je trouve que c'est quand même un peu limité, un peu court. Puis, sur des coquilles Saint-Jacques crues au caviar, le vin monte de dix niveaux. Il devient tout simplement extraordinaire, car le sucré de la coquille crue et le caviar amaigrissent le vin qui prend l'allure d'un jeune premier. Il fallait que le sucre soit dans la coquille pour qu'il ne soit plus dans le goût du vin. Tout simplement génial. Par comparaison, la coquille Saint Jacques chaude cette fois, avec de la châtaigne et des truffes blanches fait revenir le vin à son goût initial de vin chaleureux, brillant, mais n'ayant plus cette étincelle de génie que lui donnait le premier plat.

Comme il ne fallait pas rester sur le goût récent de la Landonne 1993 un peu juste, on allait trouver une compensation de belle taille avec **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1990**. A l'ouverture un nez de sous bois, de champignon, mais très vite un nez de confiture, de pâte de fruit. Quelle générosité, quelle exubérance. La

couleur lorsqu'on verse en carafe est rose trouble, tant on sent l'explosion du fruit fort. Sur une petite préparation à la pomme de terre et aux premières truffes noires d'une année de truffes qui ne sera sans doute pas si maigre, le vin observe encore le terrain, il étale sa belle palette de couleurs de chaleur et de volupté, mais il attend un peu. Sur un succulent ris de veau il m'a conquis. J'aime ces vins qui sont simples, au message extrêmement lisible, mais qui offrent, quand on y prend bien garde, de la complexité à chaque détour. Ce vin est rassurant de perfection simple. Il embellit l'âme, et on le boit avec un plaisir direct que ne donneraient jamais un Pétrus et un Ausone, qui font appel à un dictionnaire de repères sophistiqués, indispensable pour qu'on les déchiffre pleinement. Sur le fromage on pouvait jongler avec le blanc et le rouge. Il est indéniable qu'on peut largement bousculer les traditions et donner au Chave une chance de briller là où c'est normalement le domaine des rouges. Le sourire de Jean Pierre Vigato nous a conduit sur des territoires gustatifs d'un beau raffinement, avec cette simplicité apparente, exactement comme celle de cette majestueuse Mouline.

Je rejoins ma maison du Sud en prévision d'un dîner de wine-dinners à l'Oustau de Baumanière. Je le raconte dans le bulletin 101. Déjeuner sur mer, sur des achats chez un caviste local qui fait d'assez bons choix. **Savigny-lès-Beaune Vieille Vigne Doudet-Naudin 2001** : très jolie amertume qui précède une rondeur en bouche fort plaisante. Si c'est un vin de mélange, il est bien fait.

Domaine de Souviou Bandol 1996 qui a obtenu une médaille d'or en 1999 au concours général agricole. Il titre 13° comme le Savigny, mais on voit nettement l'influence de tannins lourds et de techniques modernes. Le Savigny nage dans l'authentique quand le Bandol nage dans le modernisme, ce goût flatteur mais de plus en plus détaché de la région d'origine. Il est intéressant de voir que c'est ce goût là qui est médaillé. Si c'est une tendance, ce n'est sans doute pas la bonne car les terroirs sont infiniment plus excitants que l'uniformité.

Un dîner de bord de mer avec des choix spontanés de ma cave locale, de modeste spectre. A l'apéritif, **Charles Heidsieck mise en cave 1996** très champagne, mais très vert, un peu âpre, puis **Bollinger Grande Année 1996**. Ce qui est assez amusant, c'est qu'il présente beaucoup de racines communes avec le précédent, avec une élégance plus marquée. Un champagne très agréable et distingué, qui va se bonifier si on lui laisse quelques années de plus.

Sur une omelette aux truffes et foie gras, une idée me vient : **Condrieu Guigal 1998**. Accord parfait. Le vin a un peu de fumé, une belle concentration, et une solidité à toute épreuve. Très joli accord. Sur des daurades, **Château Carbonnieux blanc 2000**, blanc magnifique, avec des notes citronnées et une accumulation de saveurs chatoyantes. C'est un grand blanc de Bordeaux, qui combine avec plaisir quelques techniques modernes avec le beau terroir qui s'exprime avec bonheur.

Au fromage, **La Courtade Porquerolles 1990** qui titre 12,5°. J'adore ce Côtes de Provence qui a un beau caractère. Cette propriété s'est orientée depuis vers des vins plus modernes. Elle doit savoir évidemment ce que ce 1990 peut exprimer en authenticité. C'est l'archétype du vin de charme quand on sait le situer dans son contexte culturel. Le **Tokaji Aszu 5 Puttonyos 1988** qui titre 13° accompagne une tarte Tatin avec un infini bonheur. Le vin a la dorure des pommes. Son dosage en sucre est idéal pour ce plat. Un Escenzia eut été trop fort. Je me suis régaler de ce vin auquel j'ai trouvé des saveurs de thé et de confiture de fruits. Sur un repas fort simple, le choix des vins m'a particulièrement plu, car les accords se sont faits de belle façon.

De retour à Paris, un **Château Canon 1^{er} Grand Cru de Saint-Emilion 1986**. Je l'ai volontairement servi juste sorti de cave, pour suivre son évolution. Délicieux quand il éclot, il ravit par son épanouissement ultérieur. Très fort tannin et joli fruit rouge, ce vin de forte charpente a de l'avenir. Quel contraste avec un **Mazoyères Chambertin Henri Richard 1978** d'une couleur de thé dense. C'est le charme absolu qui explose en bouche, la panière de fruits qui envahit le palais, rapidement suivie par une amertume plaisante faite justement de goût de thé. Puis un final en panache. Deux vins très différents qui confortent l'obligation d'aimer les deux régions. Disons même les trois tant – en rouge – Bordeaux, Bourgogne et Rhône doivent être vénérés.

Le prochain bulletin, c'est le numéro 100. Un numéro différent, peut-être à cause du chiffre.

Amicales salutations de François Audouze