



wine-dinners

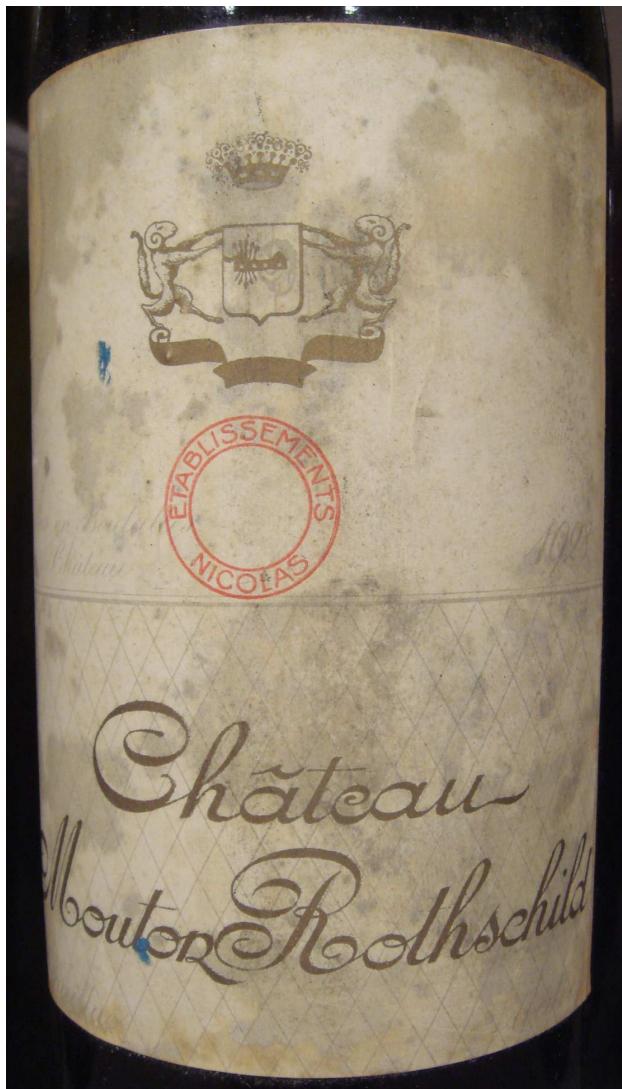
3 octobre 06

Bulletin 241 – François Audouze - 1

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

email : francois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Cette bouteille de **Château Mouton-Rothschild 1928** vient de voyager de ma cave à la cave d'un ami californien, avec d'autres vins que nous partagerons là-bas. La très belle étiquette Carlu ayant donné lieu à des commentaires, Philippe de Rothschild en est revenu en 1928 à l'étiquette traditionnelle, sobre et d'une grande beauté, moins avant-gardiste. L'étiquette Carlu figure dans le bandeau qui est en tête de mon blog.

Bulletin n° 241

Verticale de Château Canon au restaurant Taillevent, déjeuner au Carré des Feuillants, déjeuner à Hiramatsu, déjeuner au Sénat.

Le dîner au **restaurant Taillevent** avait commencé par une belle verticale de Château Rauzan-Ségla, ce beau margaux. Il est déjà minuit bien sonné quand nous abordons les deux séries de **Château Canon**, un grand saint-émilion, dont **John Kolasa** est aussi le maître d'œuvre, les deux châteaux appartenant à la famille Wertheimer.

La troisième série du dîner comporte les **Château Canon 2005, 2000, 1982, 1961*, 1959*, 1949*, 1947**. Les années marquées d'un astérisque ont été présentées en magnum et non en bouteilles comme la majorité des vins.

Dans le **Château Canon 2005** tout est doux. L'impression qui me vient à l'esprit est celle d'un moteur de Rolls Royce qui tourne à mille tours par minute, ne demandant qu'à s'exprimer. Le **Château Canon 2000** est très strict. C'est un vin qui promet beaucoup et qu'on peut attendre à un sommet. Très curieusement, le même adjetif « prometteur » me vient à l'esprit pour le **Château Canon 1982** ce qui fait contraste avec le Rauzan-Ségla 1982 qui paraissait évolué. On continue dans cette même gamme d'impressions, car le **Château Canon 1961** a au moins trente ans devant lui pour être encore aussi brillant. Le **Château Canon 1959** est absolument fabuleux. Je l'adore, c'est un vin rond et joyeux. Le **Château Canon 1949** est astringent et acide. Le **Château Canon 1947** est un rêve, d'une précision parfaite.

Le 1959 est plus grand que le 1947. C'est un vin d'un niveau extrême. Le 1982 est très grand. On prend conscience de l'écart important qui existe entre le Château Canon et le Rauzan Séglia, le saint-émilion étant taillé pour l'Histoire beaucoup plus que le margaux.

La quatrième série comprend **Château Canon 1998, 1990, 1989, 1964*, 1955*, 1952**.

Le **Château Canon 1998** a une belle structure, sans grande séduction. Le **Château Canon 1990** est un très grand vin, pur et solide. Le **Château Canon 1989** est beau, solide, un peu moins charmeur que le 1990. Le **Château Canon 1964** est fumé, puissant, grand vin de gastronomie. Le **Château Canon 1955** est un beau vin, amer mais grand. Le **Château Canon 1952**, ça c'est du vin ! Il a des petites notes de café.

Château Canon offre manifestement beaucoup plus d'années réussies que Rauzan-Séglia. La dégustation est passionnante car elle a montré les progrès faits sur les deux propriétés sur les vins les plus récents, dont les grands experts présents parlent abondamment. Ces deux vins sont attachants. Attendons de boire à pleine maturité les vins faits par John Kolasa.

Bipin Desai cornaque un groupe d'amateurs américains qui viennent festoyer pendant une bonne semaine dans les plus beaux endroits. Ayant eu l'opportunité de faire connaître à Bipin un personnage du vin, Jean Hugel, Bipin m'a demandé si je voulais me joindre à son groupe pour un déjeuner au **restaurant le Carré des Feuillants** auquel Jean participe. L'esprit encore embrumé d'une courte nuit après ces verticales de Rauzan-Séglia et Canon, j'arrive au Carré des Feuillants, accueilli par une équipe souriante et attentive. L'apéritif se tient au sous-sol et je vois des rescapés de la veille en grande forme. Le **champagne Billecart-Salmon cuvée Nicolas-François Billecart 1998** est très peu dosé, très sec, et se boit bien. Nous remontons au rez-de-chaussée pour le déjeuner dans une jolie salle aménagée pour nous. Il fallait bien nous isoler, car Jean Hugel que j'adore, ce pétulant octogénaire, a le verbe haut et nourri. Ma voisine de table qui est productrice d'un groupe théâtral a l'habitude de voir jouer des acteurs de grand talent. Elle est sous le charme de Jean Hugel qui dans un discours fleuri énonce des vérités d'une simplicité biblique, consternantes de bon sens.

L'intitulé du menu est un vrai roman : **bouillon du pêcheur de perles / rouget barbet, tomate ancienne, cerises en gazpacho, huile noire d'olives, arlette aux anchois / homard bleu vapeur, royale coraillée, pince en rouleau croustillant, salade d'herbes parfumées, nougatine d'ail doux / le cépe mariné, le chapeau poêlé, le pied en petit pâté chaud / notre pouarde rôtie en cocotte, jus clair, céleri confit, petit chou au lard, (volaille d'excellence engrangée librement en Béarn) / Fougeru briard travaillé à la truffe / envie de vacherin, grosses framboises, meringue légère au Yuzu, crème fermière et Mascavo**. C'est tout un programme, et chaque précision a son importance. J'ai trouvé la cuisine d'**Alain Dutournier** particulièrement brillante. Je dois même dire que c'est le plus accompli des repas que j'ai vécus, dans cet établissement où je suis assidu, démontrant une sérénité remarquable. La question qui agite les repas en ville c'est de savoir pourquoi Alain n'a pas sa troisième étoile. Il m'est arrivé d'être d'accord avec ce purgatoire mais au contraire aussi souvent de ne pas le trouver justifié. Sur ce repas le doute n'est plus permis. La troisième étoile est atteinte brillamment avec une cuisine sincère, engagée comme son auteur, et souriante comme lui. Comme il n'existe aucune faute de service, on est de plain-pied dans l'excellence.

Nous commençons par le **Riesling Hugel Vendanges Tardives 1998** d'une belle couleur d'un or délicat. Le nez est discret. En bouche, et c'est une des caractéristiques des vins de Hugel, on est frappé par la pureté. Le vin est à la fois puissant et léger, ce qui est paradoxal mais réussi. Le final est assez court et poivré.

Le **Riesling Hugel Vendanges Tardives 1983** est d'un jaune plus doré, très limpide, au nez discret. Le goût est résolument sec. Il est très élégant et gastronomique. Ce qui est évident là aussi, c'est la pureté. Le 1998 est plus sucré avec un sucre résiduel important. Le 1983 est élégant et bâti pour la gastronomie. Jean Hugel signale à tous une des caractéristiques de ses vins qui est de voir le sucre se fondre naturellement avec l'âge.

Alors qu'il était prévu que l'on commence par un 2002, Jean Hugel demande que sur le homard on l'oublie car ce serait un crime, au profit du seul 1976. Il s'agit du **Gewurztraminer Hugel Sélection de Grains**

Nobles 1976. Il est d'un or profond, d'un nez discret, et ce qui frappe, c'est qu'il est devenu sec. C'est un vin délicat et extrêmement précis qui convient remarquablement au homard délicieux. J'ai la chance d'en avoir bu plusieurs exemplaires avec à chaque fois le même plaisir.

Nous passons ensuite à la maison Perrot-Minot dont, je dois le confesser, je n'ai jamais bu aucun vin. Le **Charmes Chambertin Vieilles Vignes Perrot-Minot 2000** a un nez discret et élégant. Le joli fruit est très distingué. Le final est très profond. Il est strict, mais plaisant. Le **Charmes Chambertin Vieilles Vignes Perrot-Minot 2001** a un nez plus doucereux, velouté. Le goût est plus poivré, plus moderne. C'est moins bourguignon que le 2000 qui lui-même ne l'est pas tellement. Le **Charmes Chambertin Vieilles Vignes Perrot-Minot 2003** a un nez très fin, poivré. En bouche, c'est très boisé, les tannins sont forts, il y a des évocations de poivre en grain et de clou de girofle.

Je suis bien en peine de désigner celui qui me plaît le plus et je vois qu'aux deux tables de notre groupe, les avis sont partagés. J'avais tendance à préférer le 2000, puis je suis venu au 2001, et je suis revenu au 2000. Alain Dutournier qui nous a salués a aimé aussi le 2000. Les trois vins sont très poivrés. Je pense qu'il leur faudrait quelques années de plus pour qu'on les apprécie vraiment, car ils vont s'arrondir. Tels qu'ils se présentent aujourd'hui, ils manquent un peu de rondeur pour me séduire. Quelques années y pourvoiront.

Le plat de cèpes est une institution. Plat phare de ce lieu il a atteint en pleine saison de beaux cèpes une maturité incontestable.

Le **Gewurztraminer Hugel Sélection de Grains Nobles 2002** que l'on sert maintenant combine ce que j'aime, un sucre lourd, un côté très doux, tout en étant aérien. Le nez évoque le litchi mais je sais que Jean Hugel déteste qu'on décortique les composantes d'un vin. Ce vin est servi en même temps qu'un **Château Caillou Barsac 1989**. Puisque l'occasion se présente d'essayer ensemble ces deux vins que j'apprécie, mon cœur balance en direction du Caillou, plus fruité et plus profond à mon goût. Mais le Gewurztraminer, léger malgré sa puissance est un vin de grande qualité. C'est vraiment une question de préférence personnelle.

Jean Hugel est toujours un merveilleux conteur, ambassadeur des vins d'Alsace avec ses vins d'une rare pureté. J'ai découvert des vins d'un domaine qui ne m'était pas familier mais il faudra attendre quelques années de plus. Et j'ai été enthousiasmé par le niveau atteint par Alain Dutournier dans une sérénité prometteuse de gloire.

Un ami gastronome me dit : il faut absolument aller à Hiramatsu, leur repas d'affaires est de grande qualité à un prix défiant toute concurrence. Ayant envie de revoir cet ami et de retourner à **Hiramatsu**, j'accepte avec enthousiasme. La salle de restaurant est spacieuse, de couleurs gaies. On est loin de la confidentialité exiguë mais sympathique de l'Île Saint-Louis. Attendant mon ami, je scrute la carte des vins abondante et intelligente et j'y repère une envie. Mon ami arrive avec dans sa musette un **Apremont 1989**. Nous le goûtons sans grande conviction. Nous n'irons pas plus loin.

Le repas d'affaires offre du choix et nous prendrons chacun une branche différente de chaque alternative. Un sorbet sert d'amuse-bouche, mais ce n'est pas avec du froid qu'on émoustille les papilles. La suite est infiniment plus belle. Le thon rouge en trois préparations est d'une grande finesse. Le turbot est goûteux et joyeux et le dessert, sabayon de whisky, montre une vraie science des desserts. Le service est impeccable souriant et attentionné, l'ambiance générale est très deux étoiles. On peut dire sans hésiter que c'est un sans faute à un prix imbattable. Oui mais le vin dans tout ça ? Eh bien, j'ai jeté mon dévolu sur un **Chambertin Domaine Armand Rousseau 1999**. Ce domaine fait de sublimes chambertins. Le premier nez est d'une pureté extrême, et nous décidons avec le sommelier de laisser le vin s'épanouir tout seul dans le verre. C'est un vin dans sa pleine jeunesse, rassurant car on le comprend très vite. Le fruit est beau, l'amertume est discrète. Il y a un léger manque de coffre, car j'attendais que cela trompette un peu plus, mais l'élégance et la finesse ravissent le palais.

M. Hiramatsu est venu nous saluer. Il possède une quinzaine de restaurants au Japon, il s'occupe de restaurants de Paul Bocuse au Japon, et il vient tous les deux mois superviser son antenne parisienne. Il fait ici une vraie cuisine française qui fut aujourd'hui d'un niveau de deux étoiles. Une belle expérience.

Quittant Hiramatsu, je vais à l'Astrance pour réserver une table pour un dîner. Il semblerait que comme l'aimant, j'attire les coïncidences. Car à l'Astrance, je vois un couple d'américains pour qui j'avais fait un dîner de wine-dinners, qui devait être un moment important de leur voyage de noces. Et j'avais inclus Yquem 1967, de l'année de naissance de la jeune mariée. Nous nous embrassons, et je leur dis que je vais faire le lendemain un dîner au restaurant Ledoyen. Ils rient à gorge déployée en me disant : « nous allons donc nous revoir, car nous avons retenu une table pour demain soir au restaurant Ledoyen ». On défie les probabilités statistiques.

Je suis invité à déjeuner au **restaurant du Sénat** par un sénateur. Les lambris sont dorés, les jardins sont ensoleillés. Tout en ce qui concerne la restauration ou la carte des vins indique que l'on joue « couleur de muraille ». Et les propos du sénateur sont du même moule. Une grande modestie, une déclaration de «petits moyens» semble destinée à faire oublier que l'on respire ici dans le plus grand luxe de la République. Nos élus doivent-ils s'excuser de faire partie de l'élite de la France quand le peuple les a choisis ? On retrouve dans ces murs splendides la crainte farouche de tout ce qui pourrait ressembler à de la réussite. Le sénateur a une intelligence politique, connaît les rouages du monde, et le déjeuner est peuplé de traits d'esprit. Je suis chargé de choisir le vin et je prends bien garde d'éviter le grand vin qui me plairait, car il est politiquement incorrect. Je choisis **Château Poujeaux 2001** qui est un vin agréable. J'ai un faible pour ce château qui a réussi spectaculairement son 1928. La cave du Sénat, que j'ai le privilège de visiter, malgré l'évidente compétence du titulaire, ressemble plus à une bibliothèque de province qu'à la grotte qui devrait abreuver les princes de nos régions. Effet de l'époque sans doute, qui a voulu que le maire de Paris vende les grands vins de la cave de la Mairie de Paris. Nos grands vins sont-ils devenus des objets de lucre ou le jésuitisme fait-il partie du paquetage d'une carrière politique ?

Amicales salutations de François Audouze