

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



Photo des **journées de Saumur**. Irène Frain annonce que mon livre a gagné le prix. Les ombres, les visages ont une forte intensité dramatique. C'est du Rembrandt, du David !

Ce bulletin est le **cent trente huitième**. Encore des aventures, parfois insolites.

Christie's organise l'une de ses ventes de vins dont un thème important sera la vente de la cave de vins anciens du domaine Séguin-Manuel, que le nouvel acquéreur vend sans doute pour financer l'achat de la propriété. En prélude à la vente on peut goûter quelques vins actuels de bourguignons qui me sont souvent inconnus, et un vin de 1955 de Séguin-Manuel qui doit donner des indications aux rares enchérisseurs qui se seront déplacés, puisque maintenant beaucoup de mes « opposants » sont virtuels, donnant leurs ordres par internet ou au téléphone. Je goûte ce 1955 à l'amertume certaine mais dont j'aime le râpeux bourguignon. Voilà un vin qui se boirait à table, sur une viande sauvage, pour atteindre de brutales provocations. J'entends autour de moi : « imbuvable », ou « ouille, ouille, ouille », ou « pas possible ». Un ami expert en vins à la culture extrême qui arrive me demande : « ça vaut la peine de goûter ? ». Je lui dis : « faites attention, car sous une attaque très rebutante il y a la matière d'un bon vin ». Mon ami me remercie en me confiant que si je ne l'avais pas prévenu il aurait sans doute condamné ce qu'il considère maintenant comme un bon vin. L'aptitude à la tolérance influence forcément le goût. Est-ce un mal ? La vente a confirmé que les prix des vins anciens s'expriment aujourd'hui en euros avec les mêmes chiffres que l'on atteignait, mais en francs, il y a dix ans. L'engouement s'approche de la folie. J'avais fait part à Christie's de mon jugement sur les prix de cette importante cave : trop chers à mon goût. Ayant quitté la salle après de belles rapines pour ne pas me laisser tenter par cette cave importante, j'ai appris par la suite que les estimations avaient été doublées ou triplées dans l'excitation de la vente. La hausse des prix des vins extrêmes n'est pas finie. Il y a plus de demande que d'offre sur ces vins.

Je fais partie d'un des plus beaux cercles de France, dans un immeuble magistral situé sur une place où l'on guillotina fort il y a quelque deux cents ans. Le vin du cercle, que je ne nommerai pas, prévu pour les déjeuners à coûts partagés, devrait être inscrit au patrimoine de la déshumanité. Que de fois, dans des banquets où le budget est âprement discuté, c'est le vin qui trinque ! Etant avec un ami aussi chahuteur que moi dans une assemblée dont l'âge rappelle celui de mes vins, je substitue à l'ordinaire un **Angélus 1990**. Au premier contact le bois est assez insupportable. Puis l'oxygène le domestique et ce saint-émilion s'adoucit pour devenir intense, généreux, de belle provocation. L'Assemblée Générale annuelle et statutaire des membres du cercle est aussi passionnante qu'un texte de Robbe-Grillet. Mais c'est la loi du genre. Je m'échappe pour aller saluer des amis qui déjeunaient dans l'antre de Jean François Piège, au Crillon tout proche, où un café fort utile effaça les effets à court terme de la lecture des statuts.

Un ami fort assidu de mes dîners me demande d'animer une **conférence dégustation** à l'instar de celle qui s'était tenue au salon des grands vins. J'accepte pour ce fidèle ami. Elle s'inscrira au sein de conférences professionnelles où une centaine d'acteurs d'un même métier se retrouvent. Je me rends sur place quelques jours à l'avance, donnant des instructions sur la position des tables de cocktail et celles affectées au service des vins. Je suggère l'ordonnancement des lieux. Et me souvenant du succès du Maury avec des chocolats au salon des grands vins, je vais à la Maison du Chocolat. Avec l'exquis Robert Linxe, créateur de ce temple, je goûte des chocolats aux parfums tentants et séducteurs pour choisir les petits carrés magiques qui accompagneront un Maury 1947. J'arrive quelques heures avant l'événement et je constate que la magnifique salle de **l'hôtel Lotti** est coupée en deux par une table de buffet qui fait office de mur de Berlin. En effet, mon ami ne m'avait pas dit qu'il avait mis la dégustation des vins anciens en option et comptait traiter dans la même salle ceux qui boiraient mes vins et ceux qui ne les boiraient pas. Je ruminai cette curieuse situation. On ne peut pas avoir dans une même pièce des invités qui partagent les émotions d'un vin et d'autres qui les ignorent. On décide de fusionner les groupes et de translater la table du buffet ce qui bouscule les appareils prévus pour la sonorisation, prérégis sous la table. Les invités arrivent après les conférences tenues dans d'autres salles de l'hôtel. Heureux de se trouver ou se retrouver, ils bavardent. On est là pour cela. Quand mon micro hoquetant crachote des sonorités disgracieuses, il faut vraiment l'enthousiasme de quelques amateurs pour que je me sente écouté. Un micro de secours, opportunément orthodoxe, permet de grossir le rang de mes auditeurs. Les vins les soudent plus sûrement. Premier vin : un **Arbois Pupillin 1976 Domaine Lornet**. Comme au salon des grands vins je débute par ces saveurs inhabituelles pour montrer que l'on entre sur une planète différente, celle où l'exploration de senteurs et de goûts étranges demande un effort. On poursuit avec **Château La Conseillante Pomerol 1981**, rassurant, puis un **Coteaux du Layon Domaine de la Roche Moreau 1981** déjà goûté lorsque je parle en de vastes assemblées et qui plait tout autant. Ensuite un **Château Terfort Sainte Croix du Mont 1975** montre à quel point l'apport des ans embellit un vin normalement assez limité. La cerise sur le gâteau, c'est le **Maury 1947 des Vignerons de Maury** qui s'associe avec un chocolat au fenouil, et forme avec lui un accord raffiné et délicat. Le chocolat au citron est hors sujet, ce qui a aussi valeur éducative. Des discussions se créent avec un groupe d'amateurs que je sens passionnés. Après cela, nous trinquons avec un honnête champagne sur un buffet italien. J'ai su ensuite que cette présentation de cinq vins originaux, différents ce qui se boit normalement en cocktail, avait plu à ceux qui m'écoutaient, dont le nombre s'était agréablement enflé. Exercice difficile quand les échanges professionnels sont dominants.

Les **journées nationales du livre et du vin** tiennent leur dixième édition à Saumur. A la Gare Montparnasse, un TGV spécial va conduire à Tours les auteurs en compétition pour divers prix, les membres des jurys, écrivains eux-mêmes ou personnalités célèbres, des auteurs et la presse. Les photographes indiquent par leur ballet qui est célèbre et qui ne l'est pas. Les jurys vont délibérer dans les wagons de première. Les auteurs sont en seconde classe. Un délicieux buffet, arrosé de quelques vins de Touraine, va offrir à nos papilles foie gras et homard. De Tours, des cars nous conduisent au château de Candé, noble demeure au parc splendide où une fanfare d'étudiants en médecine (délicatement nommée « la vaginale ») massacre un répertoire éculé. C'est bon enfant. Dans des tentes et au château les auteurs vont signer leurs livres. Je suis placé dans la bibliothèque du château où Jean-Claude Brialy, Edmonde Charles-Roux, Françoise Dorin, Fabien Zeller, Gonzague Saint Bris, Daniel Picouly signent leurs ouvrages. Une foule très dense ne s'intéresse qu'aux auteurs connus. Je la vois s'écouler en longeant ma table pour atteindre les stands où ces illustres écrivains signent leurs livres. Une compétition amusante se crée avec mes voisins de droite et de gauche aussi connus que moi. Qui signera le plus ? Je gagne en signant plus de livres que mes deux voisins réunis, à cent coudées des vraies vedettes.

Nous nous rendons à nos hôtels avant un dîner prévu à **l'abbaye de Fontevraud**. Quel site merveilleux et émouvant ! Des gisants rappellent la dimension historique du lieu. Nous nous rangeons autour du promenoir du cloître pour assister à un événement rare : le Cadre Noir de Saumur a dépêché trois chevaux qui vont exécuter devant nous des figures de dressage de la plus extrême difficulté. Dans le réfectoire des nonnes nous sommes près de 500 à partager un délicieux repas agrémenté de vins régionaux, crémant, vin d'Anjou, Saumur et Saumur-Champigny. A ma table deux meilleurs sommeliers du Monde qui ont commis des livres, Pierre

Bonte que je vénère pour l'écoute qu'il a eue des témoignages d'une France rurale et ancestrale, et des gens de presse. Un parcours dans les allées des jardins de l'abbaye, éclairées de couleurs vives intéressantes, est plaisant, tandis qu'un groupe de bon jazz dans une des salles est fortement anachronique, même si les sonorités sont belles.

Je rejoins mon hôtel au confort inhabituel qui mérite une anecdote : la salle de bains a un lien de parenté avec les sanisettes qui jalonnent les boulevards parisiens : une coque toute plastifiée accueille les fonctions sanitaires et permet les désinfections intermédiaires. Là, une coque plastique, prévue pour placer deux pieds et deux pieds seulement, offre toilette, lavabo et douche. Je décide d'utiliser cette douche exiguë. Je décachette un savon aux dimensions inspirées par la volonté de ne pas gâcher. Sous le flot de la pomme, mon savon timbre-poste glisse. J'essaie de me replier pour le récupérer. En remontant, ma tête heurte le porte-savon qui tombe. J'ai en main le savon. Pour le reposer, puisqu'il n'y a plus rien, je vise un des coins du lavabo. Comme dans un film je vois au ralenti la trajectoire du savon. Il surfe sur le bord du lavabo. Il entame une glissade vers les toilettes et sa destination finale sera la cuvette des WC. Pas de Pom Pom girl pour saluer cet exploit balistique. La distance de tir étant courte (et pour cause !), ce n'est pas un panier à trois points.

Le petit déjeuner est en plein air sur une belle place. Des stands de vins remplacent des cafetières improbables. De lourds pâtés, des rillettes épaisse, du lard, du boudin, des pieds de porc sur des toasts chauds plombent l'estomac de graisseuses victuailles, sans doute pour absorber de verts et virils vins du pays. De charmantes hôtesses nous avaient encouragés à respecter absolument cette coutume locale. Elle explique sans doute une partie du sous-peuplement de la région : qui peut résister à cela ? Le ventre chahuté de saveurs en grave décalage horaire (la cochonaille, c'est d'habitude beaucoup plus tard) je rejoins la table où je vais signer mes livres. La veille, une élégante dame m'avait demandé de dédicacer mon livre à un Frédéric. Au moment de payer, elle ne retrouve plus son carnet de chèques. Elle dit que son mari l'aidera à payer, mais elle n'est plus revenue. Ce matin, peu avant le déjeuner, un nouvel acheteur demande que je lui signe mon livre. Il annonce Frédéric. C'est sûrement le petit-déjeuner saumurois qui m'aura enlevé tout réflexe. J'ai signé une dédicace alors que j'avais sous mon coude le livre déjà dédicacé et non payé. Je me mordis les lèvres d'une telle erreur.

On appelle tous les auteurs candidats à la remise des prix. Il y a neuf catégories avec cinq ou six auteurs en piste. Mon livre concourt dans la section : « grand prix Saumur 2005 » qui couronne un « ouvrage original consacré au vin ». Irène Frain est la présidente de ce jury. Avec un sourire radieux elle encense mon livre. J'ai le prix. Largement félicité par des auteurs et gens de presse de grande gentillesse, je me rends au repas, tout heureux de cette nouvelle gloire, car j'avais dans mon groupe de rudes concurrents. De délicieuses huîtres Gilardeau, une lourde joue de bœuf, mais surtout les passionnantes anecdotes du Marquis Robert de Goulaine, viticulteur et écrivain, participent à mon contentement.

Revenant à ma table, les signatures s'accélèrent, car un prix facilite les choses. Lors des conversations qui entourent les signatures, un jeune sommelier veut acheter mon livre et me demande : « pourriez-vous mettre : à Frédéric ». Quand il entendit : « dans mes bras jeune homme », et quand je lui remis un livre déjà dédicacé, j'ai vu une profonde stupeur modifier son visage. Il se demandait sans doute par quel prodige ce prestidigitateur a une signature d'avance à chaque prénom. Un autre visiteur vint réciter ses poèmes, cherchant peut-être un écho mais surtout l'adresse d'un éditeur. Quel sort cruel que de déclamer – mal – ses propres poèmes, quand on n'en a pas été prié.

J'épuise très rapidement le stock du libraire. J'ai fait de nombreux mécontents. Puisque je n'avais plus rien à signer, je passai de stand en stand, parlant avec les auteurs primés et quelques auteurs passionnants. Vous voyez d'ici comme je crânais !

Un train fort tardif ramena à Paris des écrivains las mais généralement heureux. Un **Saumur-Champigny Cuvée des 100 vignerons 2003** au fruit rouge profond distribué dans le train voulait qu'on se souvienne longtemps de cette belle région où la plume et le vin furent un instant complices.

Chacun d'entre nous a forcément quelques tics verbaux. Vous en connaissez un quand je dis : champagne Salon suivi de « mon chouchou ». En voici un autre : restaurant Laurent, « ma cantine ». Je me retrouve à déjeuner au **restaurant Laurent**, où la gentillesse de Philippe Bourguignon, de Patrick Lair, de toutes les équipes, et la cuisine sereine de Alain Pégouret participent à cette impression de se sentir chez soi et créent l'envie d'y revenir. Une coupe de **champagne Jacquesson extra brut 1995**, d'une bouteille sans doute déjà bien aérée me ravit, plaçant ce cru au dessus de la mémoire que j'en avais. Le liquide est vineux, expressif et sensible. Au chapitre des vins, c'est « forcément », et les guillemets ont toute leur importance, un **Vosne Romanée Cros Parentoux Henri Jayer 1994**. Ce qui m'agace, c'est que nous fumes trois lors de ce même déjeuner à trois tables différentes, à avoir eu le même choix. Ce restaurant Laurent, repaire d'habitués, compte trop de connaisseurs. Mon invité est un écrivain du vin, et plus particulièrement des vins de Bordeaux. C'est son premier Henri Jayer. Je l'encanaille avec cette splendeur, vin pénétrant dont l'alcool s'impose d'emblée. Son charme, son brio, sa vivacité strient le palais comme une botte de Nevers. Tout dans ce vin fleure la perfection. La tête de veau caramélisée est brillante, mais plus encore avec le vin. Le pigeon à la chair tendre et émouvante a le lexique d'Henri Jayer : leurs saveurs se confondent dans un esperanto parfait. Pour profiter de ces saveurs, il faut absolument avoir l'envie de les déchiffrer. Cela décuple le plaisir.

La cuisine bourgeoise est ici poussée à son paroxysme de sécurité. On est bien, et on le reconnaît aux habitués, gens opulents ou célèbres qui ne veulent pas que la cuisine les interpelle. On doit être bien. C'est le cas.

Un ami sommelier, immense expert en champagne m'a ciselé une journée de dégustation. Cela débute à Cramant, chez **Diebolt-Vallois**, où nous sommes reçus par le propriétaire. Tout ici sent le travail soutenu d'une maison familiale où rien ne sera fait pour essayer de séduire. Mais on sent le sens esthétique, le propriétaire étant fort féru d'art. Dans la cave discrète un ascenseur monte charge nous descend comme à la mine à un niveau où l'on prélève quelques flacons qui font déjà rêver. Au niveau encore inférieur la pioche paraît irréaliste de rareté. Au dernier sous-sol, en une cave voûtée, nous allons boire des merveilles. La cave est à 9°, ce qui est assez frais, et l'usage veut que l'on crache ce que l'on a bu sur la craie des murs. Ce rite n'a créé aucune odeur ni moisissure, signe que la craie digère bien.

Jacques Diebolt ouvre les blancs de blancs. Le **1995** est très jeune. Il sent la mirabelle. Son final est très beau. Ce vin vieillira bien Le **1988** a un nez incroyable de miel. La bulle est forte, les fruits sont jaunes. Le final est brillant. Il s'agit d'un grand champagne. Le **1982** a une couleur d'or pur et un nez de noix. La petite amertume initiale disparaît à l'aération. Il y a des fleurs blanches et des fruits jaunes. C'est un vrai vin. Le **1976** a un nez de morille. L'attaque est franche et belle. On sent le cuir, la raideur, l'acidité. Si le nez est moins beau, c'est surtout un champagne très franc, d'une invraisemblable jeunesse, d'une pureté incroyable.

Vient ensuite un **non millésimé**, mis en cave en **1983** au nez de pain d'épices, flatteur, très demi-sec, un peu court, un vin fait pour la table. Le **1979** a un nez coincé. En bouche, c'est somptueux. Le miel, la réglisse le poussent à fond. La fin est un peu courte. Un goût de revenez-y appelle un 1982 qui confirme son élégance.

Les vins qui suivent seront dégorgés sur place. Une opportune clé anglaise extirpe le bouchon, la main du vigneron gérant la trajectoire qui libérera la lie à éliminer. Le **1973** est un vin éblouissant. C'est un vin purement prodigieux, qui montre une évolution absolument parfaite. La persistance en bouche est grandiose.

Il fallut plusieurs **1961** pour en trouver un magistral. Vin ensoleillé, très beau, qui, contrairement au 1973 très rectiligne, explore des directions nombreuses de goûts qu'il veut nous suggérer. On est en présence d'un grand champagne. Sauvage, de séduction folle. De quoi se pâmer.

Une bonne version de **1953** a un nez de fleur blanche et des saveurs anisées. C'est de loin le plus noble de tous les champagnes étudiés. L'ordre s'il s'agit de noblesse est 53 / 61 / 73. Si l'on juge l'épanouissement, la plénitude, l'ordre devient 73 / 53 / 61. Cette série de champagnes est un honneur immense qui nous fut fait. L'escapade champenoise se continue au prochain numéro.

Amicales salutations de François Audouze