



wine-dinners

29 mai 07

Bulletin 227 – 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 **Vega-Sicilia Reserva especial** a été produit en toutes petites quantités. Il est le mélange de trois millésimes, **1952, 1954 et 1956**. Il est commenté dans ce bulletin.

### Bulletin n° 227

La Villa Madie d'Enrico Bernardo, repas de famille, pèlerinage au Bœuf Couronné, déjeuner au Bistrot du Sommelier.

Ayant encore en bouche le goût de La Tour Blanche 1919 du dernier dîner de wine-dinners, je vole vers le Sud pour trouver un peu de repos. Un forum m'informe qu'Enrico Bernardo, meilleur sommelier du monde 2005 vient d'ouvrir un restaurant. J'ai pour **Enrico Bernardo** une grande affinité. J'avais perdu sa trace depuis qu'il avait quitté Le Cinq. L'idée de le rencontrer de nouveau me plaît. Chaque fois que nous avons dégusté des vins, j'ai ressenti que nous vibrions de la même façon. Il a évidemment une culture que je n'ai pas, mais face à un verre, et notamment à un émouvant Moët & Chandon 1952 bu dans les caves de Moët & Chandon, nous avons eu les mêmes réactions. Il s'est installé à **La Villa Madie à Cassis** dont la proximité me permettra de le revoir. Il s'est associé à Jean-Marc Banzo, chef doublement étoilé.

Un membre de l'académie des vins anciens me suggère que l'on s'y retrouve. Lorsque j'appelle Enrico, il me dit : « tu peux apporter ce que tu veux ». J'ai pour habitude d'exécuter sans discussion les ordres de cette nature.

La villa est décorée de façon sobre mais raffinée. L'accès à la mer est encore bourbeux mais sera aménagé pour l'été. On pourra venir en bateau, en longeant les calanques impressionnantes de beauté. Etant en avance j'ai le temps de lire la très intelligente carte des vins. C'est ce que l'on pouvait attendre d'un meilleur sommelier du monde.

J'ai pris dans mes bagages un **Vega Sicilia Unico Reserve**, dont Enrico me cite immédiatement les trois années assemblées : **1952, 1954 et 1956** car c'est le type même de questions de cours pour l'écrit de la

compétition qu'il a su gagner. Ces cuvées spéciales, en tout petit nombre puisque celle-ci n'a donné que 5.600 bouteilles, sont faites lorsque Vega Sicilia estime que le mélange fera un très grand vin. Pour créer une amusante confrontation, je choisis **Hommage à Jacques Perrin Châteauneuf-du-Pape Beaucastel 1995**. J'avais envie de prendre aussi un Hermitage Chave 1991 mais Enrico me suggère de prendre un vin dont je lui avais parlé et que j'ai en cave : un **Terrebrune Bandol 1982**. Nous discutons ensemble du menu qui mettrait en valeur ces vins, ce sera : thon, pigeon et foie gras aux morilles.

Nous commençons avec une asperge et du Jabugo qu'Enrico accompagne d'un verre de Riesling 2005 qui ne me laissera pas de souvenir. Nous avons maintenant trois verres de vin rouge en face de nous. Le Vega Sicilia a un nez d'un érotisme rare. Il évoque une confiture de framboise ou l'odeur du tissu de jute qui entoure la bonde qui ferme les tonneaux. Il y a beaucoup d'autres suggestions comme des bois tropicaux. Le nez du Beaucastel est fermé, mais on sent que le vin se réserve, la jeune pucelle estimant sans doute qu'il n'est pas question de perdre son hymen aujourd'hui. Le Terrebrune, rappelons que l'on en est toujours au stade du nez, fait moins construit que les deux autres. Après avoir goûté, ma première impression est que le Vega est dans les étoiles, poétiquement c'est Véga de la lyre, l'Hommage est au ciel, et Terrebrune est sur terre. Mais la suite n'allait pas être si simple.

Le Beaucastel connaît son moment de gloire sur le pigeon, car il anticipe ce qu'il sera dans dix ans. Mais presque aussitôt, il se referme, jugeant sans doute en avoir assez fait pour aujourd'hui. Alors que le Bandol, puissant dans l'air ambiant tout ce qui peut l'épanouir devient avec les morilles le vin splendide que j'apprécie. Pendant que les deux autres vins se cherchent ou s'alanguissent, le Vega Sicilia fait la course en tête, vin absolument exceptionnel de perfection, facile à lire et à vivre.

J'eus alors une idée comme il m'arrive d'en renifler. Je demande à Enrico qu'on nous apporte des escalopes de foie gras comme celles que nous mangions, mais sans aucun accompagnement, pour voir comment se fait le mariage avec un **Maury La Coume du Roy 1925**. C'est exceptionnel. Le Maury fait bien son âge, et n'est pas du tout agressif. Par sa douceur, il dégage du foie des saveurs sucrées, d'agrumes. L'accord pianote sur le palais. Le Maury accompagne ensuite un fromage à pâte bleue trop fort et un dessert au chocolat qui est son compagnon naturel comme le Comté l'est pour le vin jaune.

Voilà un restaurant qui va devenir rapidement incontournable. Le succès récompensera une équipe sympathique et entreprenante.

Dans le Sud il pleut depuis trois jours. Me remémorant la carte des vins de la Villa Madie, je décide de tromper mon ennui en y retournant. Je pense faire un nouvel essai : un **Riesling Clos Sainte Hune Trimbach 1990** en parallèle à un **Corton Charlemagne Coche Dury 2004**. Pour que l'expérience soit intéressante, il faut que j'adopte des plats qui normalement naviguent avec les vins rouges.

La couleur de l'alsacien est d'un jaune pâle avec une légère touche de vert bouteille. Le nez indique immédiatement que le vin est encore fermé mais va s'épanouir. La couleur du bourguignon est déjà étonnamment mûre, comme d'un bois délicatement ciré. Le vin montre une maturité inhabituelle. Sur l'asperge et Jabugo, le Clos Sainte Hune prend une longueur supplémentaire. Le Corton Charlemagne est brillant, généreux, mais se soucie assez peu du plat.

Sur le thon, les deux vins sont parfaitement à l'aise et conviennent aussi bien avec la chair que les vins rouges du précédent essai. Sur le veau présenté avec son jus de cuisson il est patent que le Clos Sainte Hune s'adapte dix fois mieux. Le vin profite de la chair pour s'épanouir alors que le pétulant Corton Charlemagne poursuit sa route sans se retourner sur la viande. Le pigeon est très bien accompagné par les deux vins blancs, contrairement aux codes culinaires. Cela me rappelle le Montrachet du Domaine de la Romanée Conti 1976 que j'ai bu chez Guy Savoy, qui a trouvé sa plénitude avec un canard col vert. Il faut oser de telles associations apparemment à contre emploi. Le Corton Charlemagne est bien à son aise, mais je donnerai une fois de plus la palme de l'adaptabilité au Clos Sainte Hune qui profite amplement de l'accord.

Lorsque je bois les deux vins seuls, le Clos Sainte Hune est très précis de belle trame, mais relativement strict. L'acidité est claire, tout est propre. Le Corton Charlemagne au contraire est un fou chantant, un Charles Trenet. Il est le séducteur qui attire tous les cœurs. Mais le plus adaptatif, le plus flexible dès que la

nourriture apparaît, c'est le Clos Sainte Hune. Le Corton Charlemagne trop beau sans doute, se regarde dans la glace en ignorant son voisinage dans l'assiette. Faut-il hiérarchiser les deux à la suite de cette expérience ? Les vins sont trop différents pour que cela ait un sens. Il faut aimer les deux en sachant que le jeune Corton Charlemagne fait l'America's Cup en solitaire tandis que le Clos Sainte Hune fera route commune avec des plats sophistiqués montrant une souplesse culinaire qu'ont les plus grands champagnes. L'essai méritait d'être tenté car il s'agit de vins blancs de grand prestige. La cuisine de Villa Madie sera certainement couronnée dans une prochaine édition du Guide.

La famille comptant beaucoup de membres nés en avril et en mai, nous nous retrouvons chez ma fille cadette pour échanger les cadeaux. Mon gendre affine de plus en plus ses techniques culinaires. Les gougères ne sont plus des bérrets basques et leur goût est idéal. Il nous a concocté : gougères / jambon Serrano / gambas sucre roux et cacao / pigeon à la goutte de sang / petits pois et abats de pigeon morilles / Reine de Sabah et délices de litchi. Le dessert au chocolat est l'œuvre de mon épouse, personne n'osant rivaliser avec ses dosages parfaits.

Le **champagne Henriot 1996** se boit avec une infinie facilité. C'est agréable, avec un goût de revenez-y, ce qui est le plus grand compliment que l'on puisse faire à un vin. Le **Chateauneuf du Pape rouge Beaucastel 1998** est le pur sang en pleine forme. Voilà un vin de plaisir. Ça jute en bouche sans complexe. Le **Cos d'Estournel 1964** est beaucoup plus policé. Nous sommes habitués en famille aux goûts des vins anciens et nul n'est surpris par la petite acidité sympathique. Le vin très expressif est de très belle tenue. Le **Gewurztraminer Trimbach cuvée des seigneurs de Ribeauvillé 2000** est l'accompagnateur tout désigné du chocolat et du litchi. Il chante en bouche des notes de large tessiture.

Chaleur familiale et repas réussi, tout portait au bonheur.

Nicolas Sarkozy ayant cité cent fois Jaurès, il s'ouvrira un boulevard vers la victoire. C'est l'avenue que j'ai suivie, pour me ressourcer au **Boeuf Couronné** (188 avenue Jean Jaurès).

J'ai fait un rapide calcul. Ayant travaillé 40 ans au moins, avec 250 jours par an, cela fait environ 10.000 déjeuners possibles pendant mon expérience professionnelle. Si l'on me disait qu'il y en a près de mille au Boeuf Couronné, je ne serais pas forcément étonné. Car travaillant à La Courneuve, puis à Aubervilliers, puis à Garges lès Gonesse, perles du « 9.3 » et du « 9.5 », le Boeuf était le plus proche des restaurants possibles. J'ai même hésité à le racheter quand les propriétaires depuis 3 générations ont eu envie de céder et m'en ont parlé. Je n'ai pas poussé ce projet malgré un intérêt certain.

Depuis au moins trois ans je n'étais pas retourné en ce lieu. La nouvelle direction s'installait, avec de sensibles hésitations sur les voies à suivre. J'y reviens, et je vois Christine tout sourire qui m'embrasse affectueusement. Nous parlons du bon temps.

Mon repas sera organisé en fonction des vins. Depuis toujours il y a des vins vraiment moyens et une ou deux pépites. Je commande Mouton Rothschild, mais le mouton a dû être mangé par un loup avide car on me répond qu'il n'est plus là. On me propose des solutions alternatives, qui sont mi-chèvre mi-loup. Je décide que ce sera **Dom Pérignon 1998**.

Pour me rappeler le bon vieux temps et me souvenir des dizaines de kilos que le Boeuf Couronné ajoutait à mon tour de taille, j'ai pris l'os à moelle. Il sera suivi du pavé des mandataires, dans le cœur de filet avec les pommes soufflées, qui sont l'article 1 de la constitution du bon mangeur.

L'os à moelle du Boeuf, c'est un monument. On devrait servir le plat en présence d'un médecin qui pourrait à tout instant faire une piqûre de survie. Car de la moelle, y en a, et y a que ça (cf. Tontons Flingueurs). Avec du gros sel, ça concerne. Et le Dom Pérignon là-dessus s'amuse comme un collégien.

La chair du filet de boeuf est précise et exactement cuite. La béarnaise n'est pas nécessaire tant la chair se suffit. J'ai eu droit à deux services de pommes soufflées, délicieux bonbons et le plus sûr médicament contre la morosité. Sur la viande, le Dom Pérignon fait un peu le snob, pour montrer qu'il vaut mieux que ces nourritures d'équarrisseur. Mais il est suffisamment poli pour que ça passe très bien.

Christine est toute attention, donnant à l'endroit le rayon de soleil indispensable. Et moi, déjeunant seul, car mon emploi du temps le voulait ainsi, j'ai vu réapparaître mille souvenirs de ce lieu que j'ai connu

quand les halles étaient encore à la Villette, avec des colosses au comptoir, aux tabliers blancs rouges de sang, puis comme entrepreneur quand mille contrats, projets, associations, rachats se sont négociés ici. Et une petite larme est venue au coin de mes yeux, tant la nostalgie est un bonheur premier. Un sabayon aux agrumes est assez banal à côté des piliers incontournables de cette belle maison.

Amis du cholestérol, c'est au Boeuf Couronné qu'il faut impérativement aller. L'os à moelle est premier ministre. Le cœur de filet de boeuf est ministre de l'intérieur, et les pommes soufflées sont le ministre de l'identité nationale. Malgré une carte des vins sans aucun intérêt, il faut aller en ce lieu de tous les souvenirs d'une gastronomie antédiluvienne mais chère au cœur de la France du solide manger. Imaginez donc ! Voici un restaurant qui vous propose comme desserts : Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier ou Baba gourmand au miel d'acacia arrosé de Rhum ambré Saint-james ou L'anti-stress du manager (tout chocolat) ou Crème brûlée à la cassonade ou Profiteroles, 3 choux garnis de glace vanille et nappés de chocolat chaud. Ne sentez vous pas la volonté d'œuvrer en bienfaiteur de l'humanité ? Il est des Prix Nobel de la Paix qui pourraient être plus justement attribués.

Jean Philippe Durand, cet ami brillant cuisinier amateur, m'invite avec mon fils au **Bistrot du Sommelier**. Il a repéré une bouteille dans la belle carte de vins qui devrait me séduire. Nous commençons par un **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill 1993**. Nous aurions aimé un 1988 mais il n'était plus là. Les impressions sur ce vin sont particulièrement variées, dans la mesure où tout en lui change à tout instant : il peut être extrêmement brillant puis tout à coup apparaître limité. La goûteuse terrine lui va bien.

J'avais la veille composé des listes de vins pour de futurs dîners, ce qui me donne l'occasion de regarder et soupeser mes vins. Deux bouteilles à la triste mine auraient pour vocation naturelle d'aller à l'évier puisque les bouchons les ont trahies. Mais pourquoi ne pas vérifier avant de jeter ? Le **Puligny Montrachet 1961** est mort, sans qu'il soit possible d'envisager la moindre guérison. Le **Gevrey-Chambertin Thomas Bassot 1961** au bouchon nageant pourrait être bu, mais il est manifestement trop fatigué. Il est inutile d'insister. Le **Romanée Saint-Vivant les Quatre Journeaux Louis Latour 1943** désiré par mon hôte pourrait être agréé, mais Jean Philippe le refuse. C'est le cadeau d'anniversaire qu'il voulait me faire. Philippe Faure-Brac viendra nous apporter la lie de ce vin bu à une autre table pour nous montrer de façon convaincante que le vin eût mérité d'être gardé.

Mais quelle riche idée d'en avoir abandonné l'essai, car le **Romanée Saint-Vivant Marey-Monge Domaine de la Romanée Conti 1997** est un vin parfait. Il est même éblouissant et me remplit de joie au-delà de ce que j'aurais imaginé. Cette année 1997 fait en ce moment des petites merveilles. J'avais apporté un vin que j'aime, le même que celui essayé à la Villa Madie, un **Maury La Coume du Roy de Volontat 1925**. Ce vin charmeur est délicieux. Et sur le dessert au chocolat subtilement proportionné, il se montre aussi charleston que son année.

Amicales salutations de François Audouze