

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

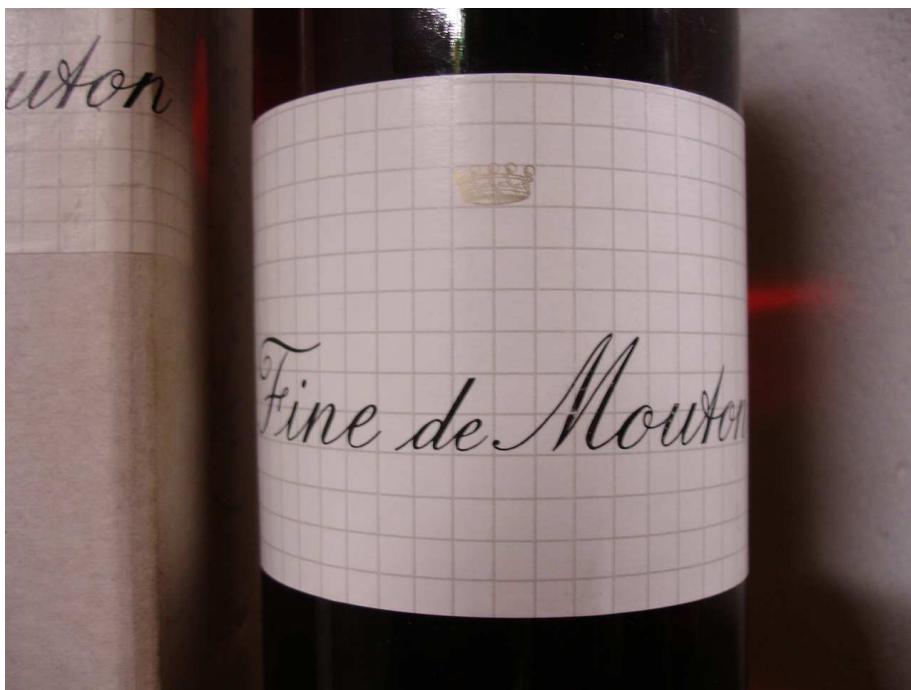


Photo d'une **Fine de Mouton de Rothschild** que je mets ici parce que cette étiquette en papier d'écolier cache sans doute des saveurs rares. C'est assez difficile d'ajouter des alcools en fin de mes repas où le vin abonde. Quand boira-t-on cette fine ?

Ce bulletin est le **cent trente et unième**. Saint Valentin à l'hôtel Meurice, déjeuner de travail à Lucas Carton, signature à la librairie Delamain

Parlons un peu d'amour. L'amour est une auberge espagnole. On y trouvera souvent ce que l'on y apporte. Mais l'amour est aussi la chaudière d'une locomotive qu'il faut alimenter régulièrement pour que le feu vive. La Saint Valentin donne l'occasion d'entretenir le feu continu, alors, il n'est pas question de s'en priver. S'il est des rites auxquels on résiste, comme le vilain Halloween, ce 14 février a toutes les qualités. Choisissons l'écrin de l'événement et abandonnons nous.

Les ors et les marbres de **l'hôtel Meurice**, forment un décor délicieusement « Sissi impératrice ». Ce sera évidemment adapté à cette soirée. Chacun s'est vêtu pour l'occasion, sauf deux couples de « djeunes », ostentatoirement mal fagotés. On aura eu pour eux une positive attitude (Lorie, œuvres complètes, p. 112, Epitre à Raffarin). Yannick Alléno m'ayant suggéré d'apporter l'une de mes bouteilles, je prends l'idée au vol. En cave, le choix est un instant de pur plaisir. J'aime que cet acte soit purement irréfléchi. Et j'aime ce qui se fait d'instinct. Pourquoi vais-je vers ce carton de six bouteilles ? Je sors un canif, j'ouvre, et je vois de vieux Sauternes fort poussiéreux. J'examine, j'essuie, je prends une loupe et je lis : Guiraud 1893. La couleur est dorée à souhait, le niveau est haute épaulement. Je prends une des bouteilles. Ce sera cela.

J'apporte la bouteille à midi, je l'ouvre avant l'arrivée de mon épouse, car il est bien révolu le temps où l'on pouvait passer à son domicile avant de dîner lorsqu'on habite en banlieue. Je constate que la capsule de la bouteille, dont le jaune est devenu presque complètement noir, est boursouflée, poussée par une terre sous-jacente. La bouteille est soufflée, au cul profond. Le bouchon sortira entier, bien ferme, mais quasiment intégralement imprégné. Il sent bon, discret, floral, presque comme un vin sec. Des arômes qui promettent.

Le menu élaboré par **Yannick Alléno** est élégant : **délicate gelée au corail d'oursin, crème de riz, cannelloni de grosse langoustine, nage réduite au fumet de coquillage, tronçon de turbot confit en cocotte aux agrumes, fondant de petits pois à la crème d'oignon doux, filet de pigeon, chartreuse de légumes au foie gras de canard, sauce pilée, vacherin foisonné à l'huile de truffe, parmesan**

condimenté à la mostarda, dentelle lactée aux pétales de rose cristallisés, fondant au litchi acidulé à la mangue et aux fruits de la passion. C'est un repas de fête.

Le vin prévu pour ce festin est le **champagne Pommery cuvée Louise rosé 1996**. Il est évident qu'il fallait commencer par lui avant de jouir du Sauternes. Le champagne a une couleur assez pâle. Il est servi trop froid. Apparemment c'est ce que la clientèle aime. Mais il délivre moins de la moitié de ses arômes. Le champagne est assez léger, même aqueux, raconte quelques histoires, mais il est quand même fort jeune. On peut aisément comprendre le choix de ce vin, car il a l'aptitude de soutenir tout un repas. Mais j'aime les champagnes d'une autre densité, on le sait.

C'est sur le turbot que commence l'aventure du **Château Guiraud 1893**. J'ai une pensée émue pour tous les experts qui racontent les vins avec une précision quasi chirurgicale. A quel moment du repas photographient-ils le vin ? Car ce Guiraud, tout au long du repas, a raconté mille histoires, impossibles à résumer en une seule description. Il fut Homère, Tolstoï, Balzac, Frédéric Dard et même Antoine Blondin. Jamais deux gorgées ne furent identiques. C'est Fregoli. A la première prise en bouche, il joue dans les fruits jaunes rouges. C'est l'enfant utérin d'une quetsche et d'une mirabelle. A ce stade fruité, on cherche le Sauternes, que l'on ne trouve qu'au nez. Puis le Sauternes s'affirme. Il commence sa récolte d'agrumes, aidé par le turbot, dont l'accompagnement est d'une délicatesse romantique. L'accord du plat du turbot avec le Guiraud 1893 est un moment de bonheur. Mais je me régale quand il s'agit du pigeon. Le Sauternes se virilise, cherche à s'opposer à la bête. Et j'adore. Il est évident que pendant ce temps là j'adore aussi ma femme, à qui le Sauternes ne peut voler la vedette. Mais l'observation de la mue d'un vin au fil des mets est l'un de mes plaisirs favoris.

Le dessert, tout plein de jolis coeurs faits de framboises, de chocolats et de pâtisseries est un hymne à l'amour. Et le petit cœur bleu pâle, fourré de litchi, de mangue et de fruit de la passion capte le Guiraud dans une de ces osmoses qui me bouleversent. Je ne fus pas le seul, car Yannick Alléno à qui j'avais suggéré de goûter la juxtaposition n'en revint pas de l'étreinte amoureuse totale de ces saveurs indéfectiblement imbriquées, le Guiraud ne pouvant plus se dissocier dans cette union rare.

Nicolas, le nouveau sommelier à la riche expérience ne s'attendait pas à tant de jeunesse. Ce Guiraud imprégnant, riche, fortement alcoolique, jamais gras, incroyablement aromatique mais aussi intégré nous aura joué une centaine de partitions distinctes. Un pur monument qui séduit autant le nez que le palais.

Beau menu où la finesse exquise de Yannick Alléno s'exprime, vin sublime. Service parfait. Saint Valentin fut bien inspiré.

Bernard Antony, le célèbre fromager, fournisseur de tout ce qui compte sur la planète, m'avait procuré quelques fromages pour la séance pré-inaugurale de l'Académie des Vins Anciens au Crillon. Pour le remercier, je l'invitai en un lieu que nous vénérions tous les deux : **Lucas Carton**. Alain Senderens, prévenu de notre visite, nous invita à le rejoindre au premier étage, au salon des peintres, délicieux petit salon privé, car il devait y goûter quelques plats et quelques vins pour en faire une analyse critique. Nous tiendrions notre propre repas avec lui, ce qui nous permettrait de bavarder. Comme à chaque fois en cette salle, ce fut un tourbillon gustatif, commenté avec justesse et sagesse par ce génie culinaire. Nous commençons avec un **Puligny-Montrachet Morgeot Louis Latour 1994** déjà fort ambré, qui a basculé vers des arômes vieillis. L'alcool prédomine. Ce virage un peu rapide met en valeur, par comparaison, le **Puligny-Montrachet Les Referts Louis Latour 1994**, au jaune encore citronné, plus authentique expression du Puligny. Sur un dé de foie gras, rien ne se passe, saveur et vin restant chacun sur son trottoir. Mais sur un tartare de Saint-Jacques, le Puligny s'ouvre généreusement, avec le sourire. **Alain Senderens** était comme moi un peu fatigué par un vilain rhume, ce qui gêne l'analyse. Je sentis le chef plus critique qu'à l'ordinaire, trouvant ici l'excès d'un condiment et là son absence.

Le **Condrieu « les Chaillées de l'enfer » de Georges Vernay 2001** est magistral de perfection. Le nez est d'une franchise rare, et en bouche il est typé, imprégnant, somptueux. C'est un vin dense de forte trame. Avec le tourteau que j'avais commandé, l'accord était splendide. Mais du fait du poivre du plat, le Morgeot que nous

avions éliminé précédemment reprenait de l'allure. On essaya aussi le **Condrieu « les terrasses de l'Empire » Georges Vernay 2002** qui tranchait nettement. Plus ordinaire, roturier, un peu aqueux, il avait de jolis arômes, mais était tellement dominé par son cousin de 2001 que l'essai ne se justifiait pas. Ses 13,5° ne faisaient pas le poids par rapport aux 14° du Chaillées de l'enfer, malgré cette différence d'un tout petit demi-degré.

Sur mon plat de cabillaud, à la chair diablement expressive, une de ces confrontations que j'affectionne : **Beaucastel rouge 1997**. L'accord est sublime, tant avec la chair seule, car l'animal aime ce rouge de belle personnalité, qu'avec la sauce au chorizo qui claque bien la langue avec le Rhône rouge. Le Beaucastel est naturel, riche, facile à comprendre, généreux et construit avec justesse. L'année 1997 réussit aux vins de cette trempe. Le cabillaud fait un duo de pur charme avec lui.

Un sublime comté de novembre 2000, cousin de celui de la soirée passée au Crillon pour parler de l'Académie, se marie avec le **Château Chalon Jean Macle 1997** de bien belle façon. Au nez, ce Chalon est bien jeune, surtout après le séjour en Jura dont on a la mémoire. Mais après une attaque toute jeune, le final en bouche, marqué d'une post-combustion fort tardive, chante des chansons de noix d'une précision extrême. Je fus frappé par cette apparition tardive d'un goût aussi puissant. Là où le génie d'Alain Senderens me surprendra toujours, c'est que dans l'assiette il y a comme une salade que j'envisageai volontiers de négliger, car l'accord vin jaune et comté doit rester pur. Or il ne le fallait pas. Le fenouil en branche et le curry forment une signature, un post-scriptum à l'accord formé par les deux autres qui paraît presque indispensable tant il est naturel. C'est beau, c'est frais, et se marie avec une justesse de ton que je n'aurais pas imaginée. Je fus tancé de cet oubli. Je le méritais car j'allais rater un moment de talent pur.

L'accord de la fourme d'Ambert avec un pain toasté aux cerises et le **Porto Rozès 1985** est un pilier de la Chapelle Sixtine culinaire. C'est évidemment facile comme tout ce qui est talentueux. Le Porto est forcément captivé par la cerise, point d'équilibre de la balance où oscillent la fourme et le Porto. Justesse parfaite des ingrédients.

Le **Pedro Jimenez Montilla Moriles 1975** est l'associé 50 – 50 d'un dessert au chocolat magistral. Cet espagnol de Cordoue danse un fandango sur la langue. Nul ne peut résister à son charme de séduction immédiate. Il décoche des pruneaux, saoule de café, et allège le chocolat qui ne demande que cela.

Il est intéressant de voir comme toute une efficace tribu gravite autour du maître avec plaisir. Il est dur, voire sec quand il exige une réponse immédiate. Mais c'est permis aux grands et ils l'ont tous compris. Et Alain Senderens les écoute, tant il veut au plus vite approcher de la perfection qu'il recherche. Ce travail d'orfèvre exécuté en pleine quête de l'absolu du goût ne peut que m'enthousiasmer. Ce repas fut un privilège.

Signature de mon livre à la **librairie Delamain**. Foule hétéroclite. Mes « fans » sont venus et achètent le livre même s'ils l'ont déjà. Le clan des clients de la librairie est aussi expansif. Une atmosphère festive se crée. Je signe des dédicaces, parfois émouvantes quand quelqu'un me dicte un message en hommage à un ami disparu. Là-dessus, **magnum de champagne Delamotte** délicieux, vineux et expressif. Ce champagne est particulièrement bon. Il s'ebroue d'autant plus qu'il sait qu'on ne le comparera pas, comme cela se produit souvent, avec son cousin Salon. Le **Meursault Genivières 2003 de Bouchard Père & Fils** a un nez époustouflant d'expressivité. Il a tant de charme que j'ai signé les livres sous sa bannière, ignorant alors – pour quelque temps seulement – le **Volnay Caillerets Bouchard 2000** impérieux d'intensité olfactive. On me fit parler sur le vin, je rencontrais des amateurs éclairés dont un canadien au parcours méritant le respect (son plus vieux vin est de 1735) qui m'offrit son propre livre, ce que je réciproquai, et la bonne humeur se diffusait comme les effluves de ces grands vins. On n'allait pas se quitter sans que j'ouvre une bouteille plus ancienne. Je fis choisir entre un Sauternes de négociant fort bronzé sans année et un **Bergerac 1961** doré comme un coing. La démocratie forcément citoyenne joua pour le Bergerac, au nez à peine bouchonné mais qui offrit en bouche de l'agrume consistant puis de l'abricot et de la noix blanche. Un vin bien arrondi et expressif

justement fait pour montrer qu'il y a des trésors gustatifs dans tous les vins anciens dès que l'on a décidé de les aimer.

Il n'était pas question que l'on rentre sans un dîner. Suivant moi-même les conseils que j'avais suggérés dans le bulletin 128, ce fut à la **brasserie Dauphin** qui confirma par une joue de porc magistrale et un cassoulet pur gascon qu'il y a en cette cuisine un véritable talent. Alors que je suis connu en ce lieu, deux petits bouts de femmes volontaires, toniques et gestionnaires demandèrent quel était ce quidam qui arrivait avec autant de vins sous ses basques. Nous bûmes un magnum de champagne Delamotte de grand plaisir simple tant la construction est belle, je goûtais enfin le Volnay Caillerets lourd en arômes et charpenté en bouche et cédant aux injonctions des deux guerrières de commander du vin, un **Vosne Romanée Méo Camuzet 2001** arrivé froid déclina des saveurs d'une pureté rare qui m'emballa. Intéressante confrontation de vins rouges de deux domaines que j'aime. Je suis forcé d'aimer les deux vins car les pistes explorées sont radicalement différentes. Il n'est point besoin de les comparer.

Mon livre offert, orné d'une gentille dédicace, réussit enfin à expliquer qui nous étions à nos brigadières que jadis on aurait dit en jupon. Aussitôt, une bouteille d'**armagnac Darroze 1978** fut posée d'autorité sur notre table, scellant cette amitié reconstruite. Il y avait à cette table des fidèles parmi les fidèles et un couple de nouveaux amis. Nos rires fusèrent jusque tard dans la nuit. Je suis prêt à signer souvent mes Carnets si l'on improvise de telles folies.

Déjeuner de famille. A l'apéritif, un **Coteaux du Layon Village Domaine Lecomte 1990**. Bu à ce moment précis, je ressens une émotion rare. Il y a du litchi, du fruit de la passion, de l'ananas, de la mangue dans ce nez délicat. En bouche, il a un équilibre qui préfigure la rondeur qu'il pourrait acquérir dans quarante ans, quand je le prédis splendide. Absolument ravissant. Sur un porcelet à la purée de pommes de terre et céleri, le **Château Mouton Rothschild 1989** me ravit. A l'ouverture, très peu de temps avant le repas, le nez était celui d'un vin de l'année, vert et pétulant. En bouche, on a la fougue de la jeunesse d'un vin de 1998. Et tous les ingrédients de ce vin qui joue les jeunes premiers sont d'une délicatesse achevée. Ce n'est certainement pas le même vin que nous eussions goûté si je l'avais ouvert quatre heures auparavant. Là, dans l'éclosion de sa belle jeunesse, il est séduisant, étalant les qualités que l'on voit dans les photos de David Hamilton : tout y est délicatement et sensuellement suggéré. J'ai adoré. Le Coteaux du Layon Villages se marie ensuite à une tarte aux pommes clochard et sirop d'orgeat. Le miel du vin de Loire brille sur ce dessert. Comme dans des gymnopédies, on aura voyagé dans des accords simples et naturels de la plus aguichante façon.

J'ai commencé par vous parler d'amour, je finis sur un feuilleton involontairement créé. Le Figaro du 26 février comporte un droit de réponse où Joël Robuchon et Robert Parker remettent en cause les critiques que j'avais formulées sur l'ouverture des vins de leur dîner (bulletin 126). Ils ont éprouvé le besoin de se justifier. Je ne le ferai pas de mon côté, d'autant que je trouve assez réconfortant qu'en protestant de leur bonne procédure – contraire à ce que la caméra aura montré – ils reprennent et corroborent toutes les méthodes que je ne cesse de recommander. Alors ! Tout est pour le mieux. Le seul point mineur de désaccord concerne la décantation des vins anciens. Si l'on veut servir un vin homogène à tous les convives, on peut penser qu'il faut décanter. Je souhaite au contraire ne pas casser la structure intime des vins anciens, naturellement fragiles. Donc je ne décanterai pas. L'évolution que le vin connaît dans le verre, entre la première et la dernière gorgée prouve que le vin vit toujours. Ce qu'on lui fait subir avant sa dégustation n'est pas neutre. Moins on chahute un vin, plus son chant sera intact.

Ces deux personnalités jouissent de mon respect. Je n'entretiendrai pas de polémique. Il n'y aura pas de réponse à la réponse. Mais je suis prêt à revoir les images du reportage de ce dîner dit « du siècle » avec les deux intéressés. Autour d'une bouteille ? Dans ce cas là, dirais-je avec une gentille perfidie, c'est moi qui l'ouvrirai.

Amicales salutations de François Audouze

(Dîners : tout est plein jusqu'au **9 juin**. Si vous voulez que je crée un dîner de plus entre temps, dîtes le moi).

tél. : 01.41.83.80.46 fax : 01.48.45.17.50 mail : francois.audouze@wine-dinners.com

18 rue de Paris 93130 Noisy le Sec