

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



Photo des vins du dîner au Pré Catelan dans l'ordre de service.

Ce bulletin est le **cent cinquante troisième**.  
Dîner au Pré Catelan et visite chez Bichot.

Nouveau repas de wine-dinners au **Pré Catelan**. J'arrive pour ouvrir les bouteilles alors qu'une grande table est encore en pleine discussion. Joël Robuchon est là, et à sa sortie de table nous bavarderons aimablement, évoquant sans insister la critique que j'avais faite de l'ouverture des vins à ce qui était annoncé comme le dîner du siècle, qu'il avait organisé au Japon avec Robert Parker. Il pense que tout a été bien fait. Les images montraient le contraire. C'est sur le terrain qu'il faudra confronter les méthodes. Frédéric Anton se détend un peu entre deux services, ce qui nous donne l'occasion de bavarder de gastronomie pendant que j'ouvre les bouteilles du dîner avec un sympathique sommelier, Jérémie.

Un phénomène qui méritera des investigations supplémentaires me fait toujours autant d'impression. Quand je découpe la capsule de La Tâche 1965, sous la capsule et sur le bouchon, un noir sédiment sent la terre et ressemble à celle de la cave de la Romanée Conti. J'ai fait sentir cette odeur lourde à Frédéric Anton. Aubert de Villaine, à qui j'avais relaté les constatations précédentes m'avait demandé de prélever cette terre pour l'examiner. En fait, c'est difficile et dans le feu de l'action, faute d'outil de laborantin, j'oublie le prélèvement. Mais quelle constance dans ce qui devient presque une signature du Domaine ! Le seul vin qui m'inquiète au nez est l'Angélus 1959. Nous le goûtons avec Frédéric. Un peu léger il me laisse de l'espoir alors qu'il rebute Frédéric Anton. On verra plus loin les miracles que peut accomplir l'oxygène, quand il est judicieusement

sollicité. Le bouchon de La Tâche accuse un problème de stockage, car la première moitié de sa longueur est comme brûlée d'une sécheresse excessive, l'autre moitié, bien souple, puant même généreusement.

La mise au point du menu s'était faite par un dialogue que j'ai eu avec **Frédéric Anton** et **Olivier Poussier**, meilleur sommelier du monde au savoir encyclopédique sans limite. Et c'est ce que j'aime. Je commenterai plus loin ce programme absolument exceptionnel : **la Betterave, fines lamelles parfumées à la muscade, vieux Comté en copeaux, jus gras / La Fregola « Sarda », cuite dans un bouillon, recouverte de copeaux de truffe et parmesan / L' Os à Moelle, l'un parfumé de poivre noir et grillé en coque, l'autre farci de girolles et d'une compotée de chou à l'ancienne mijotée dans un jus de rôti / Le Ris de Veau cuit en casserole, cèpes poêlés aux herbes fraîches, jus gras / Le Pigeonneau poché dans un bouillon aux épices, semoule au brocoli préparée comme un couscous, cuisses en petites merguez, quelques pois chiches / Le Cantal de Salers, le Bleu des Causses / Le Citron Confit, sorbet au basilic, feuilleté caramélisé et pâte de fruit légèrement sucrée / Café et Mignardises**. Il y a une intelligence et une sensibilité dans ce repas que je vais largement tam-tamer par la suite.

La table est artistiquement dressée par un personnel joyeux avec qui nous évoquons des souvenirs de vins. Le plateau rond est si grand que j'ai peur que l'on ne discute pas avec son vis-à-vis. Or en fait tout le monde a participé aux échanges, et nous avons vécu la même aventure, ce qui n'arrive pas toujours quand la forme de la table divise les clans. Un grand chroniqueur gastronomique, une journaliste japonaise à la grande culture française et gastronomique, une femme auteur de best-seller, des amateurs gourmets, c'est le cocktail idéal pour de passionnantes discussions. L'ambiance fut agréablement enjouée.

Le **magnum de champagne Dry Monopole, Heidsieck 1952** est d'une immense beauté. Le liquide qui m'est servi pour goûter a encore de la bulle qui, comme le génie de la lampe, va s'évanouir pour conquérir d'autres cieux. La couleur est d'un miel ensoleillé, le nez est profond et distingué. Et si l'on admet – ce que fit toute la table – que la faiblesse de la bulle ne doit pas gêner la dégustation, on prend connaissance d'un délicieux « champagne-vin » qui décline des saveurs complexes où les agrumes, les fruits roses et le thé ne sont qu'une faible partie de ce qui est exposé. Le plus spectaculaire, c'est la longueur. La betterave est osée. Elle est merveilleusement traitée, sans franchement ajouter au plaisir de ce très rare champagne.

Le plat suivant est joyeux, chantant le sud, mais ne met pas en valeur le **Vouvray sec Clovis Lefèvre 1961** qui m'a profondément étonné. J'avais le souvenir d'un vin sec, âpre, et voilà que celui-ci, sec objectivement, y ajoute un doucereux et une intensité rares. Pénétrant, expressif, il damnerait tous les dégustateurs à l'aveugle. Là encore plat et vin ne s'ajoutaient rien, l'un à l'autre, la semoule freinant le vin quand la truffe l'accélérat.

Le **Fonsalette, Chateauneuf du Pape blanc de Rayas 1980** montrait, bouteille encore fermée, une couleur qui annonçait un vieillissement. Il fallait donc boire ce vin comme il venait, sans penser trouver un Chateauneuf du Pape comme on le boirait aujourd'hui. Et si l'on admet de déguster ainsi, on entre dans un de ces plaisirs culinaires qui marquent une vie. Je n'ai jamais mangé un os à moelle de cette qualité. C'est le traitement qui en fait le génie. Et le vin se met à transformer tout cela avec une propulsion invraisemblable. Le vin donne au plat de la consistance et le plat modèle le vin qui atteint des longueurs infinies. Et chaque convive voit bien la différence énorme qui se crée quand le vin et le plat se parlent, se séduisent et s'enlacent. Ce moment fut d'une intensité rare. Il va expliquer ce qui suit.

Le ris de veau d'une chair, d'une densité, d'une expressivité sans pareilles accueille deux vins, le **Château Mouton-Rothschild 1979** et **L'Angélus, Saint-Emilion 1959**. Et immédiatement, à la première bouchée et la première gorgée de chaque vin, on se sent bien, étonnamment rassuré. C'est comme ces publicités pour des marques de matelas qui imaginent leur élasticité par des sauts de trampolines. On est dans un confort pullman, on a des saveurs qui sont toutes lisibles. Les bordeaux sont de grands garçons bien élevés. Ils nous font le bainemain. L'Angélus est tellement époustouflant, balayant d'un revers de main les craintes de l'ouverture, que l'on aurait du mal à imaginer bordeaux plus sensuel que cela. C'est rond, chaleureux, séduisant, emplissant la bouche comme la couronne de frangipaniers orne le cou des vahinés. Alors, le Mouton paraît plus strict, plus

linéaire lors du premier contact. Mais le Mouton étend son charme et le charme agit. C'est un Mouton d'une année faible, mais ici d'une subtilité appréciable. Et l'Angélus est immense de la première à la dernière goutte. Ce ris de veau est un bonheur.

Le pigeon a une chair savoureuse (rien n'est plus savoureux que le pigeon). Alors, **l'Hermitage rouge Chave 1997** s'en réjouit et s'exhibe de la plus belle façon. C'est évidemment un petit choc de revenir sur des goûts très actuels, mais cette virilité contrôlée est tellement conquérante qu'on se laisse aller. Les merguez faites avec les cuisses du pigeon sont à se damner. C'est l'exakte munition que réclame le Chave ! Le spectacle est beau quand le vin et la chair se provoquent comme cela.

Nous venions d'avoir à la suite trois plats où le vin et le plat chantaient à l'unisson. Quel bonheur !

Il fallait cela pour l'enterrement qui allait suivre. **La Tâche, Domaine de la Romanée Conti 1965** dont le nez ne m'avait pas trop alerté, était manifestement trop usé pour représenter sa légendaire lignée. Ce qui me conduit à une remarque. Je croyais avoir suffisamment étalonné les senteurs d'ouverture. Or j'avais peur pour l'Angélus qui fut sublime, et j'avais confiance dans La Tâche qui fut absent au rendez-vous. Les diagnostics à l'ouverture ne sont donc pas toujours parfaits. Le Salers était délicieux. Le vin racontait quand même un peu l'histoire de La Tâche ce qui lui valut de recevoir les votes de deux convives. Belle solidarité.

Le **Château Doisy, Barsac 1966**, déjà présent à plusieurs dîners, a toujours cette couleur orangée et dorée, cette senteur profonde et ce goût rassurant du liquoreux sage, sûr de son effet. Sur un bleu bien gras, c'est un accord sécurisant.

Le **Château Monteils, Sauternes 1934** m'est inconnu. Où est ce domaine, je ne le sais. Le vin que l'on découvre d'un bel or rosé et d'une odeur toute en finesse n'a pas la puissance des plus grands, mais il en a l'élégance. Ces Sauternes de 70 ans gagnent en rondeur et en expressivité de façon remarquable. Et je recommande aux amateurs d'acheter ces vins moins connus dans des années anciennes, car il y a une gratification énorme. Le sorbet méritait de l'eau, car il est goûteux comme pas deux, mais trop explosif. Le Barsac va bien avec la fine et délicate pâtisserie, belle comme la jolie pâtissière qui l'a faite. Mais on ne peut pas dire que les deux, le feuilleté et le Barsac ont des choses à se raconter.

Les cigares fusèrent dès que ce fut permis et l'on vota. L'Angélus 1959 a fait un carton, sans doute l'un des plus beaux de tous les dîners, avec sept places de premier sur dix convives, et deux places de second. Les plus votés ensuite furent le champagne Dry Monopole et le Vouvray sec.

Mon vote fut le suivant : **Angélus 1959, champagne Dry Monopole 1952, Vouvray sec Clovis Lefèvre 1961, Fonsalette 1980**. Tous les vins, sauf un eurent au moins un vote dans les quartés, ce qui est toujours réconfortant pour mes choix et ma cave.

On parla abondamment de ces trois plats de rêve, dont tout le monde dit qu'il valent trois étoiles, en classant en un l'os à moelle en deux le pigeon et en trois le ris de veau. Trois plats de souvenir éternel, illuminés par des vins qui leur collaient au cœur pour un pur ravissement.

Le service fut exemplaire, tout ici fleurait bon la très grande cuisine. Lorsque Frédéric Anton m'appela le lendemain (c'est toujours agréable de se parler le lendemain quand il s'agit d'une victoire), le débriefing fut un moment de bonheur tant ça fait du bien de disséquer ce qui fut grand.

Depuis de longues années j'achète quand il y en aux catalogues des ventes les vins anciens de la maison Bichot. Ayant rencontré Jean Marc Bichot en de nombreuses occasions, il me fut dit : « vous devriez venir nous voir, nous avons de vieux millésimes ». C'est une chanson douce à laquelle je serais fou de ne pas succomber. Jean Marc Bichot est un jeune senior fort sympathique dont le côté rêveur timide le rend encore plus attachant.

J'arrive à l'heure de l'apéritif pour voir les vignes en cours de vendange, et pour une visite de la cuverie fort convaincante. Dans une cave historique, je goûte les 2003, précédés d'un 2004. Le **Chablis 2004 de la**

**maison Bichot** est chaleureux, ensoleillé, encore vert de jeunesse. Le **Chablis premier cru Vaucoupins Long Dépaquit 2003** est plus construit, élégant, avec un beau final. Le **Chablis Moutonne Grand Cru 2003** a un nez plus floral. Il est joli en bouche, mais cet élégant jeune homme a encore besoin de mûrir.

Le **meursault Domaine Pavillon 2003** a un nez explosif. Il est manifestement plus compliqué à comprendre. C'est un vin qui se cherche. La fin est très alcoolique, laissant une forte trace en bouche. Le **Meursault les Charmes premier cru 2003** a un vrai nez de Meursault. L'attaque en bouche est superbe. Il est grand, élégant, de belle trace. La petite amertume finale va se corriger avec quelques mois de plus. Le vin sera grand.

Quand on passe au rouge avec un **Mercurey premier cru les champs Martin 2003**, mon palais crie « à l'aide », tant la transition après les blancs n'est pas naturelle. On sent quand même que le vin est bien construit. Le **Pommard « Clos des ursulines » 2003** a un nez violent. Le vin est en pleine révolution soixante-huitarde. En bouche il est ensoleillé, tout en compote de fruits noirs. Le **Gevrey Chambertin les Corvées 2003** a un nez proche de celui du Pommard. Plus civilisé il est élégant, soutenu par un poivre marquant. Le **Nuits Saint Georges Bichot 2003** est plus léger, moins dense. Facile à boire, mais plus limité. J'y ai senti de la noix fraîche. Le **Vosne Romanée 2003** a un nez austère. En bouche il est très coloré et raconte des histoires. C'est un vin dont j'aime l'incivilité. Le **Corton Clos des Marèchales 2003** est magnifique. Totalement en devenir, il est beau. Il y a du tannin !

Nous nous rendons au domicile du frère de Jean Marc Bichot pour un déjeuner familial. Nous goûtons à table les vins débouchés en cave, le Meursault Charmes 2003 et le Corton 2003. Manifestement plus à l'aise qu'en cave, ils montrent paradoxalement encore mieux combien de temps il leur faudra pour s'exprimer. Le neveu de Jean Marc ouvre sur table un **Pommard Clos de Ursulines 2002** et je commence à me demander où sont les vins anciens que l'on m'avait fait miroiter. Je reprends de la viande – délicieuse – en me disant qu'il en viendra peut-être. C'est au fromage qu'un **Meursault 1955 Bichot**, déjà ambré et fort élégant me donnera un aperçu des vins anciens du domaine, avec une belle rondeur et une acidité porteuse de longévité. Nous allons ensuite visiter la maison d'un collectionneur d'objets précieux à la décoration d'un raffinement rare, qui cache en ses entrailles la cave des vieux millésimes dont on m'avait parlé. Nous débouchons un **Marc des Hospices de Beaune d'environ 50 ans** absolument délicieux. Ce déjeuner fut extrêmement intéressant puisque je retrouvai des souvenirs de mon ancien métier (on se dit dans ce cas que le monde est petit), et j'ai pu mieux connaître ce domaine qui fait et a fait des vins qui m'ont fait rêver et me feront encore rêver.

Déjeuner au **restaurant Laurent**. On le sait, c'est ma « cantine », donc il n'est plus question de juger. J'y ai un rond de serviette virtuel. Un manzanilla léger, c'est un agréable apéritif, mettant en ordre les papilles pour une belle aventure gustative. J'avais l'intuition que le **Riesling Clos Sainte Hune Trimbach 1976** serait le compagnon du pied de cochon, et ce fut le cas. Intéressant quand il est seul, il vibre avec émotion quand il est associé au plat. Toute évocation descriptive serait restrictive. Avec le pied de porc, c'est un bonheur de soleil, de gouleyant, d'expressivité intelligente.

Le pigeon est un beau pigeon. La chair est traitée comme elle doit l'être. Je pense au responsable des monuments historiques de la capitale, conscient des dégâts de ce diarrhéique volatile. Il a sans doute décidé que l'éradication de l'espèce passerait chez Laurent. Alors, on a le pigeon le plus pur, qui a décapé les statues de Charlemagne ou de Saint-Louis, qui exprime son authenticité historique dans notre assiette. Et là, le **Vosne-Romanée Cros Parantoux de Henri Jayer 1994** est la démonstration du pouvoir de l'homme sur cette liane rebelle qui se pare à l'automne naissant de pulpeuses grappes juteuses. Ce vin est grand sans être éblouissant, fine démonstration d'un savoir faire unique. Tout est subtil dans ce vin. Le navet est d'un charme extrême, mais c'est le cèpe, croustillant comme un cèpe puceau qui donne au Cros Parantoux un accent bourguignon incommensurable.

Amicales salutations de François Audouze

P.S. Ayant fait un mémoire sur les bouchons des vins anciens, je viens d'avoir un prix. Je vous raconterai.