



wine-dinners

21 novembre 06

Bulletin 202 – François Audouze - 1

pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Ce vin **Chinon Varennes du Grand Clos, Charles Joquet 1990** qui provient de vignes pré phylloxériques, fait partie des vins qui surprennent les amateurs en ouvrant des horizons nouveaux.

### Bulletin n° 202

Déjeuner amical de rêve à Jongieux. Talent infini de Marc Veyrat.

Le lendemain de notre dîner sur le lac d'Annecy, huit personnes se retrouvent à **l'auberge les Morainières à Jongieux**. La route qui fait se rejoindre le lac d'Annecy et le lac du Bourget traverse de magnifiques contrées. L'auberge est plantée sur une pente raide où les vignes ont les couleurs les plus belles : du vert encore, beaucoup de jaune, un peu de rouge, voire du rouge sang. La vue est magnifique, le Rhône louvoie paresseusement, attendant en aval de grossir son débit. Les convives partagent tous d'écrire sur un même forum parlant du vin. Une solidarité est née entre eux. Ils sont heureux de faire connaissance, car peu d'entre eux se sont déjà vus. Cette connivence va se transformer en amitié. Chacun a été généreux, la palme revenant au régional de l'étape, qui nous a régalés de vins de gros calibres.

Un jeune couple tient cette auberge éloignée de tout. Il faut vite qu'ils obtiennent une étoile – tous, nous écrirons au guide qui fait référence – pour couronner un talent et un courage remarquables. Chacun venant avec plus de vins que nous n'en pourrons boire, nous sélectionnons ce qui sera bu et avec Jean-Philippe, le cornac de Veyrier du Lac, je décide de l'ordre d'entrée en scène.

Voici le menu de ce sympathique jeune chef : Gâteau de girolles, émulsion de champignons au beurre / Foie gras poêlé, purée de céleri, jus hydromel et genièvre / Langoustines rôties, bouillon de crustacés / Omble chevalier, petits légumes / Dos de cerf rôti, mousseline / Desserts pommes ou chocolat.

La **Roussette Marestel Dupasquier 1995** est le vin local, puisque ses vignes nous enserrent presque. Aussi aura-t-il l'honneur d'ouvrir les festivités. On sent les grains surmaturés. Il y a une très belle profondeur, un léger fumé. Quand il s'épanouit dans le verre, on a même des fruits confits.

Le **champagne Dom Pérignon 1992** accompagne une délicieuse crème aux champignons et brioche de girolles. Le champagne attaque la bouche sobrement, avec la noblesse de Dom Pérignon. Puis, installé en

bouche, il souffre d'un évident manque de coffre. La crème beurrée l'anime, mais cette année de Dom Pérignon est essoufflée.

Sur un foie gras très pur présenté sur une ardoise avec un persil plat caramélisé, le **Grain Doux de Marie-Thérèse Chappaz, vin du Valais 2005** plait beaucoup à mes convives. Ils en font de beaux compliments. Je leur confesse que ce type de goûts est hors de portée pour moi. J'ai un blocage mental pour ces vins doux. En revanche, je n'arrête pas de glousser, je m'agite sur mon siège, tant le **champagne « Substance » de Jacques Selosse**, vin de mélange de plusieurs millésimes, composé ici en 2003 et qui titre 12,5° convient à mon palais. Il ne se décrit pas, il est éblouissant de profondeur, de race, de personnalité, d'expressivité. Je suis absolument sous son charme. C'est un immense champagne.

La langoustine juste saisie est d'une grande délicatesse. Le **Montrachet Domaine Ramonet 1985** est impérial. Son nez me suffirait tant le parfum est captivant, dense, sensuel. En bouche, la longueur est infinie, la concentration pèse lourd sur la langue. Ce vin intense, imposant est une leçon de chose. Il y a du citron vert, puis, quand le vin s'épanouit, de la réglisse. Ce vin de grande concentration appartient à la perfection bourguignonne.

L'omble chevalier est goûteux et cuit audacieusement, ce qui lui convient. Trois vins très différents vont être bus ensemble. Le **Chinon Varennes du Grand Clos, Charles Joquet 1990** provient de vignes pré phylloxériques. Il a une belle attaque, expressive comme jamais on ne l'attendrait d'un Chinon. On est stupéfait devant cette précision et cette profondeur. Hélas, le final ne suit pas le rythme. Il délivre une vilaine trace animale qui gâche un peu le plaisir. Cela ne diminue pas la valeur absolue de ce grand vin. Le **Cos d'Estournel 1986** a déjà vingt ans. Mais sa couleur est celle d'un enfant de cinq ans. Et en bouche, comment est-ce possible qu'il ait tant de jeunesse ? On se dit qu'il eût été opportun de le garder encore dix ans de plus. On sent quand même comme il sera grand. Je regarde les têtes lorsque l'on goûte le **Château La Gaffelière-Naudes 1953**. Ce vin est venu en voiture de Paris. Il a louvoyé sur les routes sinuées de Savoie et n'a pas eu toute sa dose d'oxygène. Aussi le premier contact est rude. Fort heureusement il s'ébroue vite, et délivre enfin ce message de joie, de plénitude, de rondeur que je lui connais. Il est absolument magnifique et j'ai eu la joie que toute la table le comprît.

La chair du cerf est, une fois de plus, délicatement révélée, montrant la sensibilité romantique de ce jeune chef. La **Mondeuse Arbin de Charles Trosset 1990** est un vin qui m'épate, car je n'attendrais jamais ce niveau. Je le trouve extrêmement floral, aux épices astucieusement dosées. La **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1989** est un monument. Je vois notre généreux ami qui s'agit sur son siège. Il rêve d'ouvrir une Turquie. Je l'y encourage. Aussi, une **Côte Rôtie La Turque Guigal 1990** vient s'ajouter à ce festin. La première attaque de la Turque, c'est la brutalité. La Turque fonce, quand la Mouline affiche une fraîcheur fabuleuse. Avec un peu de temps, puisque la Turque est juste ouverte, le 1990 s'épanouit. Il étale son boisé, quand le 1989 est rond, fruité et beau. Nous avions eu La Landonne hier soir, voici La Mouline et La Turque ce midi (si l'on peut dire midi, car le lever de table se fit à l'heure où les bêtes rentrent à l'étable), quel florilège des plus beaux vins de cette région du Rhône ! Celui qui coule en bas sait-il qu'il va lécher bientôt les terres qui produisent ces trois vins parmi les plus grands du monde ?

Les desserts seront désassortis, soit aux pommes, soit au chocolat. Vous avez dit chocolat ? C'est un appel à l'un de mes vins de réserve. Il va venir. Nous avons en face de nous trois vins : un **Ruster Rültander Ausbruch autrichien 1991** qui titre 12°, un « a » **ambre, Christophe Abbet, vin du Valais 1997** et **Château d'Yquem 1976**. L'Ausbruch a une acidité spectaculaire. Il est séduisant au possible. Une fois de plus, j'ai du mal avec le vin du Valais et je ne m'y attarde pas. Ce n'est pas le vin qui est déficient, c'est mon palais qui n'est pas accueillant. Aussi je me concentre pour essayer de comprendre cet Ausbruch diablement tentateur. Mais quand quelqu'un dit qu'il surpasse Yquem, je réagis. Car Yquem, c'est Yquem, et nous verrons bien quand les verres auront donné de la respiration à chacun des deux vins que la concentration d'Yquem et sa structure sont conformes à sa légende. L'année 1976 est belle pour Yquem.

Le **Maury La Coume du Roy de Madame de Volontat 1932** est l'ami du chocolat. Ce vin délicieusement arrondi a une trace pérenne en bouche. Il conclut ce repas comme un précieux bonbon.

Quel serait mon classement ? Montrachet 1985 très en avance, suivi par le champagne de Jacques Selosse. Je mettrai ensuite La Mouline 1989 puis La Gaffelières 1953. Des amis suggèrent d'inverser l'ordre du troisième et du quatrième. Peu importe. Il y avait tant de grands vins.

L'atmosphère du repas fut magique. Une communion d'idées, d'attitudes nous a tous marqués. Point besoin de juger, d'analyser les vins, de montrer sa science. La volonté de tous était de partager. Noël Dupasquier et le maire de Jongieux nous ont rejoints en fin de repas. Nous sommes allés chez Noël Dupasquier faire le plein de nos coffres avec quelques uns de ses grands vins. Nous avions tous le sourire aux lèvres et l'esprit chargé de souvenirs tant ce moment généreux entre amateurs forge les amitiés.

Le but de notre voyage commencé il y a deux jours, c'est le déjeuner chez **Marc Veyrat à Veyrier du Lac**. Notre groupe de douze ne comporte que des aficionados. Embrassades, joie de se revoir. L'absence de Samuel, le sommelier guide de nos précédentes aventures est mal vécue, mais Jérôme va s'acquitter de sa tâche fort élégamment. J'apprends que le Krug 1973 est bouchonné. Le remplacement par un beau champagne sera fait.

Nous nous installons sous la haute bienveillance d'**Hervé**, l'homme qui est l'âme du lieu à côté du maître. Marc Veyrat vient nous saluer. On sent la souffrance, sous un masque de bonne humeur, d'un homme handicapé par son vilain accident de ski. La table se constitue d'abord en terrasse, par une journée ensoleillée qui donne au lac, aux herbiers, à la belle montagne un air de joie de vivre. L'entrée disposée sur une palette de peintre dessine des saveurs charmantes, dont ce carpaccio étonnant et se ponctue – après le Krug – sur le soda Vera, classique boisson d'introduction à de féériques agapes. Le **champagne Krug 1988 en magnum** me paraît trop jeune, trop vert, trop coincé. J'entends autour de moi des louanges qui me paraissent excessives. Peu importe. A table, c'est sur un yaourt de foie gras, escalope de foie, mikado de myrrhe odorante que l'on commence à aborder le champagne. Il reste pour moi toujours coincé et la preuve de ce que j'avance sera donnée une heure plus tard. Libéré, aéré, ce champagne dira tout ce qu'il a en lui. Il lui fallait prendre de l'air pour réciter son texte. L'œuf au plat virtuel, cumin des bois d'ici, lait de coco est un plat nouveau, dont nous explorons une version inédite. Le plat n'a pas l'assise des recettes mille fois interprétées. Je suis sous le charme, car cette créativité spontanée, qui se cherche et essaie ses dosages, c'est comme une épreuve d'artiste, parfois plus émouvante qu'un tableau définitif. Je suis très sensible à la recherche.

L'habitude aidant, on comprend de mieux en mieux l'art de Marc Veyrat. Comme tout grand créateur, il est unique. Je vois en lui du Léonard de Vinci, tant certaines voies explorées sont en avance sur son temps. Bien sûr, comme pour un grand vin, chacun y voit ce que sa culture et son histoire lui permettent de déchiffrer. Jean Philippe, l'ami qui nous cornaque, y voit certainement beaucoup plus de choses que moi. Mais je me sens assez proche de ce que chaque plat évoque. Il y a les rêves de l'enfant, le respect de la terre et des herbes que l'on a cueillies quand le père apprenait les saveurs que la terre nous donne. Il y a du rebelle dans certaines sauces, avec des cris lancés dans l'espace qui attendent un écho, retour de compréhension. Il y a la souffrance du moment. Mais il y a aussi le profond respect des produits comme le montrera tout à l'heure l'exécution magistrale de l'omble chevalier. Alors, en mangeant, on a Marc Veyrat sur un divan, exposant sa volonté de faire comprendre tout ce qu'il ressent, qui transcende largement le cercle parfois brisé de l'assiette posée devant chaque convive. Et l'on comprend mieux que sur les dix dîners organisés par Jean-Philippe en cet univers, il y en ait eu trois avec le champagne Krug. Car quel autre vin aurait la faculté de s'adapter aussi complètement à ce monde créatif infini ? Je n'en vois pas. Chacun des Krug a servi la cuisine, a su montrer sa personnalité, a su rebondir sur un goût, sur une invite lancée à nos papilles. Il se pourrait que ma mémoire n'ait pas toujours accordé les plats et les champagnes. Cela ne change pas la vigueur des émotions que j'ai ressenties.

Le **Krug grande cuvée en magnum** apporte une démonstration supplémentaire, si elle était nécessaire, de la timidité du 1988. Car on a ici la vraie définition du Krug. Relativement récent, ce champagne gagnerait des galons avec des années de plus. Mais il est là, serein, joyeux, prêt à combattre avec beaucoup de saveurs aventureuses comme celles de ce merveilleux univers culinaire. La flûte inversée, pois cassés tièdes, mélisse, citronnelle, humus, c'est tout l'univers d'enfance du savoyard. Le ravioli velouté, carottes, céleri, concombre, gelée de pommes, c'est toute sa dextérité créatrice.

Le **Krug Collection 1981 en magnum** est éblouissant de rondeur, d'accomplissement, et dépasse de très loin tout ce qu'on pourrait imaginer de cette année. Mais on est avec Krug ! Dans un repas comme celui-ci la description pure du champagne est impossible. C'est la souplesse d'échine qu'il faut signaler, car le champagne a fait bonne figure pendant toutes les combinaisons qu'on lui a proposées. Et ça ne manquait pas : œufs de caille au caramel clair, polypode, cornet d'oxalis. Puis hostie virtuelle du 21<sup>ème</sup> siècle, jus de cannette, sorbet safrané. Ce qui est éblouissant, c'est qu'une branche de pin a été fortement imprégnée de la fumée d'un feu de cheminée. Et l'on remue le jus avec cette branche, qui donne un parfum inoubliable au plat.

Le **Krug Clos du Mesnil en magnum 1988** est une première, car le Clos du Mesnil est déjà rare. Mais en magnum, il l'est infiniment plus. Ce champagne est l'enfant chéri de la victoire, le vin bénit des dieux. L'omble chevalier des lacs alpins, filandre de citronnelle, épicea est un grand classique de Marc Veyrat, d'une cuisson immortelle. Avec ce Clos du Mesnil, ce sont des saveurs d'une pureté cristalline qui s'offrent à nos papilles. Une darne de homard breton, vin jaune, bonbon d'herbe de maggy (acha) est une forme aboutie du goût du homard.

Le **Krug Clos du Mesnil 1982** est magistral. Avec la crème brûlée à la reine des prés et la confiture d'écrevisses nous comprenons deux choses : que Krug s'adapte à toutes ces difficultés gustatives et que nous n'avons aucune lassitude. Un champagne de ce niveau, sur une cuisine de ce niveau, c'est un plaisir rare. Le ris de veau poêlé, beignet de pommes génépi, démontre si c'était nécessaire, que Marc Veyrat est aussi à l'aise sur une cuisine plus classique où la chair principale est mise en valeur dans son orthodoxie.

Le **Krug collection 1964 en magnum** nous fait entrer dans un univers d'exception. Ce champagne dépasse tous les autres. Je suis sans doute plus sensible que d'autres à l'apport de l'âge au goût de ce champagne. Mais il n'est nul besoin d'entasser les expériences pour saisir la perfection de ce champagne sensuel, accompli, totalement arrondi, expressif, vivant. L'ercheu des fromages de nos talentueux paysans (ce n'est pas moi qui parle) rencontre nos appétits encore présents. « L'avalanche de délicatesse de ma fille Carine » trouve une **demi-bouteille de château d'Yquem 1989** que j'avais apportée pour l'anniversaire d'une des convives. Cet Yquem est d'une perfection exemplaire, d'une profondeur inégalable qui surclasse nettement le 1976 de la veille.

Un reste de faim est comblé le soir par un spaghetti virtuel plaisant, par un pigeon traité de façon classique avec talent et par un « macaron raté » dont j'adore le clin d'œil.

Quand on est plongé comme ici dans l'univers créatif d'un homme de ce talent, on est embarqué dans une aventure où tous les goûts se justifient. On découvre, on retrouve, on comprend. Parfois c'est un peu plus dur, tant le chef a une imagination qui nous dépasse. C'est magique. On est comme Alice au-delà du miroir. Et l'on est heureux. Le champagne Krug, dans des expressions très différentes, a montré son adaptabilité et sa classe. Nous sommes prêts à remettre le couvert.

Amicales salutations de François Audouze

Le bulletin 200, d'une présentation différente, est fin prêt ; il sèche son encre.

Demain, c'est l'académie des vins anciens où 48 académiciens vont partager plus de 50 vins dont certains sont des vins de légende. Voici les plus vieilles années qui seront dégustées : 1880 - 1924 - 1926 - 1928 - 1928 - 1929 - 1937 - 1941 - 1941 - 1945 - 1947 - 1947 - 1947 - 1949 - 1950 - 1952 - 1952 - 1953 - 1953 - 1953 - 1955 - 1955 - 1955 .....