

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



Photo d'un **Château Rabaud premier cru classé de Sauternes 1941** qui fait partie de ces inimitables Sauternes à qui l'âge va si bien.

Ce bulletin est le **cent cinquième**. Des expériences avec des vins populaires qui jouent dans la cour des grands, le Ledoyen aimé retrouvé et une brasserie de la France profonde.

Dîner de la **Saint-Valentin**. Pour une fois ce n'est pas au restaurant, car la jeune génération a eu l'heureuse idée de s'inviter. Il faut ouvrir des vins spéciaux. Dans une rangée de champagnes de 1937, je prélève une bouteille non millésimée qui a presque toutes les mentions identiques à celles des 1937 sauf un petit libellé. La bouteille est plus vieille que les 1937. Le laçage très particulier du muselet par un fil double est identique. Il s'agit d'un **Mumm Cordon Rouge** que je situe **vers 1945** dont le bouchon paraît plus vieux mais le goût fait très années 40 / 50. Une belle couleur dorée, une bulle bien intense et un nez de fruits bruns, de coing ou de prune. En bouche cette saveur inimitable des champagnes anciens qui se sont « cognassisés » sans devenir madérés. Si on admet qu'un champagne puisse évoluer loin de ses goûts initiaux, comme on l'admet d'un Sauternes, on a là l'archétype du goût séducteur d'un très grand champagne.

Nous allons poursuivre les énigmes avec un **Saumur 1959 sec de l'Anjou Viticole** négociant en Maine & Loire. Couleur d'un beau cuivre, nez très citronné, difficile à trouver à l'aveugle. Incroyablement expressif et charpenté il s'inscrit dans une classe très au dessus de son origine. Si jeune qu'à l'aveugle, les jeunes palais qui avaient tenté le choix de la Loire optaient pour 1997 ! Une palette aromatique et une persistance rare.

Je n'ai pas voulu que **Pétrus 1974** apparaisse à l'aveugle. Très étonnamment au dessus de ce que devrait donner 1974 il m'a étonné par son accessibilité. Après le Ausone 1975 récent si discret et énigmatique, on avait là un vin de grande charpente, de belle concentration et d'une élégance extrême. Un grand vin.

**L'Hermitage La Chapelle 1987 Paul Jaboulet Aîné** qui suivait a bénéficié de l'effet d'entraînement. Quand un joueur de tennis est opposé à un bon joueur, il élève son niveau de jeu. Il en fut de même de cet Hermitage qui a surpassé des Chapelle d'années mieux notées.

Etait-ce le Valentine's paradox qui rendait les vins meilleurs que ce que j'attendais ? J'en suis persuadé.

Je vais parler maintenant d'un **dîner de discrimination positive**, d'idéal républicain. On avait, voici peu, substitué à la France bleu, blanc, rouge la France black, blanc, beur. Ce soir je lui ai ajouté la France rouge, blanc, blanc liquoreux dans un brassage qualitatif qui ferait pâlir d'envie les accessions parallèles à Sciences Po.

On verra dans cette soirée, et ce n'est pas un jeu, que toutes les formes de vins ont le droit de s'exprimer, ce qui, par ricochet, est un hommage rendu au patient travail des sommeliers qui apportent jusque sur nos tables le fruit de nos sillons, dégorgés dans nos campagnes, ces méconnus des classements des guides qui valent bien des diplômés.

Le repas est en famille. On commence par un **champagne Charles Heidsieck mis en cave en 1997**. Si je renouvelle l'essai de ce champagne c'est pour deux raisons. La première est que j'en ai beaucoup et les bouchons trop courts de ces champagnes se resserrent, ce qui me fait craindre des malheurs si on ne les boit pas. La seconde est que j'aime beaucoup ce champagne simple, bien sec, peu dosé et très expressif. Un beau champagne facilement agréable. Lorsque je le fais suivre par un **Charles Heidsieck millésimé 1985**, expérience que j'avais déjà tentée, je dois goûter deux fois car je suis surpris : je préfère presque le premier. Bien sûr le 1985 est plus structuré, plus dense. Mais le champagne plus simple a plus de charme. Structure chez l'un, charme chez l'autre. Je ne fus pas le seul à penser ainsi car longtemps après, dans le calme des discussions d'après repas, ma fille plaça le non millésimé en deuxième dans son tiercé, adoubant le plus simple des champagnes. L'ascenseur social était en marche. Il allait récidiver de spectaculaire façon. Sur deux foies gras, l'un mi-cuit l'autre plus travaillé et fumé je choisis un vin dont la provenance ne m'a laissé aucun souvenir. Il n'a même pas de nom, car sur l'étiquette il y a simplement marqué : "**appellation Bergerac Sec contrôlée**". Pas de titre donc, si ce n'est celui de l'appellation. En dessous figure la mention "Sauvignon Blanc", et en caractères quasi illisibles, Pouillac Maxime avec la commune de Dordogne. Pas de millésime. Je pense l'avoir depuis plus de dix ans ce qui mettrait ce vin autour de 1985. Appelons le : **Bergerac sec blanc Maxime Pouillac #1985**. Une couleur dont la carafe en cristal accentue le doré, un nez de discret liquoreux ce qui trouble mes convives qui attendent un vin doux, et en bouche un vin blanc sec d'une structure particulièrement bien faite. Largement plus beau que ce que j'aurais imaginé, bien fruité allant même jusqu'à l'élégance. Mais surtout, un accord exceptionnellement juste avec les deux foies gras. Ce vin ne s'impose pas, il met en valeur. C'est le Jean Nohain ou le Michel Drucker du vin. En fait on s'aperçoit qu'un vin blanc sec au message simplifié comme ce Bergerac accompagne les foies gras largement mieux qu'un liquoreux. Voilà une belle leçon de gastronomie donnée par un modeste vin ici brillant comme sans doute jamais.

Sur une fondante et goûteuse pièce de boeuf le **Haut-Brion 1981** apparaît identique au récent essai que j'en avais fait. Il sent le bois, ce bois de navire de haute mer buriné par le sel et brûlé par la poudre des canons des corsaires. Ce bois a travaillé sur les océans dans des courses lointaines. Il sent l'éclat des sabres d'abordage et le rhum répandu sur le ventre des filles faciles après d'intenses flibusteries.

Mais ce Haut-Brion est comme le boxeur qui ne frappe que d'un bras, comme le stentor qui déclame en sourdine. Il souffre de ne pas vouloir se montrer. On sent tout le potentiel de Haut-Brion, cette structure inimitable mais enrôlée. On a un grand Bordeaux sur béquilles. Ce qui par contrecoup met en valeur le roturier, lutte des classes oblige. Le **Chambolle Musigny Nicolas 1967** n'est pas un vin de domaine : sur le bouchon est écrit "mis en bouteilles dans la région". Cette bouteille figure dans ma cave depuis plus de 20 ans, car Nicolas a constitué la première source de constitution de ma cave. Ce vin est beau. Bu à l'aveugle, il a conduit chaque convive à se tromper de deux décennies tant il est jeune de couleur et de goût. Belle acidité, et belle trame généreuse d'un vin simple de grande séduction. Magnifique sur la viande et étonnamment brillant sur un Brie, quasi magique dans son accompagnement. Tout le monde a aimé ce vin de charme.

Mon cordon bleu de femme avait composé une crème au chocolat dont elle a le secret, d'une finesse extrême. Je l'ai mise entre les mains d'un **Maury Domaine de la Coume du Roy 1925**. Quel talent ! Ce vin a un charme inimitable. C'est infiniment plus léger qu'un Porto, mais la présence aromatique est quasi infinie. On nage dans la confiture de pommes et de coings, dans les pâtes de fruits les plus voluptueuses. Ce vin chante le soleil et propage une bonne humeur comme la plus efficace des médecines. Sans doute l'un des Maury les plus fins que j'aie jamais bus.

Ma femme qui ne boit jamais sauf de temps à autre des liquoreux a pu tremper ses lèvres dans plusieurs Yquem dont 1893 ou 1921. Elle a trouvé que ce Maury est sans doute le plus agréable de tous les liquoreux, par cette joie facile si simplement exposée.

Ce choix de vins est l'un des plus gratifiants pour moi. Il montre que tous les vins ont le droit de s'exprimer, de quelque origine sociale qu'ils soient, à condition qu'ils aient quelque chose à dire. Des petits vins de mélange arrivent à trouver un bel équilibre au bon moment. Et le Maury rappelle le travail heureux des ans. J'aime faire plaisir avec des étiquettes qui sont des institutions reconnues. Mais j'aime aussi quand d'obscurs et sans grade vignerons viennent prouver que dans nos provinces on a su faire ce qu'il faut.

L'ascenseur social jouait à fond ce soir. C'est bien. Il montre aussi qu'aucune province française n'aura à craindre la concurrence étrangère si l'on sait produire de l'authentique, du sincère.

Mon classement personnel fut **en un l'exceptionnel Maury 1925, en deux le Chambolle-Musigny 1967 et en trois le Bergerac sec daté vers 1985**. Un dîner comme je les aime.

Déjeuner chez **Ledoyen** dans ce petit havre de paix au beau centre de Paris. Trop influencé par la resplendissante époque Lejeune, j'ai du mal à concevoir Ledoyen autrement qu'au rez-de-jardin. La salle de l'étage est belle bien sûr, mais je me sens plus dans une antichambre que dans le palais que ce site doit être. Propriétaires, gestionnaires du lieu, mettez votre grand chef là où il doit être : dans le site magique où les vrais festins doivent se faire. Le rez-de-chaussée de Ledoyen est le plus beau site de Paris, donc du monde. Il ne doit pas être réservé aux groupes ou manifestations. Il doit appartenir aux plus beaux repas de la capitale mondiale de la gastronomie. Gourmets du monde, nous devons défiler de Denfert à République pour imposer Ledoyen comme le site obligatoire de la gastronomie de la France d'en bas (ou de rez-de-chaussée si vous préférez). Il est hautement probable que peu de télévisions se déplaceraient pour couvrir ce soulèvement populaire. Défilons au moins sur ce bulletin pour dire et redire : le site le plus magique pour la gastronomie parisienne c'est ce rez-de-chaussée unique de Ledoyen. Ayant l'obstination de répéter ce que je pense, il serait bien étonnant que je ne revienne pas sur ce qui est l'évidence : la gastronomie française a besoin du rez-de-chaussée de Ledoyen, du site de Laurent, du Bristol, de Lasserre, du Pré Catelan, de la Grande Cascade, de la Tour d'Argent, du Ritz, de Taillevent, de l'Ambroisie, du Grand Vefour, du Crillon, du Meurice..... Car c'est là que la cuisine de la France est inimitable, combinant les talents les plus purs et le charme de sites inoubliables.

Je retrouve toujours avec plaisir **Alain Loiseau**, ce si compétent sommelier auteur d'une carte de vins éblouissante. Éblouissante mais inabordable tant les vins sublimes de la cave sont valorisés au delà de tout. Si la clientèle existe, tant mieux. Elle fait apparaître wine-dinners comme une oeuvre de charité. Ce n'est pas sûr que je m'en réjouisse. Car il faut que les amoureux du vin puissent eux aussi aborder des trésors de l'histoire du vin.

Les petits amuse-bouche sont d'une élégance rare, mais au cas où l'on n'aurait pas compris que le chef est breton, on prend en pleine figure plus qu'une lame, un raz de marée. La crème à l'algue vous désarçonne. À côté, la gnole des Tontons Flingueurs fait figure de jus de pomme. Tout ce que la marée charrie de goémons vous décoiffe. Ça pue l'algue comme aucun étier ne saurait faire.

Bravo au chef **Christian Le Squer** d'avoir le courage de ses opinions, comme dans sa crème d'huître au caviar qui est du même esprit, sans concession aucune, la brutalité de l'huître devant apparaître sans que rien ne l'adoucisse. Il nous faut des chefs de cette brise là.

Mon hôte avait apporté un **Chateauneuf du Pape "BARBE RAC" 1990 de Chapoutier** qui titre 14°. Ce vin a l'odeur d'un vin âgé, montre qu'il a livré bien des batailles, mais il est bon. Plus il s'ouvre et plus le charme inimitable de cette région s'impose. Il est mûr, mature comme on dit pour faire smart, il a déjà la patine que donnerait un âge largement avancé, mais il a un charme fou. Il ne s'embarrasse pas de discours intellectuels. Il joue de ses biceps et de ses pectoraux. C'est l'idole des plages et il le mérite. Comme je le subodorais, sur une merveilleuse truffe en croûte, le vin prend immédiatement le parfum de la truffe. On a l'impression de boire un jus de truffe, un élixir de truffe. Et c'est tout le mérite et l'intelligence de ce vin qui s'adapte à son terrain, au meilleur terrain.

Le caneton est cuisiné. Il est élégant et virtuose mais s'oppose un peu au langage du vin : le miel, les agrumes ne sont pas les amis du vin. Mais le Chapoutier sait s'adapter comme les livreurs de pizzas qui slaloment dans les embarras parisiens. Là, on peut jouir d'un plat de haute gastronomie, et en même temps profiter d'une belle symbiose entre le plat et un élégant Chateauneuf du Pape. Comme je l'expliquais à mon hôte rien ne m'excite

plus que de voir ces vins d'infanterie se montrer grands comme les plus grands. C'est ce qui donne un formidable espoir de voir briller tous les vins français, je le répète.

Le Chateaufort est rond, galbé, délivre un message typé, expressif, simplifié pour se faire comprendre, mais sans aucune once de facilité. C'est magnifiquement plaisant. Et tant mieux.

Sur un dessert au chocolat, un verre de **Maury Mas Amiel 1954**. Il tarde à s'ouvrir mais quand il le fait, on a une image d'une subtilité extrême. On est loin du 1925 ouvert récemment qui est triomphal. On est là dans l'authentique, dans le discret et dans le beau. Pourquoi inventer de nouveaux Maury si celui-ci existe ?

Un joli cadre, même si je désire l'ancien, un chef à la personnalité affirmée qui affiche sa maîtrise et ses convictions, un Chapoutier qui jouxte la perfection, et un rappel historique d'un beau Maury du passé. Mon Dieu que Paris est joli.

Je vais maintenant raconter un repas en forçant un peu le trait. C'est un **déjeuner** avec un ami où l'on va parler un peu de travail. Choix d'une **brasserie** au nom connu que je laisserai inconnu. Un voiturier est là. On demande s'il y a une table libre alors qu'à treize heures la moitié de la salle est vide et le restera. L'homme nous répond : "je vais demander". On nous trouve une table. Ambiance assez agréable, voire chaleureuse. Une clientèle d'hommes d'affaires discute avec entrain. On attend. Les tenues sont assez tristes, les airs sont vieillots, les attitudes de pension de famille. Une jeune fille est chargée de fonctions précises telle que le pain, les ronds de serviette et les miettes. Elle a un détachement que seul un ermite non zélote et philosophe pourrait avoir en fin de vie. On imagine volontiers que trois bombes atomiques successives éclatant dans la salle passeraient inaperçues. La quatrième sans doute réussirait à susciter un début de réaction de la part de ce sphinx marmoréen. Je souhaite faire ouvrir un vin avant de passer commande, ce qui trouble les habitudes. Je fais signaler que le nom du propriétaire n'est pas indiqué sur la carte pour le vin choisi ce qui étonne le maître d'hôtel. Cela me permettra de découvrir un bien joli vin d'un producteur qui m'est inconnu.

Nous discutons de ce que nous prendrions au menu, associé au vin. Hélas, ce que nous désirons n'est pas disponible. Or il ne s'agit pas d'un produit qui dépend des marées mais des achats.

Cette gentille maison qui semble s'être arrêtée à la restauration du temps de mes grands parents, avec l'intérêt d'un charme désuet, me montre à quel point les plus grands restaurants que je fréquente abondamment sont des mécaniques de précisions. C'est la haute couture opposée à la confection de couturière.

Mais dans cette maison pleine de bonne volonté et qui ne s'est pas remise en cause depuis cinquante ans, il y a malgré tout quelque chose de sympathique. Car quelle que soit la ringardise du lieu, c'est délicieusement « Frenchie ». C'est Maurice Chevalier et son canotier, c'est Jean Gabin dansant la java. C'est la France de la baguette et du bérêt. Alors, je l'ai jouée à fond. J'ai pris des sardines délicieuses et une joue de boeuf qui ne me fera pas oublier celle de l'Amphicléès de naguère mais qui a du corps. A peine trop cuite mais goûteuse dans une expression très honnête.

Le **Charmes Chambertin Les Mazoyères Domaine Pierre Ponnelle 1996** a pris l'accent du lieu. Le nez est extrêmement agréable, bien prononcé. Et en bouche, c'est l'agression. Un vin sans concession, qui ne veut en aucun cas se présenter de façon flatteuse. Goût de métal, goût d'eau. Belle astringence. J'ai aimé ce brutal interlope. Et globalement j'ai apprécié cet endroit très France profonde. Pour s'amuser, deux petites anecdotes goguenardes. Le rond de serviette est pour moi un sujet d'émerveillement dans de nombreuses maisons. La façon dont le préposé cherche à le récupérer dès qu'on a extrait sa serviette ressemble à l'ouverture d'un magasin le premier jour des soldes. Il est prêt à fondre sur la proie qu'il lorgne. Ensuite, c'est le chariot à fromages. Cette pièce de menuiserie a dû coûter une fortune au propriétaire. Il a toutes les fonctions possibles. Mais si l'on densifie les tables, cet outil de prestige a des allures d'albatros sur des navires baudelairiens. Les quelques fromages tiendraient sur un plateau qui paraîtrait dense alors que dans ce meuble ils font chiches. Mais ce meuble fait partie des meubles. On n'en change donc pas. Alors c'est du Ari Vatanen du plus bel effet.

Je préférerais toujours ces lieux pleins d'imperfections aux chaînes forcément impersonnelles. A côté des très grands étoilés, je penche pour cette restauration traditionnelle dont j'accepte les petits défauts.

Amicales salutations de François Audouze