

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



Photo d'un **Chambolle Musigny** **négociant AMG 1921** que je mets ici car j'aimerais bien qu'un lecteur érudit m'en dise plus sur ce négoce plutôt bourguignon (?), mais auquel j'ai acheté aussi des Château Margaux des années 30. Où est-il, que faisait-il ? Ce Chambolle fut magnifique, car 1921 regorge de petits prodiges.

Ce bulletin est le **cent huitième**. Déjeuner où le choix des vins procède de symboles et où une bouteille m'apporte une émotion infinie. Deux institutions parisiennes et une escapade dans le Sud

Dans les dîners ou déjeuners que je fais en famille, je jouis assez intensément du moment privilégié de choisir les vins en cave. Je connais mon public puisqu'il s'agit des miens, et je m'amuse à créer le plus grand nombre de signifiants, justificatifs de l'ordonnance des agapes du jour.

Ici on va nager dans une forêt de symboles tant l'événement est d'importance : le nombre des représentants de la plus jeune génération va s'augmenter de deux unités. L'art d'être grand père me passionne déjà et voilà que deux de mes trois enfants viennent de mettre en route la machine à développer la laïcité républicaine. Pas question de laisser passer l'événement. C'est l'occasion de laisser aller l'imagination et les sentiments.

Je choisis d'abord Krug Grande Cuvée qui doit être dans ma cave depuis une douzaine d'année. Un événement s'arrose avec Krug, jusque là, ça va. Je repère ensuite l'une des seules bouteilles que j'ai héritées de mon grand père. Il aimait le vin, mais n'était pas un collectionneur particulièrement passionné. Il agissait comme beaucoup de français : il va à la Foire de Paris et à un stand, un vigneron plus convaincant qu'un autre lui fait goûter un vin qui lui plaît. Je force un peu le trait. J'avais gardé ces rares bouteilles comme des reliques. L'occasion était trop belle d'en ouvrir une quand ses arrière arrière petits enfants commencent à donner les premiers signes qu'ils vont exister. Le vin s'appelle Cuvée de la Perrière, appellation Côte du Rhône contrôlée 1972 L. Métairie-Pizay à Saint Jean d'Ardières (Rhône). Bon niveau. Je l'ouvre. Belle odeur. Nous verrons si ce vin à l'apparence clairette tient encore.

Que choisir ensuite. Choc visuel, je vois un Château La Providence Pomerol Grand Cru 1970. Voilà un beau symbole. Ces futurs enfants sont un cadeau de la providence. Ce vin s'impose. Je regarde l'étiquette, et je vois le nom du propriétaire : Dupuy & Cie propriétaire à Pomerol. Et ceci fait un petit coup de sonnette dans mon cerveau. Ce Dupuy me rappelle quelque chose. Pas ce délicieux propriétaire en Armagnac, qui est sans doute décédé depuis ma dernière visite fort ancienne, qui faisait un bon armagnac. Madré comme il était, j'étais à peu près sûr que dans les millésimes excellents qu'il me vendait il y avait quand même quelques gouttes de l'année annoncée. Non, pas ce Dupuis là, un Dupuy. Si vous avez encore le bulletin 22, vous y verrez la photo de cette énigmatique bouteille. La forme de la bouteille est bourguignonne, et le cul indique une année très ancienne, peut-être centenaire, confirmée par le poids extrême du verre. L'étiquette est une étiquette de négociant, comme on devait en vendre par paquets dans toutes les provinces françaises. Sur l'étiquette rien n'est marqué sauf : « 1923 ». La capsule est neutre mais très ancienne et d'un plomb épais. Et la collerette d'année porte l'indication « Dupuy & Co » (c'est différent de Dupuy & Cie) route de Saint-Émilion à Libourne. Cette bouteille de Bourgogne sans nom, d'un négociant de Libourne, m'avait intrigué. Deux raisons de l'ouvrir. D'abord c'est peut-être le même propriétaire que le château La Providence que je venais de choisir pour son nom, et ensuite cette bouteille n'a pas de nom d'appellation, ce qui est particulièrement approprié à ces deux promesses d'enfants qui n'ont pas encore de nom.

Un vin de l'arrière arrière grand père, un vin de la Providence, un vin sans nom, voilà des symboles qui me plaisent. J'y ajoute Climens 1966 Haut Barsac Premier Cru Héritiers H. Gounouilhou propriétaires où je trouve aussi deux symboles et nous voilà partis.

A l'ouverture le Pomerol et le soldat inconnu ont des odeurs satisfaisantes. Les niveaux sont exceptionnels et les couleurs bien saines. Nous allons voir.

Mes enfants arrivent et le **Krug Grande Cuvée** a un bouchon tellement rétréci que je le soupçonne d'avoir plus de 20 ans. Datons le de **1983**, juste pour jalonner. Belle couleur dense et déjà discrètement foncée. En bouche, un équilibre magique. C'est pour moi plus grand que le Krug 1988 que j'ai bu souvent. Un champagne d'un invraisemblable équilibre et d'une longueur typée très rare. Un grand champagne.

Sur le foie gras, le **Château La Providence 1970** m'étonne. Très merlot, très Pomerol, il a un équilibre et un charme qui surprend. Là où les Pomerol aiment à jouer de leur amertume on la retrouve ici, mais avec panache. Une grande surprise. Un vraiment grand Pomerol.

Je tombe à la renverse au moment où je goûte le **Bourgogne 1923**. Là où mes convives ont noté 100/100 et 99/100 le Latricières Chambertin 1955 Pierre Bourée (voir bulletin 107), j'ai en face de moi un vin qui le dépasse de cent coudées. Même mes enfants qui ont adoré ce vin n'ont pas compris l'extase en laquelle je me trouvais. Ce vin immense, cent fois au dessus du Latricières m'a ému comme peut-être seulement dix vins l'ont fait dans ma vie. Je n'en revenais pas, la Terre s'arrêtait de tourner. Ce vin est un enchantement qui dépasse l'imaginable. Alors que d'habitude je suis extrêmement circonspect à l'aveugle, j'ai affirmé et j'en suis convaincu, qu'il s'agit d'un **Chambertin**, et d'un Chambertin parmi les plus grands. Ce Chambertin est une des plus belles bouteilles de ma vie, ayant tout, l'astringence du début, la rondeur qui s'installe en bouche, le velouté qui enivre, et cette longueur donnant une sensation de bonheur qui ne finit pas. Sur les 108 bulletins que j'ai écrits qui relatent près de 2000 bouteilles dont j'ai saisi le message, je serais bien en peine d'en trouver quatre ou cinq de cette trempe là. L'espace d'un instant je fus « lou ravi » ou Saint François flottant dans les airs, tracté par des oiseaux.

Après cela, toute apparition allait être pauvre. Non. La **Cuvée de la Perrière 1972, Côte du Rhône** de mon grand père a fait plus que belle figure. Belle structure sous une couleur pâle, belle amertume et belle rondeur de bon aloi. Ce vin figurait bien, délivrait un beau message. L'amour filial l'a-t-il fait bien vieillir ? Pourquoi pas.

Le **Climens 1966** est d'un or authentique. Les agrumes, les abricots et le coing rivalisent avec la mangue. Sur un discret crumble aux poires où le sucre sait se taire, un petit et long bijou. Une **Bénédicte des années 30** a parachevé cet hommage précoce à ceux de ma descendance qui verront le 22^{ème} siècle.

Ça chauffe dans les hôtels : prenez le Bristol, le Crillon, le Cinq, le Meurice, le Plaza, j'en oublie et vous avez une force de frappe de restauration inventive et artistique redoutable. J'ai toujours eu un sentiment assez fort pour le **restaurant de l'hôtel Crillon**. La place de la Concorde est fascinante, et cette salle de restaurant est unique. Le vrai et le faux marbre s'entremêlent, prennent des couleurs de miel ou de mouette fatiguée et des angelots délurés rappellent plus les futilités bucoliques que les solidités gastronomiques. Ce lieu vit. L'équipe est manifestement motivée. On a pris du punch. Comme au Meurice, on vise le sommet. **David Biraud** est un des sommeliers que je préfère, justement honoré d'un titre prestigieux. Je pourrais ne venir ici que pour lui, mais **Jean François Piège** va être l'objet de mon attention. J'ai choisi d'appeler l'artillerie lourde pour mettre sa cuisine en valeur puisque j'ai demandé à David d'ouvrir à 17 heures un **Vega Sicilia Unico 1990**, Ribeira del Duero qui titre 13°5. C'est la Rolls Royce de l'Espagne, le vin de tous les superlatifs. Beau moyen de juger l'envol de ce chef nouvellement aux commandes de ce prestigieux paquebot.

On apporte des petites baguettes à la française – enfin ! – avec un beurre truffé à se damner. Je me damne, car si la question de prendre un verre de blanc avant le Vega Sicilia avait pu se poser, elle ne se pose plus, car l'accord du vin avec le beurre truffé interdit d'aller chercher ailleurs. Le nez de ce vin est un coup de poing en pleine face. On a toute une générosité de soleil qui explose en pleine figure comme ce spot qu'usent les commissaires de police pour faire avouer le présumé coupable. Un nez magnifique, et en bouche une attaque époustouflante. Ce vin est plein, rond, et je le trouve extrêmement peu espagnol. Si la Rioja a un type, la Ribeira del Douero a une élégance à la française. Je me sens comme en Chateauneuf du Pape ou comme en Côte Rôtie. Le bois est présent et avec David nous avons digressé sur la qualité de ce bois qui apparaît dans toute sa pureté dans la lie que je boirai bien plus tard. Grand vin de puissance et de sérénité, et une rondeur majestueuse qui confirme avec bonheur la réputation de cette icône. Au début de ce paragraphe j'ai écrit « enfin », car je n'arrive pas à comprendre que les restaurants compliquent le choix des pains alors que c'est la simple baguette que j'aime, ce symbole si fort de notre french attitiude. Pourquoi faut-il que j'aille dans les cantines aux nappes en papier vichy pour avoir le pain que j'adore ?

Le capuccino de foie gras et écrevisse est une petite merveille de précision subtile. Il est urgent d'oublier le vin à cet instant. Une anecdote amusante. Les équipes goûtent les plats en cuisine. Ils le font avec des cuillers en inox. Le même plat présenté en salle avec une cuiller argentée perd de son goût et plonge même par instant dans l'impossible. Ce détail sera facilement corrigé.

Le blanc manger de truffe à l'oeuf est un régal. Il y a de la subtilité et de la maîtrise d'exécution. Et c'est bon. Le vin supporte bien ce plat malgré l'oeuf, car il a une puissance de conviction extrême. L'accord idéal va venir avec un pigeon remarquablement goûteux, farci au foie gras, dont la sauce aux olives est un bel excitant pour le vin. Plat de grande cuisine et vin époustouflant de jouissance. Ce vin donne l'impression d'être tellement simple. On dirait du vin ordinaire si je peux m'exprimer ainsi, car tout ce qu'on demande à un vin y est. C'est simple comme les Gymnopédies d'Erik Satie. Mais c'est aussi subtil qu'elles. On navigue à des niveaux du style de l'Hommage à Jacques Perrin de Beaucastel, de la Côte Rôtie la Mouline ou de La Tâche.

Une petite salade recouverte d'un chapeau de truffes a conclu ce pigeon avec délicatesse tant la salade était précise.

Dès qu'on aborde le terrain des desserts, il faut que le vin fasse une pause. L'ananas et son sorbet aux pommes sont un merveilleux dessert. On revient au vin pour en boire la lie, ce concentré de toutes les perfections du grand seigneur espagnol qui a un bois noble, un fruit épanoui, et une plénitude de belle faena. Il a droit à la récompense de deux oreilles, les mouchoirs blancs agités par tous les angelots des tribunes la réclament.

Le chef aussi a droit à cette récompense, car on sent tout le travail fait d'évocations, de discréption, de goûts très purs sur un support technique de premier plan. La jeune garde des chefs de talent nous promet de vivre encore de bien grands moments. On reconnaît quelques apports à la Ducasse dans le chariot des infusions, le petit cadeau d'adieu d'une brioche. Un point sera à oublier très vite, c'est de planter le menu sur un mât. Comme

dans le Trophée Jules Verne, on a de fortes chances de démâter. Plusieurs tempêtes sont passées dans la salle, dont une sur ma table.

Salle à manger typée, sommelier que j'apprécie, chef qui explore des voies plus que réussies. Le Grillon est un lieu de fête.

Déjeuner à **la Grande Cascade** peu de jours après la déclaration du printemps. Les bourgeons explosent sous le soleil, les premières fleurs frêles colorent les humeurs. A travers les verrières de cet élégant restaurant, c'est la promesse de l'éclosion, du miracle de la nature. On ne peut pas voir la vie autrement qu'avec optimisme, d'autant que la cuisine est joyeuse et fort exacte, le service est impeccable et **l'Hermitage rouge 1997 de Chave** est un hymne à la joie. Quel grand vin. J'ai déjà dit que j'aime le Chave de cette année là car la puissance plus contenue fait ressortir la délicatesse du message. Que ce vin est bien fait ! Il combine l'élégance et l'expressivité à la perfection. La cuisine se fait aimablement familiale, attrape l'humeur du temps. On s'y sent comme d'habitude très bien.

Déjeuner au soleil par une des premières vraies chaudes journées de début d'avril sur la Méditerranée. Le **Champagne Charles Heidsieck mise en cave 1996** chante sur des olives de Nice et du jambon. La fraîcheur du champagne excite le palais. Très belle entrée en matière.

Le **Mas de Daumas Gassac rouge 2000** que j'ai mis en compétition amicale avec le **Château de Pibarnon Bandol rouge 1997** donne lieu à de bien bizarres sensations. D'abord on aime le Gassac. Puis le Pibarnon paraît plus complexe, plus achevé. Puis on goûte le Gassac et on ne comprend plus comment on a pu préférer Pibarnon. Puis on re-goûte Pibarnon qui paraît plus charmant. Et on se demande ce qui se passe. Pourquoi est-on incapable de définir une préférence ? Il apparaît que Pibarnon est plus complexe, et bénéficie d'une mise en valeur du terroir plus affirmée, mais Daumas Gassac profite d'une technique très maîtrisée. Alors, qui est le meilleur ? Comme on est sur les terres du Pibarnon, mon cœur a penché ce jour là pour Pibarnon. Mais Daumas Gassac 2000 fut bien agréable et aurait sans doute gagné sur ses terres cette joute ludique. Quelle importance, quand on a de beaux vins comme ceux-là !

Je découvris ce même jour un vin de Nice, le **Clot dou Baile appellation Bellet contrôlée à Nice 2000**. C'est la plus petite appellation contrôlée française avec seulement neuf hectares. Beau nez pur, belle structure simple mais solide. Ce vin tient bien à tous les ensoleillements, et reste généreux et sans défaut tout au long de la dégustation. C'est le signe d'une bonne construction.

Le **Rimauresq cru classé des Côtes de Provence 1991** qui apparut ensuite est pour moi un chouchou. C'est l'affirmation sans concession du beau Côtes de Provence, de grande astringence, d'apprécié même, mais d'un charme brutal parfait.

Le **Muscat de Lunel #2001** est tout simplement ravissant. Typé à souhait, fumé, fort de fruits confits entêtants. Une séduction rare. Au chaud soleil de début de printemps, ces vins du Sud ont un charme inimitable quand on les boit près de chez eux.

Amicales salutations de François Audouze