



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

Photo d'un **vin de Chypre 1845** avec son bouchon parfait et son étiquette manuscrite décollée. Ce vin, c'est la Joconde, la victoire de Samothrace et la Vénus de Milo réunies. Il fut bu le 7 avril 2005 au 50ème dîner de wine-dinners, cadeau que je fis aux heureux convives. La photo ne rend pas l'or profond qui sommeille encore à l'intérieur, très proche de la couleur du haut du bouchon.

Ce bulletin est le **cent trente septième**. Il a six pages car l'actualité est dense. Amical déjeuner à Pichon Comtesse, dîner à Cordeillan-Bages, fabuleux dîner au Meurice, déjeuner chez Hélène Darroze...

L'Hostellerie de Plaisance, au pied du clocher de Saint-Émilion, est l'hôtel de Gérard Perse. J'ai bavardé avec lui peu avant le dîner magique à La Gaffelière. Il est aussi propriétaire de château Pavie qui eut l'honneur du classement du Grand Jury Européen pour l'année 2000. C'est dans la lettre qui vous a été adressée. Le fait que son vin soit classé premier lui semble tout à fait naturel et destiné à se reproduire sur de nombreuses années. C'est une confiance à la Schumacher. Le chef de cet hôtel, Philippe Etchebest, meilleur ouvrier de France comme le fut Eric Fréchon, est un ami de Yannick Alléno, d'un gabarit plus rugbystique que lui. Il fit le délicieux repas au château La Gaffelière (voir bulletin 136), d'une sensibilité rare.

Evoquons un de ces moments forts que vous avez sans doute connus comme moi : des camions sont affectés au ramassage des containers permettant le tri sélectif des bouteilles et débris de verre. Un fonctionnaire municipal a déterminé qu'il ne faut pas déranger la circulation automobile diurne. Il s'agit de confort urbain. C'est à 6h15, quand les effluves de La Gaffelière 1904 caressent encore mes rêves, qu'on opère sous ma fenêtre. Un gyrophare donne à ma chambre des gaietés de carnaval, une discrète sirène mise en sourdine rappelle que le véhicule est important. Le verre qui change de réceptacle a un délicat bruit de coquilles d'huîtres qu'on jette dans un vide ordures. Je venais juste de m'endormir en un site merveilleux qui évoque les galanteries médiévales. Le geste par lequel j'entasse trois oreillers sur mon visage est serein, rassuré : je sais que l'Environnement est protégé. La défense de la planète est en marche. A toute heure.

Il est temps de prendre livraison des vins que j'ai dénichés dans une cave privée. Le prix offert avait plu à leur propriétaire au point que là où j'avais demandé qu'il choisisse six vins de bons niveaux de 1929, il m'en a donné douze. Pour le plaisir. Il siéra de lui rendre cette faveur sous une forme adaptée.

Direction rive gauche de la Gironde, par la route qui traverse Margaux, Saint-Julien et Pauillac. Je dois me rendre à Pichon Longueville où je suis attendu. Bien évidemment je me trompe de château, ce qui montre à quel point je suis peu assidu des châteaux qui ont fait les trésors qu'abrite ma cave. Je ne suis jamais allé à Latour, à Margaux, à Lafite, à Mouton car je n'aime pas déranger. Ce n'est pas parce que les châteaux font l'effort de recevoir ceux qui les visitent qu'il faut obligatoirement y aller. J'ai sans doute eu tort d'être trop discret jusqu'ici car des gens passionnés font les vins brillants que je vénère.

Violaine de Lencquesaing m'accueille sur le sentier et nous rejoignons sa mère, pétulante femme qui sera bientôt octogénaire, mais a plus d'énergie pétillante que beaucoup de gens plus jeunes. Les chais sont impressionnantes. Trois sculptures d'un bleu intense attirent mon regard par leur beauté. Une collection de verreries anciennes remontant à l'époque romaine est spectaculaire. C'est un hobby de May Eliane de Lencquesaing que je comprends, car je vis aussi l'avidité du collectionneur. De la terrasse qui coiffe les chais on découvre un panorama de rêve : toutes les terres alentour produisent des vins qui sont parmi les plus grandioses du monde : Pichon bien sûr, Latour, Léoville Las Cazes entre autres.

Nous goûtons dans une orangerie exquise les vins du domaine de **2004** : le **Bernadotte**, la **Réserve de la Comtesse**, et le **Pichon Longueville Comtesse de Lalande**. Ces vins de la rive gauche me paraissent plus sereins que ce que j'ai ressenti sur la rive droite. Les équilibres se forment déjà. Il fait beau, nous arpentons les allées fleuries qui mènent au beau château qui séduit : c'est une demeure où l'on vit. La décoration est élégante, délicate, fournie. Elle exprime le bonheur. Les couleurs sont très féminines. La salle à manger accueille pour qu'on y mange bien. Tous les petits détails, le raffinement anglais dans le service de table, préparent le convive à déguster comme il convient ce vin de grand renom.

Nous commençons par **Pichon Longueville 1991**, car de la toute petite récolte qui ne fut pas abîmée par des conditions climatiques épouvantables en début de cycle de la vigne, ce qui est resté est fort élégant. Léger, subtil, ce vin insiste pour nous dire : « je sais que je suis de 1991, mais voyez comme je vis bien ». Le **1986** qui suit me rappelle celui que j'ai bu tout récemment (bulletin 128). Comme le 1991, il est servi dans sa fraîcheur. Il se présente légèrement frais et peu ouvert. Nous discutons longuement de nos méthodes respectives de mise en valeur des vins. J'admets volontiers que l'on présente un athlète au moment où il se réveille. Son étirement matinal a du charme. J'ai plus le goût de le voir en piste, quand la sueur marque son front et signe l'effort pour gagner. Si l'on concevait bien que le 1986 se présente ainsi en jouant la jeune beauté surprise devant sa psyché - et l'on sait que Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1986 est un immense Pauillac - j'ai eu plus de mal avec le **1959**. Voici un vin époustouflant, chef d'œuvre historique. J'ai moins envie de le voir en pyjama. Il le faut en Brummell. Tout ce que je dis est évidemment à prendre à la marge, car le 1959 d'une longueur rare, choisi pour ce repas amical parce que l'année est d'un fort souvenir pour May Eliane de Lencquesaing, démontre tout naturellement qu'il est un très grand vin, à la garde quasi éternelle. J'espère que mes hôtes le goûteront encore ce soir, après une oxygénation supplémentaire, pour vérifier si cette forme différente leur plaît aussi, alors qu'elles ont opté pour une présentation d'un vin dans la forme qui met en valeur d'abord sa jeunesse. Nos discussions furent animées, amicales et heureuses.

J'ai visité la cave, goûté le chaud soleil dans le beau jardin où les fleurs de printemps explosent de couleurs et de joie de vivre. Une famille qui travaille à la pérennité d'un domaine au sol bénit de Bacchus. Une volonté de bien faire dans l'esprit de la tradition. Une exigence. Et ce moment d'amitié. C'est là où la France est inégalable.

A Palmer, les visites se succèdent au chronomètre. On se croirait dans un centre de thalassothérapie où l'on vous dit : « le bain d'algues : à 17 h 12 ». Une impressionnante cohorte de visiteurs de tous horizons et de tous pays vient découvrir le charme de l'**Alter Ego de Palmer 2004** et l'élégance structurée de **Château Palmer 2004**. J'étais venu en ami bavarder de divers sujets. J'ai goûté ces beaux 2004. Je suis content d'avoir terminé sur eux ce périple épuisant de découverte des bébés vins qui seront sur les tables dans quelques années.

Je croyais, en accostant à **Cordeillan-Bages** avoir enfin trouvé le repos : un dîner à l'eau. Je m'installe à table. Je demande la carte des vins pour me prouver que je saurai résister à la tentation, et les prix des vins m'y incitent. Mais mon ange gardien, qui a mis devant chacun de mes pas dans la région bordelaise une nouvelle aventure, avait décidé que mon parcours ne serait pas fini. Je vois entrer Hidé, l'âme du restaurant parisien de Hiramatsu pour tout ce qui touche à l'accueil et aux vins, qui a quitté cette maison alors qu'il a organisé son installation dans les locaux de Faugeron. Il est accompagné de deux amies japonaises, une journaliste et une propriétaire de « bars à vins » japonais. Instinctivement je lance : « on dîne ensemble ». Hidé était le sommelier de Cordeillan-Bages quand s'est tenu l'un des volets d'une fabuleuse dégustation de trente millésimes

mythiques d'Yquem. C'est Bipin Desai, l'organisateur de l'événement en 1999, qui m'a fait connaître peu après Hiramatsu et Hidé. Une coupe de **Cristal Roederer 1997**, élégant champagne mais un peu limité est posée avec autorité devant moi. Les barrières d'une sobriété espérée tombent, et nous associons une goûteuse anguille et un **Corton Charlemagne Bonneau du Martray 1991** absolument délicieux qui continue de briller sur un magistral agneau de Pauillac. Le chef nous ayant préparé un œuf transparent dans un intense bouillon, c'est l'**Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2001** qui s'impose à mon envie. Justesse absolue de l'accord. Quel magistral vin du Domaine ! Eblouissant, et largement au dessus – à mon sens - de ce qu'on pourrait imaginer d'un Echézeaux de la Romanée Conti. Un vin immense. Ce vin m'a ébloui par sa pétulante sérénité. C'est un boutonneux de quinze ans qui vous lirait du Saint-John Perse, ce gourmet de mots. Une constatation intéressante d'un essai que l'on fait rarement : je suis passé plusieurs fois du blanc au rouge puis du rouge au blanc, car l'œuf imposait – surtout par son bouillon – le vin rouge, quand certains morceaux de l'agneau cuit de trois façons attendaient le blanc. J'ai remarqué que le passage de l'un à l'autre se faisait avec une facilité rare, sans le moindre heurt. Et même, la transition du rouge vers le blanc embellissait le Corton Charlemagne, lui extirpant de nouvelles subtilités.

La cuisine de **Thierry Marx** est d'une maturité qui fait plaisir. L'homme est sportif. Avec Philippe Etchebest, on aurait le début d'une ligne d'avant de belle solidité. La recherche esthétique est à mon sens un peu poussée. On perd le coté roboratif pour une sophistication pas forcément nécessaire, ce qu'on retrouve dans le service, un peu gênant de vouloir être trop parfait. Mais il y a une telle volonté de bien faire qu'on applaudit des deux mains à cette étape de belle gastronomie. Le lecteur se demandera certainement pourquoi boire deux bourgognes dans le bordelais ? Il y a à cela deux raisons. La première est qu'après trois jours d'immersion avec d'immenses vins antiques et de rugueux embryons de vins, une pause gustative était nécessaire. La seconde, d'expérience, est que dans les régions viticoles, les coefficients multiplicateurs sur les cartes des vins sont moins tonitruants pour les vins des autres régions.

A l'heure où j'écris ces lignes, sur mon chemin de retour, mon ange gardien semble en train de dormir. Je vous en prie, ne le réveillez pas.

L'équipe de tournage de France 2 qui avait réalisé pour Envoyé Spécial le sujet sur les vins anciens de Bouchard se présente à nouveau devant ma cave. Les prises de vue seront plus courtes car il ne s'agit plus d'une émission à thème mais du vingt heures.

Pour des raisons de tournage le dîner n'aura pas lieu en salle de restaurant mais dans le suite 103, celle où Salvador Dali vivait, face au jardin des Tuileries. Un écrin de divine beauté : « transcennnndannnnntaaaaallll ». Les couleurs raffinées, les fleurs qui rappellent les tons de la vaisselle, une brigade toute motivée à faire un service précis. Les conditions sont remplies pour faire grand.

Un réalisateur (est-ce Fellini ?) à qui l'on demandait lequel de tous ses films il considérait comme le plus grand, répondit : « mon plus grand film ? Ce sera certainement le prochain ». Ecrivant ces lignes avec encore en bouche l'empreinte de ce repas, j'aurai tendance à dire que ce 50^{ème} est le plus grand, comme il m'est arrivé de le dire d'autres dîners en quittant Guy Savoy, Alain Senderens ou Guy Martin par exemple...

L'ouverture des vins se fait en présence de Nicolas, grand sommelier, avec qui les échanges d'impressions sont chaleureux. L'odeur du Gaffelière est belle, celle du Pommard bourguignonne comme pas deux, celle du Richebourg émouvante. C'est le Haut-Brion qui nous sert une odeur horrible. Ce vin serait logiquement refusé au restaurant. Je sais qu'il va se reprendre. L'analyse du bouchon montre à l'évidence un accident de stockage dans une cave ou un entrepôt avant que je ne l'achète. L'odeur la plus époustouflante est celle du vin jaune, comme si l'armée romaine, emplissant ses onagres non pas de pierres mais de noix, bombardait mes narines pour une nouvelle invasion. Ceci avant que je n'ouvre avec émotion un vin de 160 ans. Son odeur confirme ce que j'en ai dit dans mon livre : il n'existe pas, à ce jour, de senteur plus extraordinaire. Ce vin est mon nirvana. C'est le cadeau que je voulais faire à l'occasion de ce 50^{ème}. Heureux convives qui ont eu le nez de s'inscrire au bon moment.

On me filme quand je débouche les bouteilles. On me suit quand je vais montrer en cuisine les arômes du Carbonnieux et du Haut-Brion afin que Yannick ajuste les humeurs de ses sauces. J'attends mes invités dans ces ors et ces stucs.

L'arrivée des convives est plus agréable quand on se trouve dans un espace privé : on peut prendre le champagne debout. Ici, c'est **Dom Pérignon 1993**, joli champagne au charme certain, picoté par un Kouglof appétissant. Je donne aux convives la feuille de route (pour parler politiquement moderne), le mode d'emploi, et nous passons à table.

Voici le menu de Yannick Alléno : **Noix de pétoncles rafraîchies à la gelée de pomme verte, tarama de langoustine aux grains de caviar / Cotriade de fins coquillages ouverts à la vapeur d'algues, écume aux écorces de Yusu / Tronçon de turbot rôti sur l'os à moelle, fricassée de morilles et petits pois au jus / Pouarde de Bresse Lucien Tendret, entre chair et peau du foie gras de canard, asperges Bourgeoise de Robert Blanc lardées / Foie de canard poché au Chambertin, pâtes coudées gonflées au jus de truffe et fourrées de petits pois / Fondue de jeune Comté au jus tranché à l'huile de noix, copeaux de betterave et pousses de salades / Macaron au coquelicot et pamplemousse / Crème de mascarpone infusée aux bâtons de réglisse, battue comme un tiramisu.** Yannick a travaillé pendant plus d'une semaine pour essayer de simplifier les recettes pour qu'elles se mettent entièrement au service du vin. Et cette exécution où la recherche raffinée est celle de la pureté est absolument exceptionnelle.

Le plat de pétoncles donne au **Bâtard Montrachet Veuve Henri Moroni 1992** une curieuse trame très linéaire faite de beurre et de caramel. Manifestement, ce plat délicieux d'une présentation esthétique extrême et d'un raffinement élégant est hors sujet, ce qui se confirme quand le plat est enlevé : le Bâtard reprend une ampleur, une rondeur juteuse qu'il ne voulait pas délivrer avec le plat. Oserais-je dire que je suis content que cet accord n'ait pas fonctionné ? Car il apporte la preuve absolue que lorsqu'un accord est exact, et tous les plats suivants en offrissent, c'est le fruit d'un travail d'orfèvre. De même qu'une règle ne peut vivre sans ses exceptions, un accord inexact renforce la démonstration des autres. C'est ce que j'avais expliqué dans la même situation à Guy Savoy, mécontent qu'un accord n'ait pas marché, alors que j'étais ravi qu'on puisse sentir ainsi que la perfection n'est pas un hasard. Il faut de tels inaccomplissements pour que cette science de la gastronomie la plus extrême nous tienne en haleine et nous pousse à la perfection.

Le démarrage sur un premier désaccord multiplia encore plus notre émerveillement lors du plat suivant. Le **Château Carbonnieux blanc Premier Grand Cru Léognan 1948** absolument époustouflant, inimaginable à un tel niveau, fut transcendé par les coquillages, présentés dans des coupes en cristal que Yannick Alléno avait achetées spécialement pour ce dîner (mais oui), afin que l'on voie toutes les strates de ce bonheur culinaire absolu. Un immense moment de plaisir pur. Et des subtilités invraisemblables élégamment intégrées dans le goût d'ensemble ! Le dosage de l'écorce de Yusu, agrume japonais, que l'on avait vérifié à l'odeur, magnifiait la légère trace citrique de l'impérial Carbonnieux. J'ai acheté cette bouteille sur ebay.com avec les prises de risque que l'on peut imaginer. Ce fut une bonne pioche.

Sur le magistral turbot à la moelle, le **Château La Gaffelière Naudes 1962** est accompagné d'un **Vieux Château Certan 1979**. Un convive accorde une accolade au Vieux Château Certan mais nous sommes plusieurs à vibrer beaucoup plus au Château La Gaffelière. Ce 1962 au nez d'une séduction extrême est invraisemblablement canaille. A l'aveugle on dirait un bourgogne tant le charme animal s'étale érotiquement. J'hésite un peu, mais j'aurais volontiers tendance à dire que j'ai préféré ce 1962 sauvage au 1961 plus orthodoxe que j'ai bu au château avec ses propriétaires. Le Vieux Château Certan, d'une belle définition est quand même un peu trop austère, ascétique, pour emporter les suffrages.

La pouarde est un plat inimaginable. Cette variation sur un thème archi revisité est ici magistrale. Le **Château Haut-Brion 1970** que je demande à vérifier avant qu'on le serve n'est pas plaisant car j'en ai la première gorgée. Quand je dis « attention danger », toute la table me morigène en me disant que des vins fatigués comme cela, on en ferait volontiers son ordinaire ! Et effectivement le vin s'assembla, sa puissance originelle

lui permettant de surmonter le choc du stockage qu'il avait subi. Ce n'est évidemment pas l'un des plus brillants Haut-Brion, mais il est fort civil, vin que l'on aurait à coup sûr rejeté dans d'autres circonstances. L'accord avec le Haut-Brion tel qu'il se présente ici est d'une justesse absolue.

J'ai commis la deuxième erreur, celle d'associer les deux bourgognes sur un même plat. Le **Pommard Grands Epenots Michel Gaunoux 1974** est un vin absolument époustouflant. C'est le loulou de banlieue au foulard en vichy rouge, aux rouflaquettes, qui va vous délester de vos louis avant de vous suriner. La frayeur qui fait frissonner, c'est cela que l'on ressent avec ce vin interlope. Quel charme de bas-fonds ! Mais ce génial sale gosse se tait quand parle l'ancien. Le **Richebourg "vieux ceps" H. Jaboulet Vercherre 1937** est un vin miraculeux que je n'attendais pas à ce niveau. C'est un bourgogne totalement réussi qui a tout pour lui. Il est une synthèse du bourgogne accompli, serein, qui ne cherche pas à en faire trop, mais dégage une puissance imposante. C'est un peu Jean Gabin ou Lino Ventura : on sent qu'on n'a pas trop intérêt à leur marcher sur les pieds. Ce Richebourg, c'est la force tranquille du bourgogne chaleureusement épanoui. Et je suis tellement fier d'avoir suggéré un foie gras dont j'avais eu l'intuition lors de mon dîner impromptu (bulletin 135). Travaillé avec le talent de Yannick Alléno, nous avons joui d'un accord – largement inusuel – de la plus belle imagination.

Aucun vin jaune actuel ne ressemble de près ou de loin à la séduction inoubliable du **Vin Jaune Fruitière Viticole d'Arbois 1953**. C'est du Erik Truffaz, ce trompettiste au modernisme passionnant. Il explose de chaleurs inhabituelles, si dérangeantes pour un palais qui ne connaîtait pas cette belle région. J'y vois un vin de création culinaire de magnitude infinie. On peut tout essayer avec ce vin d'énigme, de charme, de plénitude gustative rare. Quelle richesse !

Le **Château Sigalas Rabaud Premier cru classé Sauternes 1967** est un jeunet élégant. Son papa lui a donné le gros diamant de sa grand-mère pour que la future fiancée soit enchaînée plus sûrement à la famille. C'est le Sauternes parfait futur gendre. Et le dessert au macaron est une prouesse technique et gustative de haut niveau. Je profite de l'arrivée de son auteur, Camille, jeune chef pâtissier de talent, pour lui dire que le fruit rouge avec le sauternes, c'est comme la drogue : on n'y touche pas. Aucun essai de fruits rouges avec un sauternes n'atteindra son but. Alors, ce n'est même pas la peine d'essayer. Le macaron était tellement sublime que les ravissantes femmes présentes en nombre à ce dîner tombèrent en pamoison et s'évanouirent sur les coquelicots qui formaient un tapis printanier pour mettre en valeur leur extrême beauté.

Il fallait que ce 50^{ème} dîner trouve sa conclusion sur le vin dont je suis fier. Le **Vin de Chypre 1845** ne faillit pas à sa réputation. Une senteur, je dirais plutôt un parfum, qui est envoûtant, entêtant, et dépasse en intensité tout ce qui peut se concevoir. On aurait volontiers pu boire ce vin seul, mais j'avais demandé à Yannick Alléno de faire une esquisse de dessert dont le thème central serait la réglisse. Et à la grande joie de tous, y compris de Yannick venu nous rejoindre en toute amitié, le mascarpone à la réglisse joua le rôle d'une fronde, d'une catapulte, propulsant le vin de Chypre dans des longueurs infinies. Le vin, déjà naturellement conquérant, trouvait dans le dessert un réacteur supplémentaire. La subtilité de cet accord et de ce vin se situe à un niveau de gastronomie totalement inconnu. J'étais paralysé de bonheur.

Une table fort jeune, où quatre jeunes femmes disputaient en beauté avec le cadre raffiné et les saveurs inoubliables, comptait sept habitués et trois nouveaux convives. D'horizons divers où le monde du conseil dominait, la table fut enjouée, riante. Elle dut voter. Sur les onze vins, huit furent nommés et quatre eurent les honneurs de la première place. Le vin de Chypre n'eut que trois votes de numéro un, dont le mien, ce qui prouve que mon goût n'influence pas celui des autres et que les repères de chacun s'accrochent à des souvenirs qui sont forcément personnels. Les plus votés furent, de loin, le château La Gaffelière Naudes 1962 (mais oui encore) et le Vin Jaune 1953, suivis du Richebourg 1937 et du Carbonnieux 1948. Le plus grand nombre de votes en première place touchèrent à égalité le vin de Chypre et le Richebourg 1937.

Mon vote fut : **vin de Chypre 1845, Richebourg Jaboulet Vercherre 1937, Vin Jaune Fruitière vinicole d'Arbois 1953 et Carbonnieux blanc 1948.**

Que dire en conclusion de ce moment unique ? Un cadre éblouissant. Un chef qui a longuement étudié comment ajuster ses recettes pour qu'elles servent à embellir les vins en concentrant le message sur le goût premier. Ce fut magistralement réussi. Trois fautes qui justifient que l'on continue inlassablement à étudier cette gastronomie de raffinement : les pétoncles, le choix que je fis de mettre le délicieux Pommard en même temps que le Richebourg trop brillant, et la trace de fruits rouges sur le sauternes. Fautes bénignes. Je les signale alors qu'elles sont minuscules. Car ces constatations font progresser. Des vins magistraux, présentés au mieux de leur forme, brillants pour la raison majeure qu'aucun ne fut en comparaison.

Un service d'une attention unique, dont Bruno, charmant et compétent sommelier, un chef d'immense invention. Ce 50^{ème} repas fut déterminant. Une des formes de la gastronomie ultime est ici. Je dithyrambe, mais ça le mérite.

Peu de temps après, dîner chez des amis partageant le même sport, le squash. Il est bien loin le temps où j'étais capitaine d'une équipe de squash, plus pour mes qualités d'organisateur des repas d'après match que pour mes exploits sportifs. Un **magnum de champagne Deutz** non millésimé, aimable champagne facile à apprécier. Le **Meursault du Château de Meursault 2000** se présente très nettement comme un vin moderne. Travailé pour plaisir ou pour concurrencer la Californie ou le Chili, il a oublié d'être Meursault. Je lui préfère, c'est mon goût, le **Chasse-Spleen blanc 1997** floral, léger, qui respecte beaucoup mieux son terroir d'origine. Le **Lynch Bages 1998** sera sans doute un grand vin un jour. Mais plus tard. Pour l'instant, c'est le labrador tout fou qui vient de courser un canard jusque sur l'étang et vient essorer près de vous son pelage pour vous rappeler qu'il existe. Le **Monbazillac Theulet-Marsallet 1924** du truculent René Monbouché que j'avais apporté, au nez d'agrumes et à l'empreinte gustative d'une immense durée subjugue cette sportive assemblée. Mon hôte s'émerveilla tant il savourait le plaisir de jouir de ces vins antiques aux sensations inimitables. La cuisine de son épouse mérite de grands compliments. Nous étions comme la France profonde moitié-moitié pour le oui et pour le non. Prétexte à de belles joutes en une très belle soirée d'amis.

Un ami veut me voir et me propose de le rejoindre chez **Hélène Darroze**. Je suis prêt à y courir, d'autant que j'entends que le thème est l'armagnac. C'est le nom d'Hélène qui a dû induire cette confusion, ainsi que ma tendance à écouter trop vite, car il s'agissait en fait des vins de marque de Bergerac. La confusion phonique est possible mais peu excusable. De nombreux vins étaient présentés et de grands experts les analysaient, posant des questions pertinentes. J'en avais moins la volonté.

Le menu d'Hélène Darroze fut fort bon. Le pigeon est d'une chair splendide et d'une cuisson respectueuse des tendretés. Le dessert me faisait peur par des intitulés de kaléidoscope mais fut particulièrement réussi, accompagnant un bien jeune mais délicat **Monbazillac du Château de Monbazillac 2000** très justement dosé. Le vin qui m'a séduit au sein de ces vins un peu courts est le **Château la Barde les Tendoux, Côtes de Bergerac 2000**, vin à l'avenir prometteur, car son amertume actuelle promet des plaisirs intenses.

Le cadre de ce restaurant devrait pouvoir s'égayer. Hélène Darroze doit atteindre, avec sa sensibilité, le niveau des grands chefs de Paris tout en gardant l'esprit de ses attaches familiales. Son pigeon en prend nettement le chemin.

Amicales salutations de François Audouze

P.S. Les Journées Nationales du Livre et du Vin à Saumur décernaient ce dernier dimanche neuf prix. Je concourrais pour le « Prix Grand Cru des Vins de Saumur » dans la catégorie : « ouvrage original consacré au vin ». J'ai obtenu le prix. La fête continue ! Saumur sera raconté dans le prochain numéro.