

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

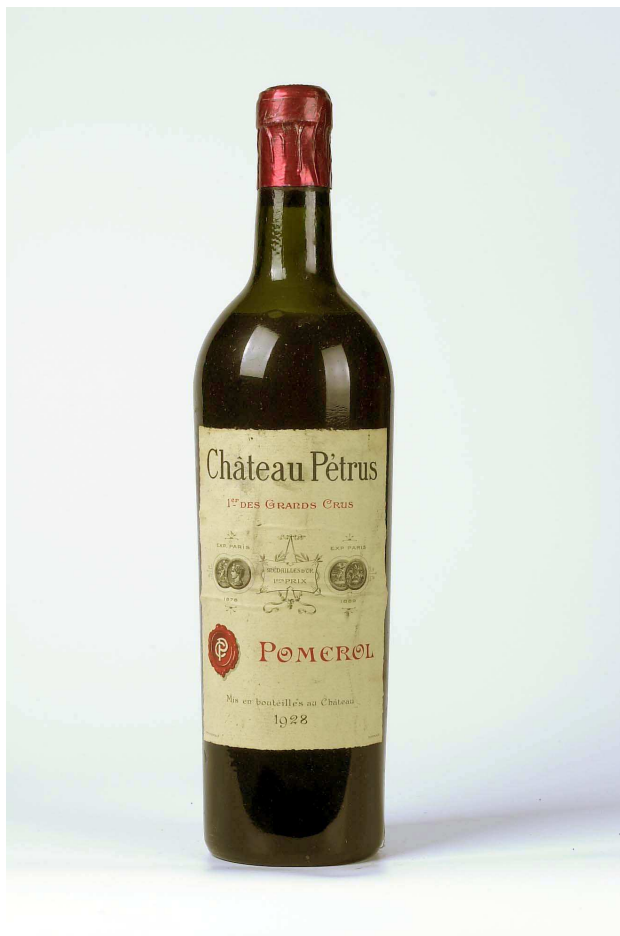


Photo d'un **Pétrus 1928** que je mets ici pour évoquer la prodigalité invraisemblable d'un ami qui a voulu partager avec moi le lot qu'il venait de gagner à une tombola.

Ce Pétrus 1928 figurera à un de mes dîners. Si le partage de cette bouteille vous fait envie, faites le moi savoir.

Ce bulletin est le **cent septième**. Amitié et générosité sont au programme. Et une bouteille qui brille comme peut-être jamais...

Je voudrais revenir sur un sujet évoqué dans le précédent bulletin : modifier la présentation d'un plat lorsqu'il est associé à des vins anciens. Quand un chef crée un plat, il aime à explorer les saveurs qui accompagneront la chair principale et provoqueront une émotion gustative intéressante. D'où une intrépidité qui est fonction de sa personnalité, de son histoire et de son parcours auprès des chefs qui l'ont formé. Il pourra exciter la chair principale pour la faire réagir et la rendre plus convaincante, orthodoxe ou provocante. Le vin, lui, ne raisonne pas de la même façon. Il a besoin soit de la chair principale - le plus souvent - soit de la sauce pour exprimer son message. Je relate de temps en temps si le vin a capté la chair ou a capté la sauce d'un plat, car cette affinité sélective est très nette. Et lorsqu'un vin capte toutes les composantes d'un plat je le signale – si je l'ai mémorisé – car c'est un aspect intéressant de la gastronomie : sur quelles composantes d'un plat le vin trouve-t-il le socle qui va lui permettre de délivrer son message ? Et c'est assez rare que le vin s'améliore sur les accompagnements. Soit il les ignore, soit il régresse à leur contact. C'est à partir de ces constatations que j'ai exprimé dans le bulletin 106 ce sentiment qu'il faut garder l'esprit d'un plat, avec ces esquisses gustatives qui montrent la recherche du chef, mais en allégeant les à-côtés pour que le vin ancien se love dans les saveurs essentielles sans être éparpillé. Dès les premiers dîners, notamment avec Patrick Pignol et Philippe Bourguignon j'ai senti qu'il fallait cette volonté d'adapter les recettes, les proportions, pour que le vin se sublime.

L'histoire centrale de ce bulletin démarre par une invitation. On m'invite au **salon des professionnels du vin**, géré efficacement par Georges Temmime. C'est le même jour qu'a lieu le **salon des vignerons indépendants**. J'y ai des amis, donc je m'inscris aussi. Je vais d'abord au salon des professionnels où je rencontre quelques domaines connus. Ayant la chance de ne pas être obligé d'avoir une démarche systématique, je butine de stand en stand, goûtant de jolis vins. Ceux de **Gavoty** par exemple, très bel exemple des Côtes de Provence. J'ai préféré les rouges aux blancs ce qui rendit malheureuse la charmante et authentique propriétaire, si fière de son **1995**. J'ai goûté un **Corton Charlemagne Albert Bichot 2000** juste débouché, délivrant cette brutale minéralité

instantanée, et d'un charme redoutable car délicieusement canaille. J'ai goûté **Hermitage, Côte Rotie et Condrieu de chez Delas**, magnifique vins présentés dans la cohue, tant le stand était envahi. J'ai vérifié que les **Delamotte** sont de très bons champagnes, et qu'un **Dom Pérignon 1992** brille même lorsqu'il est mal servi, non pas à cause des sommeliers mais de la marée humaine qui lutte comme à l'ouverture des portes chez Tati (c'est du moins ce que j'imagine, ne pouvant pas garantir que j'en ai fait l'expérience).

J'abandonne les professionnels pour les indépendants qui font grise mine au Carrousel du Louvre tant la fréquentation est chiche. Je suis sensible à de jeunes producteurs des **Côtes de l'Aubance** qui font de beaux efforts, mais je pense que la voie qu'ils ont explorée, de faire un élixir botrytisé n'est pas à suivre, parce que tout le monde peut en faire. Il perd la signature d'un terroir qu'il faut faire connaître en le travaillant dans sa pureté. Je goûte un magnifique **Banyuls**, je sympathise avec les Alsace **Becker**, cette belle maison ancestrale, je fais un petit signe à mon chouchou du Rivesaltes, le **Domaine Cazes**, si chaleureux et imaginatif, je rencontre de talentueux vigneron du bordelais, et, ce qui me fait plaisir à un stand de cognac, c'est quand un producteur, fier de son assemblage de cognacs ancestraux me dit : "monsieur, vous êtes le premier visiteur que je vois qui sait boire un cognac", et il me mime les gestes inutiles de tant de gens qui font tourner l'alcool dans le verre comme un danseur qui chahute et tournicote sa partenaire croyant la séduire par une brutalité arythmique.

Ayant suffisamment exploré les indépendants je retourne aux professionnels et j'apprends qu'un tirage au sort va désigner le vainqueur d'un Pétrus 1979, lot de prestige de cette manifestation. Le tirage au sort se fait sur les cartes de visite que l'on a données à l'entrée.

Une des conditions de la tombola est d'être présent à l'heure du tirage. J'écoute d'une oreille distraite quand on annonce le résultat car je n'ai jamais gagné à ces jeux. Le gagnant est, mais il n'est pas là. Hésitation, nouveau tirage, le gagnant est, mais il n'est pas là non plus. Un sommelier ami proche de moi me lance alors : "si l'un de nous gagne, on la boit ensemble". Je ne suis pas forcément préparé à partager un vin que je n'ai pas encore gagné mais l'idée me plaît. Je dis oui. Là dessus je continue à baguenauder quand j'entends le nom de mon ami. S'il m'avait dit : tous comptes faits je la garde, je n'aurais pas tiqué, mais cet ami vient vers moi et me dit : "prends là, nous la boirons demain". Me voilà dans les allées avec cette bouteille, des regards stigmatisant avec une parfaite insistance que le sort est bien injuste si c'est un collectionneur comme moi qui empoche le trésor. Un suédois expert mondial des champagnes sera de la partie. Nous réservons au **Bistrot du Sommelier** puisque **Philippe Faure Brac** est un ami commun. Rendez-vous à demain.

A 20 h précises mes convives sont là, juste quand j'avais fini d'ouvrir la Pétrus et mes apports. Comme il fallait s'y attendre, mon ami sommelier avait apporté aussi trois bouteilles. Philippe Faure Brac avait sans doute eu peur d'un avis de sécheresse ; il en ajouta une. Nous voilà installés à trois dans l'immanence sarkozienne de l'éthylomètre inéluctable.

Pour l'apéritif, deux vins d'Afrique du Sud. Le **Meerlust Rubicon 1998** cabernet sauvignon, franc et merlot 13° a un joli nez. On sent la tentative de Bordeaux, mais on a un vin typique d'Afrique du Sud, fait d'une attaque assez consistante, d'une belle plénitude, d'une absence de caractère, et d'un total manque de longueur. Le **De Toren Fusion Five 2001 Stellenbosch 14°5** fait de malbec petit verdot et des trois autres cépages déjà cités justifie que le nom soit fusion 5, assez rare dans le nouveau monde. Il a au moins un mérite, c'est que c'est le type de vins que je fuis. Qu'il ait son public m'indiffère, car si demain on met en compétition des Portos et des Sauternes, ça n'a pas de sens, l'alcool changeant les critères de compétition.

Merci à mon ami de m'avoir fait goûter ces deux vins, car ils montrèrent avec une magistrale évidence combien **Pétrus 1979** est grand. J'avais demandé un cabillaud sur ce Pétrus. La chair fut un extraordinaire faire valoir. Si les circonstances de dégustation ont un sens, le fait d'avoir bu des vins courts et sans personnalité (je suis cruel mais il faut savoir dire non à ces vins excessifs) faisait briller ce Pétrus qui nous apparut d'une qualité extrême. Sophistication, belle complexité, charme, velouté, longueur, tout y était. Un magnifique Pétrus porteur de toutes les qualités. Ce n'est que dans la lie que j'ai retrouvé les caractéristiques de l'année un peu courte, alors que le vin paraissait auparavant à un niveau de première grandeur. Grandissime Pétrus. Le vin de Philippe Faure Brac était

Pichon Longueville 1953 Ets Gérin et Fils négociants. Objectivement ce vin a dû avoir un stockage un peu chaud. Mais quand on a intégré ce fait là, quel charme. L'ayant reçu à l'aveugle, mon ami le plaçait en Pauillac et en 1955. C'est remarquable tant la blessure de chaleur affectait les repères. Beau témoignage du bordelais dont on accepte la souffrance.

Que ne pus-je filmer mes amis quand ils accueillirent mon **Latricières Chambertin Pierre Bourrée 1955** ! Ils étaient tétanisés car aucun des deux, le sommelier qui a bu des dizaines de milliers de vins, et l'expert reconnu de champagne n'avaient jamais bu de plus grand vin. Largement au dessus de Pétrus, si cela a un sens, ce vin avait tout. Une personnalité rare, une agressivité de Liz Taylor sur un toit brûlant, ce vin était un petit miracle. Mes amis, des sommités du vin, n'arrêtaient pas de dire qu'ils n'avaient jamais rien bu de meilleur. Le test allait venir de Philippe. Nous pensions que Philippe, n'étant pas dans la chaleur communicative de notre extase, et se devant de passer de table en table pour entretenir ses clients, pourrait trouver simplement bon ce qui était du Einstein. Les yeux de Philippe Faure-Brac nous valurent un commentaire de son bras droit en fin de repas : "je ne l'ai jamais vu être enthousiasmé comme cela pour un vin apporté à table". Nous avions, à ce moment précis, une des plus belles expressions de la Bourgogne, qui laisserait parfois bien des vins plus renommés.

Ce Latricières était mon cadeau, mais j'en avais un autre. Une bouteille très ancienne au cul très profond avec une boule caractéristique du 19ème siècle. Pas d'étiquette, pas de capsule, une belle couleur dorée. Ce devait être un Sauternes d'au moins 80 ans. Je l'avais choisi en me disant : à de vrais amateurs, l'absence d'étiquette importe peu. La couleur est belle. Ce sera grand.

Comme j'étais arrivé avant mes invités pour les ouvertures, l'odeur du Pétrus et l'odeur du Latricières me seyaient bien. Et voilà que j'ouvre et je sens cet énigmatique Sauternes. C'était un Rhum !!! Un **Rhum** très certainement de la **Martinique** et très probablement de **1890**. Magique, unique, un Rhum qui est une leçon de choses, comme si Michel Ange revenait sur terre pour nous apprendre comment peindre un visage. L'abondance justifiait que je fasse profiter quelques tables de ce Rhum sublime.

Nous étions trois plus Philippe Faure-Brac en pointillé, et il fallait voter. Le vote le plus naturel était : **Latricières, Pétrus, Rhum et Pichon**. Il fut celui de mes convives. Je n'ai changé dans cet ordre que le Rhum que j'ai mis premier. Pourquoi ? Parce que Pétrus 79 est un vin qui se trouve, parce que ce Latricières est difficile à trouver, mais j'en ai, alors que ce Rhum centenaire si bon est unique. Je serais bien incapable d'en retrouver un de ce grandissime niveau. J'ai donc voté **Rhum, Latricières, Pétrus et Pichon**, tout en sachant que la vraie valeur vineuse fut le Latricières Chambertin.

Mon ami sommelier ayant de son côté pris des notes, il me paraît extrêmement intéressant que vous puissiez profiter de sa version des choses. Cette double vision est une confrontation passionnante. A noter que mon ami a pris des notes à table quand je n'ai écrit le récit ci-dessus que de mémoire. Voici cette autre vision dont je n'ai rien changé :

Nous avons goûté 2 vins de référence sud-africains qui ont obtenu dans le guide John Platter 2004 les 5 étoiles tant recherchées localement « Outstanding ». Le Meerlust Rubicon dont les proportions de raisins dans l'Assemblage ne varient pas (70% cab sauvignon, 20% merlot et 10% cab. Franc) 1998 est un excellent millésime, profond et puissant, ce vin fin de fruits noirs, de cassis, au nez de boîte à cigare est encore austère, ce vin sera à son apogée en 2008 ce qui est déjà une performance en soi, les vins de garde sont rares dans cette région du monde, excepté les grands vins blancs liquoreux comme le vin de Constance. De Toren Fusion V doit son nom aux cinq cépages de Bordeaux, un fait rare de cet assemblage unique ici, il n'y a pas d'autres vins de ce type en Afrique du Sud actuellement (57% cab sauvignon, 14% de malbec, 14% de merlot, 11% cab.franc et 4% de petit verdot). 2001 ce millésime est chaud, les fruits sont très présents et concentrés, le malbec apporte cette note suave et réglissée dans ce vin chaleureux, peut-être trop pour mes amis qui n'apprécient pas l'exubérance de ce vin aux notes de fruits noirs compotés et confiturés. Ce vin est équilibré, harmonieux, avec une finale très correcte.

2001 est très riche en alcool et les vins du Nouveau Monde, ne ressembleront jamais à nos Bordeaux, ils ont aussi leur propre identité, et c'est tout le plaisir de la différence !

Pétrus 1979 : ce vin nous a étonné. Beaucoup de fraîcheur et surtout une belle complexité aromatique qui tranche avec nos deux vins de mise en bouche sud-africains. Belle robe sombre, de l'opulence, du gras et du velouté, un vin avec une forte identité, nez de sous-bois humide, de truffe, et bien après le velouté du chocolat et de fruits noirs, le cassis et la prune, une finale droite soulignée par le tabac et une longueur en bouche extraordinaire. Le merlot parfait, sur un grand terroir. L'accord « mets-vins » est superbe, je te laisse le soin François d'en parler !

Pichon-longueville 1953 : ce vin offert par Philippe Faure-Brac est un concentré de matières et d'épices : déroutant. Dégusté à l'aveugle nous avons retrouvé l'origine de ce Bordeaux de Pauillac, mais en citant le millésime 55 : nul n'est parfait ! J'ai apprécié à sa valeur ce beau vin qui n'a malheureusement plus l'avenir devant lui. Son nez de vin fortifié, de porto trahissant un côté réduit qui n'a pas entamé mon plaisir de dégustateur. En bouche, tout est un concentré d'épices, vanille, clous de girofles, poivre : un Pauillac qui a du caractère et du fruit, le cabernet domine avec du cassis, de la myrtille et de la mûre.

Latricières- Chambertin 1955 Pierre Bourée. François nous a mis en langage populaire un grand « coup de pieds aux fesses ! » Comment peut on dénicher un vin pareil, d'une telle dimension. ? La magie a opéré, et je comprends mieux LE BONHEUR qui opère dans tes dîners d'exception. Un grand vin comme ce Bourgogne de 1955 mérite le respect, le silence !! Et, nous avons été terriblement émus par cette splendeur de la nature. Sans nous concerter avec Richard, nous osons dire: nous avons goûté « le vin parfait ».

Désolé François de trahir ta passion des grands vins, permets nous de noter et juger ce vin. Je lui donne 100 points/100. Je n'ai jamais bu un Bourgogne comme celui là avant. Richard Juhlin qui a une mémoire prodigieuse et redoutable dans la dégustation des champagnes, expert très respecté a lui donné une note de 99/100 !

Que dire de plus, que la sauce de cette canette servie « al dente », à base de jus d'orange avec une pointe de gingembre était d'un support incroyable à ce breuvage divin : orgasmique ! Bref ce vin, c'est une expression à la fois du fruit, de la terre, et d'une alchimie que je n'avais pas encore rencontrée. Un nez subtil, un boisé délicat, du musc, des épices, un fruit peut-être un peu confit. En bouche, un côté caressant, un velouté, une suavité savoureuse, mais aussi une grande fraîcheur minérale ! QUE DU BONHEUR

Nous avons aussi également apprécié un grand Rhum que j'évalue à un millésime de 1895, assurément plus de 100 ans, et dont la longueur en bouche est tout simplement incroyable, et d'une belle jeunesse !

Mon classement de mes vins dégustés dans cette soirée :

1 : Latricières-Chambertin 1955 2 Pétrus 3 Rhum « Inconnu »

Voilà ce que dit cet ami. Intéressant de voir que les vins sont mieux définis, plus précis que dans les bulletins que je vous adresse où l'on décrit plutôt les impressions gustatives. Mais ce qui est à remarquer c'est qu'au bout du compte on se retrouve sur le jugement final, sauf peut-être sur les vins étrangers qu'il accepte mieux.

Gagner un Pétrus en tombola, pour trouver l'extase sur un Latricières Chambertin ! Il y a des soirs, comme celui-là, où une mystérieuse alchimie fonctionne. Ces hasards, ces plaisirs infinis de l'amitié ne se produisent que si on les provoque. Merci Philippe, merci généreux ami de ce sens du partage.

Amicales salutations de François Audouze

Il reste à cet instant précis deux places pour le dîner du 26 mai. Les heureux inscrits auront une surprise de taille. Pour la première fois j'ouvrirai un Chypre 1845, mon Everest gustatif, en dîner officiel. Je l'ai ajouté car j'ai envie de faire ce cadeau.