

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



Photo d'un **Gruaud Larose 1953** vin solide comme l'est son ainé de 1934. La devise sur l'étiquette est « le roi des vins, le vin des rois ». Je l'aurais volontiers écrit dans l'autre sens, car c'est un vin de grande qualité, qui ne déçoit jamais.

Ce bulletin est le **cent sixième**. Dîner de perfection créé par Guy Martin au Grand Véfour. Suite et fin du merveilleux séjour au château de Beaune.

« Pleurez, doux alycons, ô vous, oiseaux sacrés,  
Oiseaux chers à Thétis, doux alycons, pleurez »...

Ce poème d'André Chénier est pour moi l'un des plus beaux de la langue française, oeuvre d'un génie à qui la repentance, mode actuelle, devrait s'appliquer, puisqu'il fut guillotiné en 1794 à trente deux ans. La Révolution nous a privé d'une production poétique sans doute unique. Tout comme un stupide duel d'Evariste Gallois à vingt ans empêcha l'élosion d'un génie mathématique.

C'est ce poème de Myrto la jeune Tarentine que m'inspire l'élégante cuisine de **Guy Martin** au **Grand Véfour**. Chaque sonorité s'enchaîne dans le poème d'une façon merveilleusement romantique. Chaque saveur des plats de Guy Martin procède d'un romantisme gustatif, lui aussi particulièrement émouvant. Je vais donc dithyramber un instant !

Du Grand Véfour, cette goélette portée par le vent de l'histoire, j'étais un passager épisodique car elle ne figurait pas sur mes géodésies parisiennes. Guy Martin a créé ce soir une cuisine époustouflante. Elle est diabolique. Il n'y a aucune aspérité, aucun clin d'œil, aucune facilité qui flatte les juges. C'est discret, c'est beau, c'est remarquable et c'est précis. Le homard est du homard, le cabillaud du cabillaud, le pigeon du pigeon. On a l'essence des goûts purs, et cette étincelle de génie que seuls les chefs les plus étoilés possèdent. Je ne soupçonne pas qu'un repas dédié au vin puisse montrer tant de talent. Tout fut beau, juste, délicat, sans le moindre faux pas. De la gastronomie éternelle qui ressuscite les recettes des plus grands maîtres de l'orthodoxie culinaire, car tout fut prodigieusement précis.

J'ouvre à 17h les bouteilles avec Patrick Tamisier cet enjoué et farceur sommelier qui sait en toutes circonstances adopter l'attitude que commande son riche savoir. J'ai de grandes frayeurs. Le Chablis est quasiment mort, le Nuits 1949 chancelle et le Beaune est au SAMU. Le Tuileries, comme je l'avais annoncé auparavant aux convives, souffrait. A coté d'eux le Château Chalon affichait une insolente perfection et le Suduiraut était papal. Patrick vibrait au témoignage d'ouverture de ces reliques, frappé par le fait que chacun des vins, même fatigué, délivrait l'exacte définition de son terroir avec une authenticité étonnante.

Voici le petit bijou, menu de Guy Martin : **Sardines farcies au fromage de brebis et graines de céleri, câpres non pareilles, Foie gras de canard et foies blonds de volaille de Bresse, truffes et artichauts, Rissoles, truffes et feuille d'or, Homard rôti et morilles au vin jaune, Dos de cabillaud poêlé aux épices, jeunes légumes au bouillon, aïoli et courgettes, Pigeon Prince Rainier III, Bleu des Pyrénées de Macaille, Pêche blanche dans une fine gelée à l'hibiscus, crème glacée à l'huile d'Argan.** Ce fut assez époustouflant.

Le **Krug 1988** a la présence rassurante du champagne parfait. Orthodoxe au moment où nous trinquions en un toast de bienvenue, il rajeunit de dix ans avec des sardines marquantes.

Le **Château des Tuileries 1941**, un « Graves supérieures » est un blessé. J'avais ajouté cette bouteille basse qui méritait d'être bue car la couleur me plaisait. Le nez est amer, l'ouverture agace mais la longueur est là : le vin finit en beauté. Sur le délicieux et fondant foie gras dont l'artichaut plaisait au Graves, un mariage exact.

Le **Chablis Réserve de la Reine Pédaque 1934** est beau. Le blessé de 17h a guéri. Il est opulent, rond, onctueux sur la truffe. Et l'on est bien, rassurés qu'un Chablis manifestement hors limites puisse réveiller de telles saveurs.

Le **Château Chalon Richerateaux 1949** est impérial de pure perfection. Je pense qu'il y a quatre catégories de personnes sur terre. Celles qui ignorent les vins du Jura. Celles qui ne supportent pas les vins du Jura. Celles qui ont goûté du Château Chalon et ce goût de noix verte amère. Et enfin ceux qui ont bu ce Château Chalon 1949 où l'amertume est absente, et dont la richesse s'étale de façon insolente. Ils forment un contingent infime. Il faut impérativement grossir le nombre d'amoureux de ces très grands et énigmatiques trésors. La morille excite logiquement le vin, mais c'est la chair du homard qui s'inscrit comme son exact partenaire.

Avec le cabillaud, on entre dans une forme de gastronomie que j'aime. La chair flatte le **Mouton-Rothschild 1987** assez austère et sec qui va se transformer complètement au fil du plat. Le désert aride va se transformer en jardin luxuriant. Le moine cloîtré va devenir crooner. Et c'est la sauce qui catapulte le Mouton au firmament. Le **Clos Fourtet 1938**, reconditionné au château en 2001 est brillant. Rond, chaleureux, charmant et velouté il a tout d'un vin éternel, largement au dessus de ce qu'on pourrait attendre de son année dont les vestiges sont rares. Ce vin brille sur la chair du cabillaud et sur la petite crème d'ail.

Le **Beaune Calvet 1955** m'avait fait peur à l'ouverture. Mais dès la première goutte versée en verre, on sent qu'il est réveillé et le pigeon vole avec lui. Ce pigeon d'une grande subtilité, plus viande que gibier, a trouvé un frère avec le beaune. Curieusement, le Nuits, **Vin Fin de la Côte de Nuits Champy 1949** qui m'avait presque plu à l'ouverture a attrapé un goût de bouchon désagréable, à peine perceptible en bouche, mais qui agace. Puis tout disparaît. Et le jus de cuisson d'un œuf d'accompagnement, brutalement viandeux, remet en selle ce 1949 qui se met à parader follement, dopé comme un cycliste.

Le **Rieussec 1965** ouvert au dernier moment est trop simple quand il se présente maintenant. C'est de l'alcool, avec seulement du fruit. Et il se transforme à vue d'œil sur un bleu un peu trop fort à mon goût pour devenir un compagnon attachant.

Les alcyons peuvent sécher leurs larmes, car voici **Suduiraut 1948** qui vaut à lui seul tous les plaisirs du monde. C'en est presque trop de pure perfection. Oubliant le poète pour le sabir actuel, je dirais qu'il est « grave trop ». Sur le lait de coco, association diabolique, c'est Aïda. Sur la pêche totalement adaptée, c'est la

troisième Symphonie. J'avais comparé plus tôt le Clos Fourtet au peintre Corneille et le Mouton à Ingres. Là, c'est la musique que suggère ce Suduiraut, petit miracle, soleil radieux sans le moindre défaut. C'est la 3<sup>ème</sup>, l'Héroïque.

Lorsqu'il s'est agi de voter, tous les vins ont eu droit au moins une fois à un vote, même les blessés dont le nombre, je dois le dire, fut un peu inhabituel. Les vins se sont ressaisis sur la cuisine, mais certains souffraient encore. Ce fut donc un bien si au moins un vote les a encouragés, la cuisine faisant le reste.

Mon vote fut **en un le Suduiraut 1948, en deux le Château Chalon 1949, en trois le Clos Fourtet 1938 et en quatre le Beaune 1955**. Ce sont d'ailleurs ces quatre vins qui furent les plus cités, et pour une fois, ce qui est extrêmement rare, l'un des convives, qui avait déjà participé à l'un des dîners, a donné strictement le même vote que moi.

Un jeune couple de canadiens avait une érudition et un charme qui ont conquis l'ensemble de la table. Un couple d'entrepreneurs passionnants qui plus est vigneron et des habitués compétents, tous ont formé une table joyeuse, profitant d'un moment unique de gastronomie. La pêche qui accompagnait le Suduiraut était invraisemblablement exacte. Mon cœur a succombé à la sauce du cabillaud sur le Mouton 1987, vin qui n'était pas le plus émouvant mais qui a vibré de façon étonnante sur cette composante du plat. Le Clos Fourtet a paradé sur les épices du poisson. Le Château Chalon a montré une solidité gustative rare sur le homard.

Guy Martin a atteint ce soir une des formes les plus subtilement discrètes et accomplies de la vraie gastronomie.

Revenons au séjour à Beaune

Nous étions donc à Beaune, au château, où notre hôte de **Bouchard**, après la dégustation en cave de vins de 2003 en barrique (bulletin 115), nous dirigea dans le jardin du château de Beaune vers une cave datant du 15<sup>ème</sup> siècle aux formes d'un charme fou. Une rangée impressionnante de bouteilles nous attendait et voici ce que m'inspira cet apéritif organisé. Les notes sont prises en style télégraphique.

La série des rouges commence par **Volnay Chevret 2002**. Joli nez, très sec. Un peu amer. Un fruit prometteur, de cerises et de mûres. **Volnay Taillepieds 2002** : nez de beaujolais, avec sa banane, il y a plus de fruit. Les tannins sont secs. Vin ingrat et amer. **Volnay Clos des Chênes 2002** : nez discret, bouche plus équilibrée. Le bois est présent. Il y a de la densité. Il est assez austère mais prometteur. Il vieillira bien. **Volnay Caillerets « ancienne cuvée Carnot » 2002** : nez de viande. Beau nez. Plus flatteur, il est plus complexe sur un fond de viande. Très frais. Difficile de hiérarchiser, car le Caillerets est meilleur, mais à mon goût le Clos des Chênes vieillira mieux. **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus 2002** : très fruité. Il y a de la prune. Il est rassurant. C'est de la soie. **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus 1999** : nez généreux, accompli. Un peu d'amertume en fond de scène. C'est déjà très rond, mais amer. Il sent la peau de raisin. Il va merveilleusement vieillir. **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus 1995** : en vieillissant, il se simplifie un peu. Le fruit est beau mais un peu simple. A attendre. Il est quand même intéressant, même s'il est un peu en ce moment dans un âge ingrat. **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus 1990** : le nez de viande est ingrat, mais c'est aussi peut-être mon nez qui sature. En bouche le vin est rond, opulent, flatteur, charmant. Ceci est du vin. Le fruit est un peu rôti, mais j'aime. **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus 1964** en magnum. Le nez est cuit. En bouche, c'est bon. On sent curieusement du thé et de la prune. Il eut fallu attendre une heure pour qu'il déploie tout son talent.

Selon la tradition Bouchard on suit avec les blancs. **Meursault Perrières 2002**. Nez flatteur. En bouche c'est beau. C'est un vin de plaisir. Il est un peu beurré, avec une belle acidité. J'ai noté encore une fois pour ce vin : vin de pur plaisir. **Chevalier Montrachet 2002** : ça sent le vin ! Il est accompli. En bouche il est rond, vivant. Citronné il est aussi complexe et long. Un vin magique. **Chevalier Montrachet La Cabotte 2002**. Le nez est plus fermé. C'est plus ésotérique que le précédent. Il est plus glycériné. Il se livre moins. Un goût de pêche au

vin. Il a une complexité qui promet. **Montrachet 2002** : il a un nez unique qui est fabuleux. Le vin est très vert, évoque la pomme verte. Une promesse énorme. Compte tenu de sa verdeur, il est très difficile de reconnaître Montrachet. Mais c'est un vin plein d'avenir, un vin à suivre.

**Corton-Charlemagne 2002** : nez de grande concentration mais discret. Complexe. En bouche c'est fabuleux. C'est beau, grand, et donne un vrai plaisir. **Corton-Charlemagne 2000** : bon vin blanc, mais attendu. C'est bien, c'est beau, mais c'est assez classique. Puis, il développe des complexités farouches. C'est un vin que je vois éclater de beauté dans vingt ans. **Corton-Charlemagne 1996** : très citron vert. Il y a du gras, de l'opulent. Ça c'est un Corton ! **Corton-Charlemagne 1990** : nez de pétrole. Là, tout est Corton. C'est un vin de pur plaisir, maintenant, sans la moindre question. **Corton-Charlemagne 1964** : nez de fruits, de champignons, de fleurs. Le nez est magique. En bouche, c'est rond, équilibré, fumé. Très fumé, très fruits confits. Il a un joli bois. Le Corton complexe que l'on aime.

Malgré la densité de l'écriture, le lecteur attentif aura mesuré l'inraisemblable concentration de vins de qualité soumis à notre examen. Une expérience rare.

Nous avons ensuite participé à un dîner que seule la maison Bouchard est capable d'organiser, sans équivalent dans le monde. Le repas consistait en foie gras de canard sur toast de pain d'épices et chutney d'ananas, sandre sauce dieppoise, volaille de Bresse aux morilles. Repas de haute qualité.

**Chablis Grand Cru les Clos William Fèvre 1998** : belle minéralité. On commence à sentir le miel et le champignon. Très grand équilibre. Un beau Chablis.

**Montrachet 1953** : couleur d'or. Magnifique. Un vin d'équilibre. Nez de beurre. Extraordinaire vin, gras dans le verre. Un accomplissement absolu. Il montre les dimensions galactiques qu'atteint le bourgogne blanc extrême (à prononcer façon Salvador Dali).

**Meursault Charmes 1858** : couleur d'airain. Nez de beurre discret. Goût fabuleux. Complètement équilibré. Un vin de magie totale. Il renforce par sa présence la perfection du Montrachet. Dans ce Meursault il y a du citron vert, de la groseille à maquereau, c'est magique, et comme pour le 1846 déjà bu ici même, plus le vin s'installe dans le verre et plus il s'améliore, devenant grandiose

**Le Corton 1947** : un nez merveilleux de grande jeunesse. Il y a des cotés fumés qui rappellent Cheval Blanc 1947. C'est un vin géant, velouté qui a des évocations de cigare ou de porto. Envoûtant

**Fleurie Poncié 1929** : un nez de calvados. Sous-bois, forêt. On sent les légumes. Après quelques gorgées, mais surtout après que Bernard Hervet nous a livré la solution de ce vin bu à l'aveugle, on retrouve le goût de beaujolais. Jeune et magnifique. Quel témoignage !

**La Romanée 1865** : le nez est fumé. La couleur est incroyable de belle jeunesse. Des goûts de champignon, un équilibre hors du commun. Ce vin est invraisemblable, le graal de tout amateur. Car l'année 1865 est la plus fantastique des années pour les bourgognes rouges, surpassant toutes les autres.

C'est un privilège unique que d'avoir accès à de tels flacons qui montrent que l'on savait faire du vin au milieu du dix-neuvième siècle, quand aucune technique moderne n'existaient.

Le lecteur assidu de ces bulletins pourrait ne plus s'émouvoir de lire les noms de ces vieux flacons. Mais c'est une chance invraisemblable qui m'a été donnée de pouvoir mettre mes lèvres sur des vins incroyablement vivants après cent quarante ans d'existence. 1865 c'est l'année de la parution de Alice aux Pays des Merveilles, c'est l'année de la première de Tristan et Yseult de Richard Wagner, c'est la fin de la guerre de Sécession. Et des vins faits cette année là sont encore brillants ? Le vin ancien est un monde de fascination et de pur plaisir.

Amicales salutations de François Audouze

P.S. A propos de plaisir, le prochain dîner est le **21** octobre et non le 24 comme annoncé par erreur au bulletin 115.