

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



Photo d'un **Mission Haut-Brion 1952** considéré longtemps comme un petit frère de Haut-Brion et qui a pris son essor, prisé par les amateurs qui l'estiment au niveau des grands. L'année 1952 est de petite réussite, sauf pour un Domaine de Chevalier récent (bulletin 101), et celui-là.

Ce bulletin est le **cent quatorzième**. Deux beaux repas en Bordelais, deux restaurants qui méritent l'intérêt, deux expériences de dégustation, le début d'un séjour en Hermitage. Ce bulletin couvre des expériences extrêmement variées de juin 2004.

Nouveau voyage à Bordeaux. Je persiste et signe : la gare Montparnasse est laide. On connaît des pays peu démocratiques où l'on cherche à contenir toute velléité de culture. En ce lieu, il s'agit d'extirper toute forme de beauté. Je me perds moins dans les rues de Bordeaux où la prolifération des tramways me pèse moins.

Le château Smith Haut Lafitte a des bâtiments d'une architecture originale où les charpentes apparentes en bois ont une importance inhabituelle. C'est étrange mais l'endroit a d'une façon générale un esthétisme de bon aloi. Les Sources de Caudalie ont un niveau d'hôtellerie de classe internationale. La merveilleuse chartreuse à la splendide façade d'un pur 17^{ème}, demeure privée des propriétaires qui l'ont restaurée et aménagée avec un goût raffiné accueille un groupe d'espagnols. Parmi eux, le jeune propriétaire des fabuleux jardins botaniques d'Elche. Dans la cuisine rustique on goûte les **blancs de Smith Haut Lafitte**. Le **1998** est puissant, technique, imposant. Par comparaison, le **2002** est frais, discret, citronné, de belle intelligence.

Nous dînons au lavoir et par une merveilleuse soirée d'une des plus longues journées de l'année un couple de paons vient saluer le soleil se couchant sur les vignes. Le blanc de **2001** a beaucoup de charme. C'est l'archétype du Graves blanc bien fait, qui miroite de tous ses parfums. Je le déguste sur une viande confite de canard bien dégraissée.

Le **Smith Haut Lafitte rouge 1961** de la cave de Florence et Daniel Cathiard se présente avec un nez d'une délicatesse et d'une finesse rares. Ce n'est pas le 1961 qui arrive en fanfare. C'est un 1961 tout en charme. En bouche le message est simple, discret, sans ajoute inutile. Et la synthèse est belle, signe d'un vin de grand plaisir. Un dos de cabillaud me ravit car il l'accompagne avec une subtilité certaine.

Les propriétaires de cet ensemble, dont l'esprit d'entreprise est justement récompensé, ont une saine ambition. Ils peuvent être fiers de ce lieu de charme où se combinent le culte du corps, le culte du bien vivre et le culte du vin. Un original vin blanc doux de Cahors apporté par un jeune sommelier plein de talent glisse en bouche sans histoire. Des discussions se poursuivent ensuite fort tard avec des amis retrouvés sur place, au rythme réglé par un vieux Rhum Clément de bon confort.

Déjeuner privé en bordelais au cœur de vignobles chargés d'histoire. A l'apéritif **Fargues 1997**. Le nez est d'agrumes et en bouche, après avoir accueilli les pamplemousses et les fruits bruns, c'est le côté confit qui frappe. Mais surtout, caractéristique si belle, où tout Yquem me revient en mémoire, c'est cette unique impression de croquer les grains de raisin qui survient quand on « mâche » cet élégant Sauternes. Fringant à l'apéritif il se referme quand il est juxtaposé à des coquilles Saint-Jacques crues au zeste de citron vert. Il a trop de force pour le mollusque.

Un indispensable bouillon vient clarifier les papilles pour accueillir **Château Lafite-Rothschild 1945**. La bouteille a le millésime gravé dans le verre. Le niveau est exemplaire. La couleur est rubis, celle d'une belle rose profondément odorante. Le vin est continûment trouble, ce qui n'altère pas le goût. Un canard accompagne idéalement ce vin de majesté. A chaque service en verre le vin devient plus intense, son goût se précise, se densifie, s'extériorise. Le vin devient de plus en plus grand. Voilà pourquoi il ne faut pas carafer, car en homogénéisant on perdrat la perfection de la fin de bouteille.

Elle restera ce jour là purement conceptuelle car nous ne finirons pas : **Fargues 1952** arrive. Couleur discrètement dorée de peau de pêche. Le vin sent le pamplemousse rose, et je ne peux cacher ma joie quand je vois qu'on apporte un dessert dont le thème est ce même fruit. L'accord sera parfait. Fargues 1952 est un athlète bien ossu. Il est chaleureux, puissant. Il n'a pas en bouche une longueur extrême mais il satisfait largement d'un plaisir premier. C'est un beau et grand Sauternes comme il doit l'être, plein de plaisir souriant. En ces longues journées d'un presque été, les vignes ont des grappes qui sont encore de timides promesses. Et le bordelais respire la joie de vivre.

Déjeuner au **restaurant Tan-Dinh**. Je viens à l'improviste dans ce temple de l'amour du vin. Robert Vifian n'est pas là et le lieu est désert. Sans doute les manifestations qui paralysent le quartier. La carte des vins est extraordinaire. Tout ce qu'un esthète du vin rêve d'avoir est là. Et les clients ont du talent, car les nombreuses années rayées sont souvent les meilleures. Je choisis l'exception, un **Corton-Charlemagne Coche-Dury 1999**. C'est le vin qui me semble le mieux correspondre à ce que j'attends d'une subtile cuisine vietnamienne. Nous commenterons souvent les accords avec Freddy Vifian. La bouteille arrive chaude, et même avec un passage en seau la première gorgée est bien grasse. Le pétrole, la pierre à fusil, le métal excitent avec une belle agressivité fort opportunément les papilles. Un ravioli amer et délicat provoque le vin avec génie. On est moins en phase avec les beignets de langoustines forts bons mais trop évidents pour inquiéter le Corton-Charlemagne. C'est une troisième entrée à base d'une herbe que madame Vifian nommera « Shiso » ou « pérille » qui intriguera le Coche-Dury au point de lui faire chanter le plus beau chant du jour. C'est un peu comme un limonaire lorsqu'il a trouvé son exacte partition. Ce lourd meuble de foire est pataud mais peut devenir orchestre de Vienne quand il est inspiré. On en était là avec l'herbe folle. Accord inoubliable.

Il est intéressant de constater que le bar appelle un vin rouge quand le cabillaud comme on le traite ici appelle un vin blanc. Mais à ce moment, le Corton Charlemagne se sent mieux avec le bar, plus reposant, qu'avec le cabillaud qui aguiche, mais sans franc succès.

Je trouve anormal qu'un restaurant aussi subtil et à la carte des vins d'une telle intelligence ne fasse pas table comble en permanence. Gastronomes parisiens, sachez ce qu'il faut faire.

Que dire de ce Coche Dury ? C'est un vin immense qui fait appel à un code de valeurs d'un élitisme œnologique absolu. Pas un gramme de charme dans ce vin qui joue la pureté, l'orthodoxie, la formidable définition du Corton-Charlemagne. Il sera bien difficile de boire du vin après ce chef d'œuvre.

Un ami, convive du dernier dîner de wine-dinners m'invite au **restaurant thaïlandais Bayan**, à la cuisine fort construite et bien inspirée où un parcours de dégustation impromptu doit se dérouler avec de sympathiques cavistes. Même si les codes de saveurs de cette cuisine sont assez inhabituels, on sent une démarche esthétisante de bel intérêt. Seuls les desserts m'ont totalement dérouté. Le palais manque alors totalement de repères ! Un **Sancerre les Monts Damnés François Cotat 1997** ressemble à tout sauf à un Sancerre. Mais le travail est bien fait. La **cuvée A360 P d'Ostertag 2000** que j'avais déjà bué chez Guy Savoy est un vin délicieux vraiment bien construit. Vin de grand plaisir. Le **Meursault Poruzots Domaine Latour-Giraud premier cru 1997** était handicapé par la mémoire du Coche Dury. Bon Meursault mais sans panache. Le **Sancerre Edmond Vatan rouge 2002** m'a laissé perplexe car j'ai cherché vainement la plus petite trace de plaisir. Le **château Le Pin Beausoleil**, bordeaux supérieur de 13,5° **Pauchot Leriche 2001** était présenté par son jeune propriétaire. On sent le travail sérieux, mais je préfèrerais un jeu d'acteur un peu plus calme. Un peu moins Michel Serrault, même s'il est brillant, et un peu plus Michael Longsdale.

Sympathique groupe joliment dissipé de joyeux convives, intéressante confrontation avec une cuisine qui eut la sagesse de ne pas anesthésier la bouche avec ses imprégnantes épices, et vins divers dont je ne retiendrai que l'Ostertag.

Je m'étais rendu au **restaurant d'Hélène Darroze** le jour où elle avait obtenu sa deuxième étoile qui fit grand bruit. Un photographe mitraillait alors trois talentueuses cuisinières pour un article sur les femmes au fourneau. Il était temps de revisiter l'endroit et j'ai senti des progrès sensibles. Des petites améliorations à trouver encore viendront asseoir cette deuxième étoile que son talent justifiera. La cuisine a gardé les attaches familiales de sa région et cette fidélité est un bien. La liste des vins comporte des prix irrationnels. Les prix des plats du menu sont plus que musclés. Le passage à l'euro a désinhibé les cartes des restaurants qui affichent maintenant des montants qui eussent fait hurler si on avait lu les chiffres exprimés en francs.

Il aurait fallu filmer la moue dubitative du sommelier lorsque j'ai commandé **Cos d'Estournel 1971**. Elle confirme l'image ancrée dans l'inconscient collectif de l'âge limite d'un vin. Sur un carpaccio de petits pois au foie gras cru et pigeon, ce Cos montre effectivement quelques signes d'âge que n'avait pas le Haut-Brion 1971 bu en bordelais. Mais notre table d'habitués des vins de cette période trouvait facilement toute la beauté du témoignage : un nez élégant, un goût plutôt puissant, légèrement alcoolique, et une belle intensité. Malgré quelques amertumes passagères, très plaisant.

Sur un délicieux turbot aux palourdes discrètes, le **Château La Conseillante 1993** se comporte très bien. A l'ouverture, on sent bien que c'est un 1993, avec une sécheresse évidente et une absence de brio. Mais la chair du turbot joue son rôle et j'ai pu profiter de quelques instants de belle émotion.

La décoration du lieu est particulièrement ingrate. On envie parfois l'atmosphère moins crispée de l'étage du dessous. Le personnel est légèrement coincé mais professionnel et se libère un peu quand tout semble se mettre en place. On sent une envie de bien faire qui mérite des encouragements. La cuisine a de l'imagination. Il faut aller chez Tan Dinh pour ses vins splendides et soutenir le courage de cette Hélène Darroze ambitieuse.

Je me rends aux **Foudres de Bacchus** à Gentilly où l'excellent Jacques Fillot possède une cave très éclectique et un restaurant où l'on mange fort aimablement. La cave est un petit bijou de séduction, appuyée sur une approche traditionnelle rassurante. On boit en cave **Hermitage Le Chevalier de Sterimberg blanc 1997** dont la belle couleur est un peu fumée. Le nez est riche. En bouche du gras, du beurré. Belle construction bien saine. A table **Corton Charlemagne Pierre Marey 2001**. C'est un magnifique Corton très caractéristique. Ce qui m'étonne le plus, c'est qu'après le Coche-Dury récent si fantastique, il fait vraiment bonne figure. C'est un magnifique Corton Charlemagne chatoyant et expressif. Une belle réussite.

J'avais aussi choisi en cave pour le repas une **Côte Rôtie la Mouline Guigal 1998**. C'est un bambin. Mais quel vin ! Il a une attaque franche comme les Mouline, un message direct et bien senti, et en finale un bois parfumé comme des bois tropicaux. Dans quelques années ce vin sera le diable, achetant leurs âmes aux dévots subjugués.

Le soir même, j'atterris à Tain l'Hermitage à l'**hôtel de Jean Marc Reynaud**. A sa fort aimable table on ouvre un **Hermitage des Caves de Tain l'Hermitage blanc Nobles Rives 1995**. C'est très Hermitage, donc très direct. Il y a de la profondeur, du charme, et ce message envahissant qui a autant de finesse qu'un char d'assaut sur la place Tien An Men. Par contraste, l'**Hermitage la Chapelle de Jaboulet rouge 1991** me réconcilie – j'en avais besoin, car je le boudais un peu - par sa finesse. Magnifique rouge généreux, accompli, en pleine possession de ses moyens. Un merveilleux La Chapelle bien fait, servi juste quand il le fallait.

Nous visitons justement le nouveau site d'accueil et dégustation de **Paul Jaboulet Aîné** installé dans une ancienne champignonnière qui loge les quelques millions de bouteilles de productions récentes de façon absolument idéale. La dégustation m'a inspiré quelques notes griffonnées rapidement que je livre telles quelles, le mot Jaboulet n'étant pas répété. Je ne détaille pas les analyses car il s'agissait de noter mon plaisir.

Nous démarrons par les blancs. Un **Saint-Péray les Sauvagères blanc 2001** en 100% marsanne. Pas d'expression. Un **Crozes Hermitage Mule Blanche 2001** en 50% marsanne et 50% roussanne, déjà fumé, beau nez, assez joli. Un **Crozes Hermitage Domaine Raymond Roure 2000** en 100% marsanne, belle légèreté florale, jolie discréction, expressif. Un **Hermitage Le Chevalier de Sterimberg 2001** en 65% marsanne et 35% roussanne encore très jeune, très bien construit, à laisser vieillir. Un **Condrieu les Cassines 2002** en 100% viognier, floral, agressif, astringent.

On démarre les rouges, tous en 100% syrah avec un **Saint-Joseph le Grand Pompée 2001**, rustique, fruité de cerise, épicé. Ça me plaît beaucoup, car c'est « nature ». Un **Crozes Hermitage Domaine de Thalabert 2000**, vignes de 40 ans. Plus vineux, mais on reste un peu sur sa faim. Assez chatoyant et très court. Un **Crozes Hermitage Domaine Raymond Roure 2001** sec, astringent, très amer, mais il y a plus de matière. Un **Cornas Domaine de Saint-Pierre 2000** très bon, rustique, une attachante spontanéité, puissant. Un **Hermitage Petite Chapelle 2001** moyen, pas désagréable, très fruité et astringent. Un **Hermitage La Chapelle 2000**, qui le joue un peu en dedans. Il y a quand même de belles racines. Plus faible maintenant que la Petite Chapelle 2001, mais il sera plus grand. Un **Crozes Hermitage Domaine de Thalabert 1996** vieilles vignes (plus de 60 ans) en cuvée spéciale. C'est beau, c'est grand, c'est émouvant. Acide, mais jouissant d'une immense longueur. C'est très beau.

On finit par un blanc : **Hermitage Le Chevalier de Sterimberg 1979** qui évoque au nez le miel, la cire d'abeille. En bouche il est assez sucré. Pas du tout Hermitage. La fin dérange un peu. C'est un beau témoignage mais qui a un peu souffert.

Le séjour en Hermitage s'est poursuivi par de belles dégustations où se mêlent l'ordinaire et l'attrayant. Son récit se lira sur le prochain bulletin.

Le monde du vin est un monde de découvertes. Les expériences narrées dans ce bulletin en montrent la diversité.

Amicales salutations de François Audouze

Ça y est, le livre est prêt. Il sort de presse vers le 10 septembre. Il s'appelle « **Carnets d'un collectionneur de vins anciens** », ce qui, comme pour Lagarde et Michard, a le mérite de définir ce qu'on va lire. Il est publié par les **Editions Michalon**. On y trouve des conseils, des petits trucs, des préférences, des histoires, en plus du contenu de quelques bulletins.

Le prochain **dîner du 23 septembre** sera spectaculaire : Champagne Houdart de la Motte Brut, Champagne Salon « S » 1983, Anjou Caves Prunier 1928, Le Montrachet Domaine René Fleurot 1985, Château Ausone 1959, Château Gruaud Larose 1926, Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1973, Nuits Cailles Morin Père & Fils 1961, Nuits Cailles Morin Père & Fils 1915, Château d'Yquem 1942, Château Coutet Barsac 1919. Inutile de dire que ce repas, qui se tient dans un restaurant trois étoiles, ne doit pas être raté.