



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

Photo de **La Rose Anseillan 1937** vin que j'ai raconté dans le bulletin 18. L'étiquette est très belle, avec cette inscription « contigu Lafite ». Comme lui, Pajot indique « enclave d'Yquem ». Envie sans doute de rappeler les voisinages illustres.

Ce bulletin est le **cent trente quatrième**. La suite du Salon des Grands vins, un repas d'amis, et un chaleureux repas au restaurant de Gérard Besson

J'ai ajouté à cet envoi un exemplaire de la lettre du Grand Jury Européen présidé par François Mauss. Ceci pour que vous vous abonniez à cette lettre. Professionnelle, elle vous donnera d'utiles conseils. A lire, ainsi que celle-ci, plus tournée vers le plaisir que la connaissance, le jugement ou le conseil.

C'est le deuxième jour du Salon des Grands Vins. La première conférence est celle que je guette. On y parle des vins du **domaine Bonneau du Martray**. Jean Charles le Bault de la Morinière tient la plus brillante et émouvante conférence que l'on puisse imaginer. Tout y est. L'évocation historique où l'on sent que les passages de générations ne sont pas toujours des choses simples, le pouvoir ne se partageant pas. L'hommage aux équipes qui font le vin. L'hommage à la terre, au climat, aux orientations, au soleil, sans lesquels rien ne se ferait aussi bien. Les réflexions, les choix techniques pour que l'authenticité historique du vin soit assurément préservée. Le tout sur un fond de sensibilité qui conquiert l'auditoire. Il vole presque la vedette à ses vins merveilleux mais ce n'est pas possible. Trois **Corton Charlemagne, le 1992, le 1997 et le 2002**, différents et tous passionnants et le **Corton rouge 2002** époustouflant, jeune, brillant, un beau vin qui pousse Michel Bettane à lui lancer les compliments les plus dithyrambiques.

Je visite de nombreux stands, sans chercher à faire des analyses structurées des vins présentés. Un **champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1990** caché dans le recoin du stand Henriot me donne un immense plaisir, et la **cuvée Henriot 1996** est d'une intensité qui mérite le respect. Quelle personnalité !

Je me retrouve le troisième jour assis aux cotés de Nicolas de Rabaudy et de Henri Lurton qui nous présente **Brane-Cantenac**, grand Margaux. Le **1989** est particulièrement brillant, élégant, au sommet de sa sensibilité, mais le **1959** (quelle générosité pour 120 personnes) est un vin de grande émotion, car cette année grandiose est en pleine exubérance. De grandes saveurs complexes que j'aide à expliquer, car le passage des goûts de 1989 à ceux de 1959 n'est pas facile pour tous les palais.

Je contribue quelquefois à décrire les vins. Ma tâche devient fort simple quand un fringant jeune homme né en 1917, Thierry Manoncourt, fort de soixante millésimes auxquels il aura donné sa main apparaît sur scène. Il n’a besoin de personne et présente tout seul son grand vin qu’il aimerait tant voir classé comme Cheval Blanc. J’ai l’impertinence de signaler que la couleur de son **Figeac 1989** est plutôt tuilée par rapport à ce que l’année devrait montrer. Je suis bardé de flèches par ses yeux péremptoires. Son vin est fort bon.

Ayant commencé la première dégustation du salon aux cotés de Pierre Lurton, je vais diriger la dernière, soutenu par Nicolas de Rabaudy. Le sujet est celui des vins anciens. On va goûter un **Côtes du Jura Jean Bourdy 1967** de couleur dorée au message jurassique rare. Il est d’ailleurs à noter que je fus la seule personne de ce salon à défendre les vins du Jura alors que je n’ai ni cette vocation ni cette obligation. Un **Coteaux du Layon Domaine Baumard 1981** surprend toute l’assemblée par la séduction extrême de ses arômes et de son goût mêlant le sucré et le désaltérant. Deux **doubles magnums de Côtes du Roussillon Villages Cazes 1989** étonnent eux aussi, tant ce vin, même s’il est plus court que certains grands crus d’autres régions plus capées, a de l’élégance et de la mâche. Un **Liebfraumilch Johann Schenk 1974** délicieusement liquoreux séduit comme pas deux. Et un **Maury 1959 des vigneron de Maury**, sur de subtils carrés de chocolat Boissier distribués en même temps, conclut ce salon sur la note la plus voluptueuse de tout ce qui nous fut donné à goûter pendant le salon : sensualité lascive du Maury et du chocolat. Je voyais les yeux des dégustateurs pétiller tant ils profitaient de vins inattendus et manifestement intéressants. Beaucoup ont appris des pistes nouvelles. Les amoureux des vins anciens verront grossir leurs rangs de nouvelles recrues.

L’équipe de service des verres et des vins, sous la ferme autorité de Franck, sommelier que j’ai pratiqué dans de belles maisons, a fait un travail remarquable. Mais je dois dire – et ce n’est pas à leur passif, car ils ont agi soit sur les instructions qui leur ont été données, soit sans instruction – que mes vins étaient de loin ceux qui furent les mieux présentés. Ouverts à midi quand la conférence était à 17 heures, sans bouchons alors que tous les autres étaient rebouchés avant leur service, à température plus conforme que ce qui fut fait ailleurs, ils ont démontré qu’il faut parler de mes méthodes, même aux plus grands producteurs. Il n’y a aucune prétention de ma part mais de la pratique. L’écart était énorme avec plus d’un producteur sur deux entre ce qu’il aurait fallu faire et ce qui fut fait. Je suis prêt à ouvrir des débats (et des vins !).

Magistral salon où des amateurs ont approché des vins inaccessibles ailleurs qu’ici. Ambiance propice à de chaleureuses rencontres. Tout fut réussi.

Déjeuner bimestriel d’un groupe d’amis tous conscrits. Un des nouveaux membres de ce petit cercle, professeur de médecine et membre de l’Académie s’étonne que de balbutiants sexagénaires cherchent à traverser le XXIème siècle et font tout, par ces agapes, pour ne pas y arriver, en chargeant leurs artères de trop d’abondance. L’intérêt de ce propos sera certainement perçu, mais à retardement – à nos âges ! – car nous commençons par un **champagne Laurent Perrier Grand Siècle** d’un charme extrême. Aucune exagération d’aucun aspect. Ce champagne classique n’entraîne qu’un commentaire unanime : « c’est bon ». La première bouteille de **Lynch Bages 1989**, l’année de la plus belle réussite de ce Pauillac, est bouchonnée. Celle qui la remplace a curieusement un fruit que ne devrait pas avoir un 1989. Bien qu’on soit en Pauillac on avait des accents de jeune Côte Rôtie. C’est la troisième bouteille qui montre un vrai Lynch Bages 1989 taillé pour tracer la route de l’histoire, car son ingratitude apparente, où le bois amer marque, prépare les splendeurs d’un grand vin. Le Lynch Bages servit de tremplin à un magistral **Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1986** superbe de construction subtile et épanouie. Un grand vin d’une année qui brille maintenant de tous ses feux. C’est sans doute au mois de juin que nous suivrons les conseils de retenue diététique de notre docte ami.

Pour des raisons de mise en page, je reporte la dégustation de vins de Henriot et de Bouchard, qui suivait ce repas, au prochain numéro. Le lecteur – forcément attentif - rétablira la chronologie.

Je vais au restaurant de **Gérard Besson** pour ouvrir avec Alain, sympathique et efficace sommelier, les bouteilles de ce soir. L’accueil est chaleureux, amical. Nous savons que nous allons créer un événement, et tous les plans de bataille ont été faits dans la bonne humeur, avec l’avidité de création d’un chef comme je les aime : un pur amoureux du vin. En cours d’ouverture des vins on me fait goûter une sauce pour savoir si

j'approuve le choix ambitieux du chef. Je demande qu'on adoucisse un peu, ce qui sera fait. Je lance les ouvertures en discutant avec ces deux esthètes, et Gérard Besson m'apprendra un petit truc que j'essaie immédiatement avec succès sur le Filhot 1929 : pour être sûr que certains bouchons remontent entiers, une petite tape amicale sur le tirebouchon déjà en place dans le bouchon fera descendre celui-ci vers le bas. Il descend un peu, ce qui est le contraire du sens qui est souhaité, mais permettra de lever le tout beaucoup mieux. L'essai est concluant. L'odeur du Filhot 29 est époustouflante. C'est la définition du sauternes idéal. Aucune odeur ne me cause le moindre problème, ce qui fait que nous pouvons deviser aimablement, juste interrompus par une sommelière japonaise à la visite impromptue qui vient offrir à Gérard Besson un saké dont il est friand (ce qui prouve que même les génies culinaires peuvent être aussi comme les autres humains, avec leur lot d'erreurs ou de folies), et un petit coq coloré dont Gérard fait collection du fait du nom de sa rue : rue du Coq Héron.

Le menu concocté est une œuvre d'art. On aimerait qu'il en reste une trace pérenne puisque cette création disparut dans nos ventres. Reste au moins cette liste impressionnante : **Caroline au salpicon de volaille truffée, Pompadour, foie gras, truffe, Noix de Saint Jacques et huîtres juste pochées sur un lit de laitue de mer, Queues de langoustines au court-bouillon et cœur de palmier, Filet de rouget sur un fond de sauce au vin rouge, macaroni duxelle, Agneau de Mauléon à l'Orientale, Suprême de canette de Challans rôtie, sauce groseille cassis, Feuilleté à ma façon, sauce salmis, Bleu de Sassenage, bleu de Termignon au coing confit, Mangue et ananas bouteille au parfum de cannelle, « interprétation » d'abricot Bergeron.** Chaque vin aura eu son accompagnement. Ce fut délicat, intelligent, créatif et sensible. Ce qu'il fallait pour des vins fort intéressants.

La table rayonne de la beauté d'une jeune Maud. Seule frêle et jolie femme entourée de neuf mâles avides de bonne chère, elle sut montrer que le sexe dit faible ne s'en laisse pas compter, même si la force des bourgognes la brutalisa un peu. Un coiffeur célèbre que l'on voit souvent caresser les têtes des femmes les plus belles et les plus célèbres de la planète, plusieurs entrepreneurs dont le lien, cause de ce dîner, était la gestion financière de leurs avoirs. Parmi eux, quelques propriétaires de caves solides, comme leur culture sur le sujet du vin. On put ainsi parler d'aventures qu'il est agréable de se raconter. L'ambiance fut joyeuse, studieuse même, car certains découvrirent une façon de profiter des mets et des vins à un niveau qu'ils n'avaient pas soupçonné. Ce dîner a fait naître de nouvelles envies.

Le **champagne Pâques Gaumont à Trépail, brut vers 1985** fit son entrée en scène. Doré, à la bulle bien active, c'est un champagne classique, sans type affirmé, comme le Grand Siècle de ce midi, qui plait énormément par son équilibre délicat. Joyeux champagne de plaisir, bien excité par les jolis éclairs à la volaille, belle mise en bouche. Le **Champagne Salon "S" 1985** (il est sans doute inutile maintenant que je rajoute chaque fois au nom de Salon l'expression « mon chouchou ») est toujours un immense champagne brillamment mis en valeur par la truffe et la pomme de terre. Comme j'avais bu, il y a seulement quelques heures, le champagne Cuvée des Enchanteleurs 1964, il est intéressant de voir que beaucoup de points les rapprochent dans la perfection, le Henriot ayant pour moi l'attrait de la nouveauté puisque je connais par cœur le Salon 1985. Avoir le même jour ces deux perles est un grand bonheur. J'aimerais les deux sans les opposer ni les hiérarchiser. A quoi cela servirait-il ?

Le **Saint-Véran Bichot 1989** est un des vins que j'aime présenter, car avec l'oxygénation optimale que l'on a pris soin de lui donner, ce vin brille comme s'il était d'une appellation bien plus grande. Et je repense aux vins magistraux goûtés au salon des grands vins. Ils auraient tant gagné en suivant les méthodes qui prouvent ici de façon magistrale leur efficacité (je radote, mais comme je l'ai dit, c'est l'âge – au mieux, ma conviction). Les convives aux caves respectables m'ont posé beaucoup de questions sur ces méthodes. Ils ont été éblouis – je le dis et j'insiste – par l'effet déterminant de l'oxygène, pour la beauté des vins. Pour ce Saint-Véran, il n'y a pas que l'oxygène. Il y a son origine, bien sûr, mais aussi l'huître parfumée qui l'embellit efficacement.

Le **Château Haut-Brion blanc 1998** est en classe de CP et sait à peine lire et compter. Mais quelle merveille ! Toute la complexité du bordeaux le plus beau est là dans ce remuant poupin. Cet aristocrate est rare. Il faut le

mettre sur table plus souvent car il est divin. De plus, c'est un vin qui sera toujours complice de toutes les audaces culinaires. Là, sur le cœur de palmier gentiment adouci, c'est un exercice de style de grand talent.

Personne ne supposerait que le **château Croque Michotte 1971** puisse apparaître aussi brillant que cela. Un vin agréable, gentiment épanoui, docile, facile, rond, délicat. Et le rouget le rend intelligent. Il devient docteur honoris causa ès rouget. Comme assez souvent des convives s'étonnent qu'on puisse associer un rouget à un vin rouge. Grâce au dosage de Gérard Besson ce fut un régal ainsi qu'avec les macaronis, plus faciles et attendus compagnons.

Qu'y a-t-il dans la bouteille du **Domaine de La Lagune, Barton & Guestier 1934** ? C'est un Bégadan-Médoc expédié en fût par Barton & Guestier dont des experts pourraient sans doute m'indiquer pourquoi le vin est logé dans une bouteille bourguignonne extrêmement âgée puisque son cul profond a une boule bien ronde. Un convive reconnaît nettement que c'est la Lagune. Je repère nettement que c'est un grand 1934 qui plait à toute la table. Il fut plébiscité dans les votes. L'agneau lui allait bien.

Le **Corton Renardes Michel Gaunoux 1990** est puissant, alcoolique, viril. Il asphyxia la belle Maud. La canette à la sauce hardie allait créer un ballet de natation synchronisée tant le mariage s'imposait comme une évidence. Encore jeune, ce vin se civilisera, sur fond de sa belle race. Le **Beaune Avaux J. et M. Gauthey 1964** est d'une brutalité à l'état pur. C'est mâle. Ça effraie les jeunes filles dans les couloirs tortueux des saveurs canailles. Mais que c'est bon ! Le feuilleté est un peu sec. Problème de coordination des cuissons. Mais rien n'a empêché ce vin d'étaler une profusion de saveurs animales de la plus belle Bourgogne.

Le précédent **château Rieussec 1965** que j'avais mis dans la même situation avec des pâtes bleues m'avait moyennement séduit. Celui de ce soir, beau liquide doré, simplifié comme le veut son âge, est chatoyant, enveloppant, confortable.

La Terre s'arrête de tourner, le tic tac des montres s'éteint. On change de galaxie. Le **château Filhot 1929** est l'expression la plus absolue de la perfection du sauternes. On aura lu comme le Filhot 1908 d'un récent dîner était d'un charme fou (bulletin 132). Là, c'est la définition stricte de ce que doit être le sauternes idéal. Et il dépasse le Filhot 1908 de nombreuses coudées. Le nez est fort, enivrant. Le goût est celui d'un Sauternes chaud, intense, c'est « Jésus que ma joie demeure », c'est une supernova d'éblouissement. C'est comme si l'on était capable de fragmenter l'Etna en petits paquets cadeaux. Les épices, les poivres, les fruits confits, les agrumes, tout est là, et Gérard Besson venu nous rejoindre en fit la plus précise des démonstrations. Il nous demanda de commencer par l'ananas si joliment adouci. Puis la mangue qu'il a travaillée et retravaillée. Et enfin l'abricot si élaboré. Et chaque fois le Filhot, comme l'artiste que l'on bisse et terse, se plie poliment aux caprices de Gérard Besson pour délivrer de nouveaux concerts ébouriffants.

L'on vota, c'est une habitude. Huit vins sur dix sont dans les quartés, et cinq sur dix furent gratifiés d'une place de premier. Les plus nommés furent le Filhot 1929, le Haut-Brion blanc 1998, suivis de la Lagune 1934, Beaune Avaux 1964 et Rieussec 1965. Mon quarté fut : **Filhot 1929, puis Domaine de la Lagune 1934, le Beaune Avaux 1964 et le Haut-Brion 1998.**

Les plus beaux plats, s'il est possible de les classer furent pour mon goût le rouget, la noix de Saint-Jacques et l'huître, le cœur de palmier et ses langoustines, et le dessert. Le plus bel accord fut celui de la sauce de l'agneau avec la Lagune 1934, symbiose éblouissante.

Voilà un amoureux du vin, chef de talent qui avec son équipe soudée nous a produit un grand morceau d'anthologie gastronomique. Une leçon d'inventivité, de créativité, avec des vins appliqués et talentueux qui se présentèrent sans doute comme jamais ils ne pourraient le faire aussi bien.

Amicales salutations de François Audouze

P.S. On s'inscrit pour le dîner du 9 juin, tous les autres dîners étant complets. Mais si vous ne pouvez pas attendre, je créerai un dîner hors programme. Il suffit de le demander Ce serait l'occasion de sortir des surprises, des vins d'étonnement ...