



wine-dinners

27 novembre 06

Bulletin 203 – 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



Bouteille absolument exceptionnelle de **Massandra Gurzuf Muscat Rose 1939**. Tout collectionneur bave d'envie d'en acquérir s'il s'en présente. Mais l'étiquette collée à la hâte et le rappel de Sotheby's manquent de glamour.

Bulletin n° 203

Des vins de folie en Belgique sur une cuisine sensible. Chez Jacques Le Divellec. Repas de famille.

Sur le forum de Robert Parker, des affinités se nouent, poussant à des rencontres où le vin qui réchauffe nos veines n'a rien de virtuel. On me propose de déguster des vins de Massandra, rarissimes vins de Crimée. Je n'hésite pas une seconde. J'arrive dans un petit patelin près de Namur au **restaurant l'Air du temps**, où un jeune asiatique (mais est-il si jeune que cela ?) compose une cuisine d'un raffinement délicat. Ayant une bonne connaissance des vins, comme j'ai pu le vérifier en échangeant quelques mots avec lui, il avait décidé de composer sa cuisine au dernier moment, lorsqu'il pourrait sentir les vins ouverts. Sa cuisine se veut zen. Elle fut d'une subtilité rare.

Le menu : **Les mises en bouche apéritives (nombreuses et variées) / Queue de Langoustine bretonne sur une mousseline de chou-fleur et caviar / Filet de Saint pierre, gel de palourdes et Meijiki, hollandaise mousseuse / Bar de ligne cuit sur peau, jus d'olives noires, chair de pamplemousse rose / Noix de saint jacques, une raidie, l'autre saisie, foie gras poêlé, mousse de châtaignes, fenouil croquant / Du ris de veau, sur une purée citronnée, voile de poivron / Aiguillette de pigeonneau de Waret, deux textures de consommé, pois frais et girolles / Composition de poire et fourme d'Ambert, balsamique de cassis / Figues rôtie à la menthe, compote de coing, pain d'épices et réduction de porto.** Tout ceci est d'un raffinement aérien et d'une sensibilité extrême. L'épouse du chef, une femme dont la douce beauté vient d'une paix intérieure, nous a présenté les énoncés des plats. Bien souvent, un serveur peu attentif et peu soucieux de sa mémoire ânonne un texte quasi inaudible. Ici, je me plaît à écouter le discours mélodieux ressemblant à un chant d'amour, tant cette femme semble éperdument éprise du talent de son mari.

Etant arrivé avant tout le monde j'ai eu le temps d'ouvrir presque tous les vins pour qu'ils prennent une oxygénation suffisante. Je ne connaissais personne, je n'y avais aucune autorité, mais je l'ai prise.

Le **champagne Jacquesson 1996 en magnum** est un extra brut dégorgé au premier trimestre 2006. Sa couleur est déjà très ambrée. Un amuse-bouche au fruit de la passion et soja permet de découvrir sa belle bulle. Trois tomates traitées comme en un tableau villageois de Jérôme Bosch mettent en valeur son goût très pur. Potiron et huître font apparaître comme il est peu dosé. Un œuf et confit de courge finissent d'exposer la finesse de ce champagne.

Le **Riesling Clos Sainte Hune Trimbach 1985** a depuis longtemps cessé de m'étonner tant je me plais à le déguster. Une magnifique combinaison d'acidité et de gras excite le palais quand on sait donner au vin la température qui le met en valeur. Ce vin puissant, de caractère, dispose d'une persistance aromatique peu commune. Le **Château Grillet cuvée renaissance 1976** est très fumé. On sent la pierre à fusil. Ce vin très typé m'envoûte. J'écris sur mon petit carnet de notes : « c'est soufflant de perfection ». Il est immense sur le Saint-pierre. Longueur, concentration, équilibre, tout y est. Le **Montrachet « réserve du château » Bouchard Père & Fils 1988** a une étonnante couleur ambrée pour son âge. Après le remarquable 1985 que j'ai bu il y a seulement trois jours, on ne peut pas être laudatif pour ce Montrachet manquant de souffle et de faible longueur. Problème de bouteille.

J'avais proposé de venir avec un flacon. En fait, j'en avais cinq, ce qui autorise à prendre quelques vins à risque. Je déclare un peu trop vite que le **Chassagne Montrachet blanc Soualle & Baillencourt vers 1930** est abîmé et qu'il faut le laisser de côté. Je vide même mon verre dans un seau. Quand un convive plus patient me dit de réessayer, je me sers au plus vite. Décidément, il m'arrive à moi aussi de condamner trop vite ! Le vin avait perdu cette désagréable trace glycérinée et devenait propre. J'avais trouvé du madère, du sherry, de la noix, de l'amontillado, et voilà qu'il y avait du Chassagne ! Et je me mets à fondre de bonheur sur l'accord de ce vin blanc avec une mousse de châtaigne de pur raffinement.

Nous restons sur Chassagne, mais rouge cette fois. Le **Chassagne Montrachet rouge « réserve » Jean Lamy vers 1959/1961** présente sur la coquille Saint-jacques tout le talent de ce que peut-être la Bourgogne absolue. Je suis aux anges quand je reconnaiss ce message.

Le **Château Beychevelle 1931** avait un bas niveau dans la bouteille. Il paraît acide mais surtout salé, ce qui affadit son message. Le **Château Petit Gravet Saint-émilion 1934** sur le ris de veau est magnifiquement velouté. Très doux, très équilibré, c'est un vin de grande maîtrise sur le ris, que le contraste avec le 1931 met largement en valeur. Mes convives s'extasient. Est-ce pour me faire plaisir de l'avoir apporté ? J'ai cru déceler que le vin leur plaisait.

Le **Château Lafite Rothschild 1955** au beau niveau dans la bouteille a une très jolie robe et un nez bien dessiné. Le **Château La Conseillante 1955** a un nez magique. Le Lafite est possible sur le pigeon mais c'est La Conseillante qui ramasse la mise, tant il est brillant. Il n'en va pas de même du **Château Latour 1967** qui a un goût de civette selon mes voisins. Il est plutôt, tout simplement, bouchonné pour moi. Il est acré en bouche. Le Lafite ne tourne pas à plein régime, le Latour est au ralenti avec un final qui me dérange. Seule La Conseillante offre ce qu'on peut attendre d'un grand Bordeaux d'une année que j'adore.

Le **Picardon vin de liqueur 17° distillé à Saint-Céré dans le Lot vers 1950** fait partie de ces curiosités que j'ai amassées au fil des années. Le définir précisément, je ne sais pas le faire. Il est assez sec, exprime son alcool et ressemble à un cognac léger plutôt qu'à un vin doucereux. C'est une plaisante expérience car on découvre toujours des saveurs inconnues. Et c'est une bonne introduction pour affronter les saveurs infiniment plus énigmatiques des vins phares de cette soirée.

Il faut d'abord expliquer en en faisant une version courte, qu'un tsar a voulu reconstituer sur les terres de Crimée tous les vins qu'il aimait, implantant les cépages et cherchant à recréer les plus beaux vins du monde. Après cela, l'histoire se romance. Qu'en est-il de ces vins versés dans la mer Noire qui la colorèrent d'un rouge sang révolutionnaire, de ces vins murés dans des caves pour ne pas être pillés par de méchants barbares ? Et la découverte impromptue de ces bouteilles rares qu'on retrouve identifiées, datées, reconnues et mises en vente par Sotheby's à Londres ? Il faut aux vins mystérieux une pincée de rêve. Si de surcroît, les goûts sont ceux des mille et une nuits, sur mon tapis volant, je suis prêt à tout croire.

Le **Massandra muscat rose Gurzuf 1939** a un nez invraisemblable de plantes médicinales et de macaron à la framboise. Ajoutons à cela des évocations de thé au fruit. En bouche, c'est très troublant. Il y a comme un enchantement de confitures de mûres raffinées.

Le **Massandra Tokaj Al Danil 1923** est un Pinot gris. Il a le nez exact d'un tokay. En bouche, c'est du rêve. Je plane. Ces deux vins sont totalement exceptionnels. Dans le tokay, il y a du litchi, de la poire. Le

muscat rose a un équilibre inouï. Il est rond, sucré. Le tokay fait plus muté, plus déstructuré, mais il bouge tellement en bouche qu'il fascine.

Le **Massandra Pedro Ximenez 1945** a un nez de caoutchouc. Il n'est pas très net en bouche et son message s'estompe. Il ressemble à un porto assez amer marqué par l'alcool. La sucrosité n'est pas très élégante. Ce n'est pas assez structuré à mon goût.

Le **Massandra Cahors (cabots) Ayu Dag 1933** est de couleur rouge. Son nez fait penser au tokay, mais en plus sec. Ce vin déroutant est sublime.

Sachant que l'on boirait des Massandra et un Beychevelle 1931, j'ai voulu faire un petit clin d'œil avec ce **Malaga Scholtz Hermanos réserve Lagrima 1931**. Il est de la même race que le Pedro Ximenez. Son nez de café est très dense. J'aime beaucoup ce vin plus lourd que les Massandra. Le Massandra Cahors 1933 est très grand, fruité de fruits frais, le muscat rose sent la mûre, le Malaga plus viril évoque le caramel et le café.

Chose fort rare, la moitié de mes convives, dont je ne connaissais aucun, avaient apporté mon livre pour que je le dédicace. Ils connaissaient mes aventures, mes théories et se réjouissaient de mes anecdotes. Je quittai ce groupe de solides buveurs, joyeux, plaisantins, en me demandant quels vins étaient mes préférés sur cette cuisine subtile. Seul, au voyage de retour, je me risquai à un classement : **1 - Massandra muscat rose Gurzuf 1939 – 2 - Chassagne Montrachet rouge « réserve » Jean Lamy vers 1959/1961 – 3 - Massandra Cahors (cabots) Ayu Dag 1933 – 4 - Château Grillet cuvée renaissance 1976 – 5 - Malaga Scholtz Hermanos réserve Lagrima 1931.**

La Belgique est un pays où l'on aime le bon vin.

J'invite à déjeuner un journaliste gastronomique pour le simple plaisir de parler de gastronomie. Je réserve chez **Jacques Le Divellec**, car l'assassin revient toujours sur le lieu de ses crimes : j'y ai fait l'un des plus mémorables de mes dîners. Subodorant que notre expert en restauration, auteur d'un guide connu, n'est pas forcément un accro des vins anciens, je fais déposer une bouteille ancienne, mais pas trop, pour que ma persuasion soit efficace.

Nous grignotons de délicieuses crevettes grises (la crevette grise partage avec quelques produits, dont le saucisson, une propriété que l'on peut exprimer assez simplement : « quand c'est pas bon, c'est pas bon, mais quand c'est bon, qu'est-ce que c'est bon ») et deux petits amuse-bouche marins. De belles huîtres fines de claires d'Oléron d'un petit calibre vont cohabiter avec **champagne Bollinger Grande Année 1997**. Ceux qui ont de l'année 1997 une image de tendresse délicate vont devoir réviser leur calendrier. Ce champagne est impérieux, puissant, vineux. Son année lui donne effectivement une caresse particulière. Mais c'est imposant. Avec l'huître, la cohabitation est parmi les plus pacifiques.

Nous goûtons ensuite un des plats les plus classiques de Jacques Le Divellec, le foie gras en terrine fourré de langoustine. Ce cadeau ajouté par Jacques ne s'impose pas, car le mariage avec le Bollinger, qui se plaisait avec l'huître, n'est pas nécessaire à ce moment.

Pour mon vin, Jacques a adapté la recette de son bar en créant une sauce légère au bourgogne (un Marsannay). Le **Chambertin Clos de Bèze Pierre Damoy 1961** ouvert depuis quatre heures, au niveau parfait, au bouchon exceptionnel d'homogénéité, à l'étiquette de vin à deux sous, est absolument phénoménal. Son nez est impérial. Il attaque sur un fruit de bambin, s'impose par sa puissance, et montre, comme par magie, que les vins anciens ont une structure inégalable. Ce vin a un équilibre, un fruité qui sont inimaginables. Olivier, le sommelier et Jacques, le chef, le boiront avec un plaisir indicible. Notre journaliste aura senti que les certitudes des contempteurs des vins anciens sont à remettre en cause. Ai-je réussi ma démonstration ? J'ai pris avec ce vin à l'habit roturier un plaisir de première grandeur.

En fin de repas, Jacques me demande si je peux lui rendre le service de mettre à sa disposition une de mes bouteilles anciennes. C'est une chose que je ne fais jamais, car j'y passerais mon temps. Mais la générosité de Jacques méritait une récompense. Mon vin fut bu en prestigieuse compagnie, quand on sait les élections qui se préparent.

Curieux comme une pipelette je passe quelques jours plus tard pour savoir comment le dîner s'est passé. Hélas, le chef est à La Rochelle. Etant là je m'assieds. Je décortique les crevettes grises que j'adore, pensant déjeuner à l'eau. Je commets l'erreur de demander la carte des vins. Il existe des fatalités. Comment y résister lorsque je la consulte ? Sur de goûteuses petites huîtres de Marennes, je bois un **Corton Charlemagne Bonneau du Martray 1994**. Le turbot aux truffes est goûteux. Ce vin est une certitude. C'est comme un fauteuil dans lequel on trouve instantanément son assise. On est bien. C'est comme le stylo que l'on a enfin déniché après avoir essayé mille plumes. Quand on a trouvé un vin comme celui-ci, on ne se pose plus de question. Et dans l'atmosphère amicale d'un restaurant où je me sens comme chez des amis, ce Corton Charlemagne, d'un vigneron que j'apprécie, était là, me souriait. J'étais heureux.

C'est l'anniversaire de ma fille cadette. Nous le célébrons à la maison. Au lieu de prendre les classiques symboles que sont les vins de son année, je choisis d'autres pistes, en prenant un champagne de l'année de mon fils et des vins rouges dans la tendance parkérienne des goûts de ma fille aînée. Mais, ne soyons pas hypocrite, tous ces vins correspondent à mes envies.

Le **champagne Salon 1969** représente une extrême rareté. Il faut savoir que la maison de champagne Salon n'avait, tout au début du 20ème siècle, qu'un seul client, monsieur Salon, puisqu'il avait acheté cette parcelle miraculeuse pour sa consommation personnelle. Plus tard, tout a été vendu, et ce qui reste en cave des millésimes d'avant 1976 est microscopique. Boire un Salon 1969 est vraiment unique. Avec des coquilles Saint-jacques et du caviar d'Aquitaine absolument délicieux car non marqué par une amertume ou une salinité excessive, c'est un régal. Et sur le sucré de la coquille et la marque iodée du caviar, le Salon joue à son aise, montrant l'immense variété de ses qualités. L'âge lui a apporté une longueur sans équivalent. Le 1966 a été pour moi une émotion unique. Ce 1969 est d'une sérénité fantastique.

Le **Château Pavie 2001** est l'enfant chéri des juges officiels des vins actuels. C'est le bon élève de la génération moderne. Le premier contact avec ce vin me fait un choc, car on est dans des tendances très éloignées de mes recherches. Mais lorsqu'on analyse, on voit bien que c'est un Saint-émilion et non pas un vin de nulle part. C'est sans doute un peu trop pour moi, mais je comprends qu'on puisse l'aimer.

Le **Vega Sicilia Unico 1989**, vin de la Ribera Del Douero, qui, comme on le sait, n'est pas en Sicile mais en Espagne, est dans la palette des goûts que j'adore. Le nez était de loin le plus élégant à l'ouverture à dix heures ce matin et confirme cette impression sur le porcelet rôti sur un lit de pommes de terre. Il a un joli bois, et je mets à imaginer un séquoia géant. Le plus important caractère de ce vin est l'équilibre entre toutes ses composantes de fruit et de bois. Ce vin très racé est d'un plaisir absolu. Le **Penfolds Grange Bin 95 de 1989** est aussi déroutant et éloigné de mon palais que l'est son pays, l'Australie. Il démarre comme un jus de mûres qui serait mélangé à un bouquet de fleurs. J'ai beaucoup de difficultés à entrer dans le monde de ce vin au sirop prononcé. Lorsqu'il s'anime dans le verre et lorsque l'on s'habitue, on comprend sa célébrité, car il a de belles qualités. Il faudra que je me motive à apprendre plus sur ce type de vins.

Il est intéressant que les trois vins annoncent 13,5° ce qui me paraît d'une modestie évidente pour le Pavie et le Penfolds. Je tenais à faire cette comparaison intercontinentale, et j'en suis satisfait. Il faudrait faire un autre essai où le Vega Sicilia côtoierait un Beaucastel, des Côtes Rôties de Guigal et de grands Barolos. Pourquoi pas ? La réunion familiale fut marquée par un rare Salon, par un bel espagnol, par une cuisine dominicale parfaite, des rires et beaucoup d'affection.

Amicales salutations de François Audouze