

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



Jean Pierre Vigato va découper les tourtes au canard du 52<sup>ème</sup> dîner raconté dans ce bulletin. Au fond, on peut reconnaître quelques unes des bouteilles du repas. Cette cuisine bourgeoise, ça donne faim. Et soif !

Ce bulletin est le **cent quarante et unième**. Fin du Jura, le Sud, « la cage aux rossignols » et Guy Savoy, Apicius, Alain Senderens ?

Ce sont des raisons de typographie, la constante exigence du quatre pages, qui m'ont empêché d'indiquer que mon ami sommelier de Doucier (voir bulletin 140), dans son hôtel-restaurant du Jura, avait voulu nous ouvrir un Hermitage 1942 et un Mouton dont je reconnaissais l'étiquette mais pas l'année. Après minuit, avec des vigneronnes prêtes à défendre leur région, campés sur leurs vins, il me semblait que l'expérience ne valait pas d'être tentée. J'ai stoppé sa générosité. Je pense avoir bien fait. Un Hermitage de ce calibre mérite une attention soutenue. Nous avons bu en revanche un des vins du film Mondovino, le vin de l'argentin présenté « innocemment » comme un patriarche hautain, qui utilise les conseils de Michel Rolland.

J'avais trouvé, à la dégustation des primeurs 2004, que les vins faits par Michel Rolland, quand il en est propriétaire, ont une magnifique intelligence. Là, cet argentin me déplaît. C'est du jus de copeaux au refrain mille fois entendu. Ce n'est pas à boire. N'en doutons pas, Michel Rolland sait faire beaucoup mieux que cela. Je ne vais pas jeter l'anathème sur une anti-preuve aussi primaire. Le **Clos de Los Siete 2002 by Michel Rolland** n'a pas la hauteur du personnage. Allons le retrouver ailleurs, là où il fait bien.

C'est ce que j'ai fait. La visite de son laboratoire, où l'on a goûté plusieurs vins de l'écurie Michel Rolland, avec un Clos de Los Siete meilleur que celui-ci, sera commentée dans le bulletin 143.

Je vais me reposer dans le Sud, où l'eau minérale est au programme. Mais un agneau de Sisteron où l'ail abonde réclame un vin. Pioche encore classique, car l'échantillonnage est rare dans cette petite cave, c'est un **Mouton Rothschild 1987**. J'avoue avoir à chaque essai la même naïveté, la même innocence. Je trouve cela bon, et même franchement bon. Le bois est intelligent. La trame qui suggère les forêts tropicales est longue. La trace en bouche est profonde et subtile. On se sent bien. Voilà un vin qu'il ne faut boire que pour lui-même, c'est-à-dire pas en comparaison comme on le fait trop souvent. Il a déjà près de 18 ans. Quel jeune bambin encore ! On en reparlera longtemps, plus, sans doute, que d'autres de ses conscrits.

Comment allait se situer un **Château de Pibarnon, Bandol 1990** après cet élégant jeune homme ? Le nez a le charme du Sud. Une belle séduction. L'attaque est belle de plénitude, puis tout s'arrête en bouche. Le Mouton a encore trop de rémanence. Le souvenir du Mouton s'estompe et le Pibarnon s'ouvre comme une fleur d'été. Ce vin est chaud, chantant, ensoleillé. Bien sûr, il n'a pas la noblesse du Mouton, mais qui s'en soucie. C'est beau. Il évoque quelques amertumes bourguignonnes de grand plaisir. Voilà un vin simple à apprécier comme il est. Je chanterai encore longtemps comme ces vins de Bandol vieillissent bien.

A l'initiative d'une banque, je me rends au cinéma Mac Mahon pour une séance spéciale où l'on projette le film « La Cage aux Rossignols » de 1944 avec Noël-Noël. J'avais vu ce film il y a bien longtemps, quand les petits chanteurs à la croix de bois étaient populaires. Je n'imaginais pas que les Choristes étaient une copie conforme de ce film (en français, « remake »). On a bien annoncé une parenté. Mais un mot à mot à ce point ! J'ai pleuré en voyant les Choristes. J'ai pleuré en voyant le film La Cage aux Rossignols qui dégage une émotion similaire, mais plus sensible car s'y mêle la nostalgie d'une France proche de celle de mon enfance, France définitivement disparue. Que faire quand on a pleuré et qu'on est avenue Mac Mahon ? On va chez **Guy Savoy** bien sûr. Prudent, j'annonce à Eric Mancio que je n'ai pas faim. Un plat suffira. Un stick au foie gras délicieux est mis dans ma main en signe de fraternité. Le blanc de blanc de la maison pétille sur ma langue. Des petits amuse-bouches mettent dans l'ambiance de la sophistication du lieu. Je demande à ne pas commander, confiant les yeux fermés à Guy Savoy le soin de décider. Une huître délicieuse, marine au possible, égaye mon palais. La marée de mon humeur remonte. Une entrée où un œuf est déposé sur un tapis de verdure dont les petits pois semblent pousser à vue d'œil est absolument printanière et fraîche. On est bien. J'ai commandé une demie **Krug Grande Cuvée** parce que j'aime ce champagne. Sa personnalité est immense. J'ai offert quelques gouttes à deux jeunes voisines qui fêtaient leurs dix ans d'amitié et peut-être (?) de vie commune. La soupe d'artichaut au parmesan et à la truffe est toujours parfaite. Le champagne claque sur la langue avec ce plat, alors qu'il était sur le banc de touche au passage du petit pois. Un bar magique, avec sa peau craquante est un vrai plat roboratif. Le bar est goûteux. Là, le Krug ne se sent plus de joie. Il ouvre un large... éventail de saveurs intenses.

Si quelques esquisses de dessert sont plaisantes, c'est avec des madeleines minute (redoutables comme les serpents du même nom) que le Krug chante à tue-tête. Quel bonheur ! La cerise sur le gâteau fut de pouvoir bavarder de longs moments avec Guy Savoy qui se décontractait d'une soirée active. Des petites haltes impromptues, quand on les met dans les mains de tels artistes, deviennent des festins.

J'arrive au magnifique palais **Apicius** pour ouvrir les vins d'un nouveau dîner de wine-dinners. J'ai déjà décrit le lieu (bulletin 136). Pour la première fois en 52 repas, je vais ouvrir les vins sans sommelier. J'aime qu'il y en ait un pour témoigner de ce qui se passe à l'instant où l'on découvre les mystères que les bouchons cachent. Fort heureusement l'ami qui avait réservé toute la table pour fêter son anniversaire avec quatre couples d'amis vint me retrouver, prenant ainsi connaissance de ces beaux accouchements. L'odeur du Pétrus est magique de perfection. Celle du Chambolle Musigny 1959 de Charles Viénot est éblouissante, plus belle encore que celle du Latricières-Chambertin. L'odeur du Haut-Brion est un peu incertaine et celle du Beaune tellement chaleureuse que je rebouche bien vite. L'odeur du Yquem est encore timide. Certains bouchons se sont désagrégés, d'autres ont résisté. J'eus toute la palette des situations possibles.

Ayant assez rapidement fini cette phase importante, je me rends dans un hôtel particulier du 7<sup>ème</sup> arrondissement où l'auteur d'un livre sur les plaisirs gastronomiques dédicace son ouvrage. On boit un **champagne Philipponnat brut sans année** de bien belle facture. Je serre quelques mains et échange d'agréables propos et retourne à Apicius pour l'apéritif partagé avec un joyeux groupe d'amis fort ponctuels. Je décline mes recommandations d'usage sur un **magnum de champagne Pommery 1988** dont j'apprécie toujours autant le charme. Ce Pommery est particulièrement réussi.

Nous passons à table dans une salle magnifiquement décorée d'un goût subtil aux audaces coloristes de bon aloi. Sur un mur de couleur moutarde (il y a bien une moutarde de cette couleur là) les bras de Shiva Nataraja séparés de leur corps, tenant fébrilement leurs seize petits poings serrés veillent sur nous. La table est très étirée, ce qui a des conséquences : les discussions se séparent en petits groupes. Cela change l'atmosphère. Fort heureusement, cinq jolies femmes (merci printemps, toi qui donnes des fleurs aux marronniers et sais échancer le cœur des femmes) soudèrent le groupe pour une collective communion.

Voici le menu créé par **Jean Pierre Vigato** : **Amuse bouche / Chair et corail de homard de Guilvinec émulsionnés / Rouget grillé aux épices, compotée de joue de bœuf et jus tranché au beurre noisette / Ris de veau à la broche « tout simplement » / Tourte de canard rouennais « façon grande cuisine**

**bourgeoise »** (voir photo) / **Bleu des basques et fourme d'Ambert / Gelée de clémentines en cappuccino / Mignardises.** Le menu n'était pas imprimé par le restaurant, alors que c'est un souvenir que l'on aime montrer à tous ses amis. Mais Jean Pierre Vigato compensa par une sollicitude et des propos de bienvenue d'une belle élégance.

Comme avec Yannick Alléno tout récemment, le premier plat est à contre-courant. Le **Meursault Coche Dury 1997** boude, il est en RTT. Ce que l'on constate avec une extrême netteté car c'est seulement après le départ des assiettes qu'il montre qu'il est Meursault. Un beau Meursault, mais à ce moment là on ne lui demande plus de l'être. Le rouget absolument délicieux et original puisque l'association avec la joue de bœuf est réaliste est accompagné par le **Château Mouton-Rothschild 1993** et par **Pétrus 1978**. Comme on l'a déjà vécu, le premier désaccord transcende l'accord suivant. Ce fut absolument grandiose. Fort heureusement, le boisé délicat du Mouton, jouant dans une certaine discréetion, ne le condamne pas, alors que le Pétrus éblouissant, miraculeux presque, aurait pu le tuer. Si je ne me réfère qu'aux Pétrus bus en dîner et non en verticale, c'est probablement l'une des plus belles sensations que j'ai eues. Ce Pétrus expose en toute évidence pourquoi Pétrus est incomparable. Un équilibre, une rondeur, un charme sous-jacent, tout est en évocations subtiles, riches, complexes comme seul Pétrus en est capable. Un vraiment grand vin.

J'attendais beaucoup plus du **Château Haut-Brion 1950**. Car c'est une année splendide pour Haut-Brion et j'en ai des souvenirs mémorables. Le nez n'a pas attrapé la précision qu'il devrait avoir. En bouche, j'aime bien cette évocation de caramel, de lait brûlé sur le feu que l'on retrouve certaines années. Un des convives de l'autre moitié de table, celle où je n'expliquais pas, affirme : « je n'aime pas ». Ça ne se discute pas. Nous avions un vrai Haut-Brion, un peu plus torréfié qu'il ne devrait. Le ris de veau corrige bien sa déviance. J'ai apprécié, mais chacun est fondé à ne pas aimer, si c'est son impression.

La **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1993** est prévue comme un intermède. Elle le fait très bien, cette bouteille étant beaucoup plus chaleureuse que celle de La Turque que j'ai ouverte récemment (bulletin 139).

Le **Beaune Camille Giroud 1928** est presque rose isabelle dans la partie haute et noir d'encre dans la partie finale de la bouteille. Un peu fatigué et mal à l'aise, il ne brille pas, malgré son année de légende, à côté de deux pépites extrêmes, le **Latricières Chambertin Pierre Bourée 1955** qui avait naguère tiré des larmes d'émotion à Richard Juhlin, ce suédois expert mondial en champagnes et le **Chambolle Musigny 1959 de Charles Viénot**, petite demi-bouteille que j'ai ouverte pour faire plaisir à mon ami, dont les senteurs, la suavité, la sensualité sont époustouflantes. Rien ne peut mieux que ce vin représenter la Bourgogne heureuse. J'ai en mémoire un splendide Chambolle-Musigny 1915. Celui-ci, c'est Dany Brillant jouant les crooners. Le Latricières a la même émotion que naguère (bulletin 107). Jean Pierre Vigato est venu découper lui-même les tourtes. Paraphrasant les Tontons Flingueurs je dirai : « ça c'est un plat pour homme ». Puissant canard, sauce lourde comme du bitume bouillant, c'est la cuisine que j'aime, évocatrice des festins de jadis.

Avec les deux fromages, le **Château Doisy, Barsac 1966**, que mon ami avait déjà bu et aimé, confirme sa solidité rassurante. Le **Château d'Yquem 1941** au bouchon d'origine bien conservé garde longtemps des traces poivrées qui recouvrent ses tendances d'agrumes. Le dessert lui convient bien. Le Yquem se prélasser avant de s'étaler pleinement. Plutôt ascétique, c'est une belle démonstration des Yquem puritains. Vin de ravisement pour des convives peu habitués à ces Yquem anciens. Un peintre vivant de sa peinture, écrivain de surcroît, est un grand connaisseur de Rhums. Il sut au nez reconnaître l'origine du **Rhum # 1890** que j'avais entamé au dîner où figurait le Latricières Chambertin Pierre Bourée 1955 que je viens d'évoquer. Nous profitons de ce Rhum martiniquais chaud en bouche, aux saveurs épiceées de grand charme.

Tous les vins furent cités dans les votes au moins une fois. Le Chambolle ne figurant pas sur le menu que j'avais imprimé ne fut pas en compétition. Il aurait sans doute glané plusieurs places de premier. Pétrus fut plébiscité avec sept places de premier, figurant dans les onze votes. Les plus cités furent ensuite le Yquem 1941 et le Latricières Chambertin. Mon vote compta dans l'ordre **(1) Pétrus 1978, (2) Latricières Chambertin 1955, (3) Doisy 1966 et (4) Yquem 1941**.

Jean Pierre Vigato a eu l’intelligence d’exécuter ses recettes dans leur essence. Pas de chemin de traverse, pas de signature inutile. Je suis sensible à cette recherche de pureté. Un service précis, une gentillesse attentive de Hervé, sommelier d’une grande efficacité. Dans ce palais au charme particulier, nous avons tout rassemblé pour créer un repas mémorable. Le sourire d’amis venus célébrer l’anniversaire de l’invitant, sa gentillesse, sa sensibilité ont complété ce tableau d’une rare beauté.

Je lis avec surprise l’annonce qu’Alain Senderens rend ses trois étoiles. La pression du statut de trois étoiles a touché beaucoup de chefs : Joël Robuchon prenant une retraite anticipée alors qu’il a atteint l’inautégnable puis revenant avec d’autres concepts, Alain Passard, décidant d’abandonner les viandes, le regretté Bernard Loiseau mettant brutalement fin au combat, et maintenant ce génie qu’est Alain Senderens, bien installé dans des formules qui innovent, décide de changer. Il est clair que les grands chefs ont été, ces derniers temps, surmédiatisés, trop racontés. Si le calendrier Pirelli va bien à Gisele Bundchen ou à Eva Herzigova, il va moins bien à nos rugbymen, mais franchement encore moins bien à nos chefs (ce n’est pas encore fait, mais ça vient, tant on les sollicite). On leur demande trop et ils s’écartent beaucoup trop de leurs fourneaux. La réponse du Michelin à cette décision est cohérente : « faites ce que vous voulez. Je donnerai mes notes en fonction de ce que je vois, pas en fonction de votre attitude ».

On en saura plus sur les motivations de cet immense chef, mais n’est-ce pas l’occasion de mettre à plat quelques questions sur la gastronomie d’exception ? Il n’est pas définitivement indispensable que l’on ait besoin du raffinement extrême qui pousse les prix à des niveaux stratosphériques. Les amuse-bouches d’une complexité folle, les pré-desserts, avant-desserts, post-desserts sont-ils toujours utiles ? Les coupes de champagne qui coûtent aussi cher qu’un honnête repas. Les plats que l’on sert avec un cérémonial d’opérette : un serveur qui apporte l’assiette, un serveur qui verse une sauce, un troisième qui vient broyer du poivre sur le résultat provisoire, un quatrième avec l’assiette d’un abat, un cinquième qui cherche désespérément à loger une assiette de salade et le sixième qui propose un pain fourré à l’olive et au belota qui fonctionne avec le plat. Il y a nécessairement matière à réflexion.

Il y en a une qui s’impose aussi sur la philosophie des cartes des vins. On ne peut pas laisser son invité pendant dix minutes se demander « alors, il y va ou il n’y va pas » quand le livre de cave, si lourd qu’il faut une table spéciale pour le poser demande un temps extrême de décryptage. La démarche d’Alain Senderens, que je ne vois pas abandonner son appétit de recherche et de création, devrait être l’occasion d’une réflexion fort utile.

On s’apercevrait sans doute que la direction qui est explorée aujourd’hui n’est pas forcément celle que souhaiteraient ceux qui fréquentent assidûment les lieux. Les restaurants du plus haut de gamme sont entraînés par les motivations de ceux qui, adossés à de grands hôtels, disposent d’un avantage de moyens inaccessibles aux maisons privées.

La décision d’Alain Senderens va susciter des questions qui seront utiles si on intègre bien que Paris compte aujourd’hui un groupe de chefs inventifs comme probablement jamais ce ne fut le cas auparavant. Paris doit rester la capitale absolue de la gastronomie mondiale. Il faut affirmer plus encore cette suprématie, car les retombées sur l’image de la France et sur la filière viticole seront considérables.

Comment mettre en valeur le patrimoine des vins anciens, c’est ma motivation actuelle. Comment mettre en valeur l’exception culinaire française est un autre combat. La prise de position d’Alain Senderens va être l’occasion d’y penser encore un peu plus. Ce beau sujet va certainement exciter mes neurones.

Nos vins, notre gastronomie, quel enjeu pour notre pays !

Amicales salutations de François Audouze