



wine-dinners

14 décembre 07

Bulletin 250 – 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](mailto:francois.audouze@wine-dinners.com)

[blog : www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



Pour ce 250^{ème} numéro, il faut une photo de poids. De gauche à droite : **Yquem 1889**, **Yquem 1899** et le chouchou de mes chouchous, le **vin de Chypre 1845**. Ces trois vins furent bus dans un dîner raconté au bulletin 225.

[Bulletin n° 250](#)

Dîner au Joël Robuchon de Las Vegas, dîner au Picasso de l'hôtel Bellagio, dégustation de Château Latour à l'hôtel George V.

A 19 heures précises, j'arrive au **restaurant de Joël Robuchon** situé au centre de l'hôtel MGM. Il faut bien un kilomètre entre la dépose du taxi et cet endroit. Nous en ferons bien deux avec des amis au retour, car nous nous sommes perdus dans les méandres des allées qui serpentent entre les tables de jeu. La décoration du lieu est luxueuse, avec des teintes noires, jaune vif et cristal. Les matériaux sont beaux. Tout ici donne une impression de luxe serein. Nous serons peu nombreux à ce dîner, pas plus d'une quinzaine. Je reconnaiss l'acheteur de vins du Caesar's Palace dont j'avais fait la connaissance impromptue dans les caves de la Romanée Conti. Pierre Lurton est tout sourire, et bavarde avec la responsable des relations publiques de Joël Robuchon et la journaliste d'une revue de luxe de Las Vegas. Je suis avec Bipin Desai venu exprès pour ce dîner de Los Angeles, un ami suisse, l'agent pour le Nevada de plusieurs grands châteaux bordelais. Mon ami de Las Vegas qui a organisé ce dîner est venu avec sa ravissante épouse. Il y a aussi des propriétaires de restaurants ou leurs sommeliers.

Ce dîner fait partie de la tournée de promotion qu'effectue Pierre Lurton dans l'ouest américain. En voici le titre : dégustation de Chateau Cheval Blanc and Chateau d'Yquem. Dîner du jeudi 8 novembre 2007, imaginé par Joël Robuchon. Invité d'honneur : Pierre Lurton.

Le menu donne faim à sa lecture : **L'avocat** - dans une infusion juste prise aux herbes et une caillebotte à l'huile d'olive / **Les crustacés** - la langoustine truffée à l'étuvée de chou vert, le homard rôti à la citronnelle avec une semoule végétale, l'oursin accompagné d'une purée de pomme de terre au café / **Le Matsukaté** - aux capucines en ravioli, escorté d'un bouillon parfumé au gingembre / **Le thon blanc** - confit à l'huile pimentée et relevé d'une nage d'endives aux pistils de safran / **Le veau de lait** - en mille-feuille de tofu aux délices d'Alba sous une voilette parmesane / **Le bœuf de Kobe** - grillé aux matsukatés, cristalline au poivre, cresson en tempura, raifort à la moutarde / **La poire William** - glacée aux saveurs fruitées et confite à la crème de cassis / **Le Victoria** - ananas parfumé au praliné- noisette givré de thé au jasmin.

Je suis venu surtout pour retrouver la cuisine de Joël Robuchon, mais les vins valent le détour. J'étais un habitué des restaurants de Joël Robuchon d'abord rue de Longchamp puis avenue Raymond Poincaré. Joël était mon Dieu vivant de la cuisine et lorsqu'il a voulu prendre du recul, ce que je comprenais, je n'ai pas voulu me rendre à l'Atelier car l'image immaculée que j'avais de ce chef eût été écornée. J'étais donc impatient de le retrouver avec son envie de vaincre et d'accrocher trois étoiles à son carnet de notes. En buvant le **champagne Dom Pérignon 1999**, les petits canapés qui nous sont proposés sont dans la droite ligne du talent que j'ai connu. Il y a des saveurs pesées au trébuchet qui n'appartiennent qu'à son génie. Le Dom Pérignon 1999, malgré l'avis de l'homme qui le fait, Richard Geoffroy, ne m'émeut pas beaucoup. Il est bien fait, mais sans cette pointe de charme et de folie qui doit

caractériser ce champagne de fête. Nous passons à table, et l'avocat est tout simplement divin. Joël est le seul qui peut définir des goûts d'une justesse absolue. La langoustine est extraordinaire et ce qui m'intéresse c'est que les emprunts aux cuisines orientales ne nuisent en rien à une expression purement européenne du goût. C'est de la cuisine bourgeoise sublimée. Le **champagne Dom Pérignon 1996** est un de ceux que j'aime. Sa personnalité est forte. C'est un grand champagne de gastronomie. L'oursin traité en crème n'a pas l'explosion iodée qu'il pourrait avoir et le homard est relativement conventionnel.

Le Matsutaké est délicieux et met en valeur le **Petit Cheval 2001**. Si ce vin était seul à boire, le nez affirmé et le goût, même un peu sec, nous pousseraient à l'aimer. Mais il va servir de faire valoir au **Cheval Blanc 2001** qui n'en paraît que meilleur. C'est un grand vin. Le thon blanc est moins convaincant que certains autres plats, même si la dextérité est évidente. Le délicieux veau de lait met en valeur deux vins, le **Cheval Blanc 1989** et le **Cheval Blanc 1990**. Alors que le match était sans conteste à l'avantage du 1990, je trouve qu'aujourd'hui le 1989 a retroussé ses manches et sort enfin un grand jeu. Les deux vins sont d'un épanouissement total et je mettrais volontiers ex aequo les deux, même si la feuille de match couronnerait le 1990 plus élégant et charmeur devant le 1989 plus puissant et massif.

Le bœuf de Kobe est fondant en bouche, avec un gras extraordinaire. Il est accompagné de deux vedettes, le **Cheval Blanc 1998** et le **Cheval Blanc 2000**. Cette soirée serait-elle révolutionnaire ? Car le Cheval Blanc 2000 ce soir est plus épanoui que le 1998. Ceci montre à quel point les avis ne sont jamais définitifs, car les conditions dans lesquelles on boit les vins changent. Malgré cela, je continue de penser que 1990 est au dessus de 1989 par son charme et son équilibre et que 1998 est au dessus de 2000, même si c'est une extraordinaire réussite, parce qu'il est plus pur, l'exemple historique de ce que Cheval Blanc doit être.

Les desserts ont montré des pistes intéressantes pour explorer Yquem. La crème de cassis est à exclure car les fruits rouges et noirs n'aiment pas Yquem. Mais les autres saveurs mettent en valeur Yquem.

Le **château d'Yquem 1996** est assez limité pour mon goût alors que le **château d'Yquem 1988** est en pleine force. Il est puissant, équilibré, serein et passe en force tout en ayant une palette aromatique large. Le **château d'Yquem 2001** a toujours, c'est vrai, le potentiel de devenir un immense Yquem mais je trouve que les trois essais en une semaine déboulonnent un peu le 2001 de son piédestal. Je ne le vois plus aussi stratosphérique que sur les premiers essais que j'en avais faits.

L'Yquem qui vient maintenant est un Yquem de connaisseurs, d'afficionados. Le **Château d'Yquem 1962** en magnum a du thé et de l'abricot. Il est très complexe, énigmatique même. C'est un vin qui surprend à chaque goutte. En dégustation comparative, il aurait de mauvaises notes car il a perdu de son sucre. Les suggestions de thé le rendent assez amer. Mais sa finale d'une fraîcheur invraisemblable en fait un Yquem envoûtant, pour celui qui sait le lire. Car il faut de la patience et de la sérénité pour apprécier cette énigme et cette déroutante expression. Le 1988 et lui sont deux Yquem opposés, le 1988 dans la joie et l'épanouissement, le 1962 dans l'ésotérisme et l'énigme. Quel bonheur.

En écrivant ces lignes dans ma chambre du Bellagio, je grignote le cake qui nous fut donné au moment de notre départ, en souvenir de la délicate attention qui existait il y a vingt ans. En sortant du restaurant, Bipin Desai, mon ami suisse et moi nous nous demandions où situer cette cuisine. Joël Robuchon, qui aurait dû nous rejoindre n'est pas venu. C'est son adjoint, **Claude Le Tohic**, meilleur ouvrier de France, qui a fait la cuisine. Ce n'est sans doute pas celle de Joël s'il y avait mis la main, même si aujourd'hui ces différences sont peu sensibles. On peut dire que le guide Michelin qui va venir ausculter le lieu dans moins d'une semaine n'aura aucune difficulté à donner trois étoiles, car on est à ce niveau, sans hésitation. Mais est-ce le Robuchon que j'ai déifié ? Si certaines saveurs sont au niveau irréel que Joël a su atteindre, l'ensemble du dîner ne met pas Robuchon aussi largement au dessus des autres qu'il l'était il y a vingt ans. Est-ce que sa table vaut le voyage ? Assurément oui, car c'est l'une des plus grandes tables de la planète. Et faire sa connaissance avec les plus beaux fleurons de Cheval Blanc et d'Yquem, que demander de mieux ?

Mon programme « officiel » est terminé. J'avais changé mon vol vers Paris en tenant compte de ce crochet par Las Vegas mais je m'étais trompé sur la date du dîner chez Robuchon. Il me reste un jour et j'invite mon ami de Las Vegas à dîner avec l'agent des plus grands vins de Bordeaux qui est en amont de l'immense Southern Wine & Spirits visité il y a deux jours. Le rendez-vous est pris par mon ami dans l'un des bars du Bellagio qui jouxte la zone de jeu, **« le Fix »**. Les serveuses de ce bar sont de véritables gravures de mode, de tous les métissages possibles, et leurs robes, si on peut appeler ainsi le minimum de tissu qui les couvre, doit avoir pour fonction de donner envie de consommer ou de jouer. Après un apéritif dont la discussion est sans cesse interrompue de coups d'œil coquins, nous allons au **restaurant Picasso**, doté de deux étoiles dont le chef est le sympathique **Julian Serrano** qui bavardera longuement avec nous après le service. L'immense salle est entièrement décorée de tableaux de Picasso

d'une rare beauté et d'une valeur impressionnante. Le restaurant paie chaque année plusieurs centaines de milliers de dollars pour avoir le droit d'utiliser le graphisme exact de la signature de Picasso. Notre table en extérieur est sur une terrasse au bord d'un lac. Nous avons la même impression que celle du grand restaurant qui borde le lac d'Enghein, ou celle d'un élégant lac italien. La seule différence est qu'ici nous avons en face de nous la Tour Eiffel et l'Arc de Triomphe côté-à-côte, d'une taille divisée par trois. Un spectacle aquatique de centaines de jets d'eau synchronisés avec la musique ambiante va me pousser à prendre une myriade de photos. Quand le final de chaque morceau projette en l'air des tonnes d'eau à cent mètres de hauteur ou plus, nous avons par la suite une délicieuse brise fine comme celle d'un brumisateur. Le menu a déjà été composé par mon ami et nous commençons par un **champagne Laurent Perrier rosé non millésimé** qui se marie à la perfection au caviar Oscietre posé sur des tranches de pommes de terre. Nous goûtons ensuite un **Puligny-Montrachet 1^{er} cru le Cailleret, domaine de Montille 2004** qui est plaisant riche et de belle longueur. Mon ami a apporté trois rouges que nous goûtons à l'aveugle. Je trouve la région mais je me trompe de vingt ans sur les années. Il s'agit de **Château Grand Puy Lacoste 1962**, de **Château Croizet-Bages 1961** et de **Château La Tour Figeac 1961**, domaine que j'avais visité, qui enjambe le Pomerol et le Saint-émilion, mais est un saint-émilion. Le menu est assez spectaculaire : *filet de flétan, sauce safran et mousseline de chou-fleur / salade tiède de caille, salade frisée à la truffe et cœur d'artichaut / pigeon rôti, asperges vertes, risotto de riz sauvage et pignons de pin / mignon d'agneau, ragout de flageolets au jus / assortiments de fromages, saint-marcellin, époisses, camembert, fleur de maquis, manchego, cabrales / symphonie de desserts Las Vegas*. L'exécution est très semblable à celle de Patrick Pignol. C'est de la cuisine bourgeoise élégante. Les vins sont d'une belle jeunesse, le 1962 étant moins épanoui que les 1961. Je crois que c'est le meilleur Croizet-Bages que je n'ai jamais bu et le La Tour Figeac est le meilleur des trois, avec un velouté charmant. Les desserts sont accompagnés d'un **Pedro Ximenez Emilio Lustau 1961** que je devine rien qu'à son odeur, sans avoir besoin de goûter. Non loin de nous, nous voyons une table avec deux hommes et quatre jeunes filles qui ressemblent à s'y méprendre aux playmates de Play Boy. Le corps est bodybuildé, le bronzage est aussi précis que la cuisson d'un œuf coqué, l'usage du silicone est généreusement distribué, et le sourire de gorge indique que le petit cadeau de fin de soirée sera royal. Cette vision entraîne de la part de mes jeunes convives des réactions exorbitées qu'on ne voit que dans les dessins animés, et chaque fois qu'une de ces beautés aux émotions tarifées traverse la salle, ce que nous voyons à travers les vitres car nous sommes en terrasse, c'est une traînée de langues pendues et de silence qui accompagne leur démarche aussi discrète que sur la scène du Crazy Horse Saloon. Le Fix et le Picasso sont dans mon hôtel, le Bellagio, dans une aile que je n'avais pas encore visitée. Le retour à ma chambre est une promenade digestive, au milieu de milliers de tables de jeu fréquentées pas des milliers et des milliers de personnes. Las Vegas est une ville superlatrice. Lorsque je me rends à l'aéroport pour rejoindre Paris, j'ai une petite tristesse, car cette ville de toutes les extravagances est attachante, justement du fait de ses exagérations. La pluie à Paris et ma valise perdue sifflent la fin de la récréation.

Le **George V** (Four Seasons) a trouvé une formule extrêmement intéressante d'un dîner autour d'un livre et son auteur et d'un vin et son auteur. L'écrivain est interviewé par **Olivier Barrot** et le vigneron est présenté par **Eric Beaumard** avec sa verve légendaire et des commentaires sur les mets et les vins d'une justesse éclairante et d'une poésie radieuse. Comme la chance sourit aux meilleurs, **Philippe Claudel** venait de recevoir la veille le Prix Goncourt des lycéens pour son livre « Le rapport de Brodeck ». C'est l'indice d'une aptitude à captiver la jeunesse. Sa deuxième chance est d'être invité en même temps que le Château Latour présidé par **Frédéric Engerer**, qui est à la tête de la propriété appartenant à François Pinault depuis une quinzaine d'années. Chance supplémentaire, Frédéric Engerer est particulièrement généreux sur le choix des années et sur les quantités. La chance encore quand **Philippe Legendre** fait un repas d'une excellence rare dont voici le menu : *petits amuse bouche dont langues d'oursins, huîtres chaudes et Saint-Jacques crues cuites / pâté en croute traditionnel de palombe, gelée à l'aigre doux / tarialini à la truffe d'Alba / homard fumé et rôti à la choucroute fraîche et aux graines de moutarde / royale d'aubergine à la truffe noire / millefeuille glacé à la mandarine et nougatine comme un vienetta / café et mignardises.*

C'est du grand Legendre et la royale d'aubergine est un des plats les plus subtils que l'on puisse goûter, d'un niveau dépassant largement la norme d'un trois étoiles. Cela annonce, je l'espère, un retour proche en tête de classe.

Le champagne de bienvenue est un **Diebolt-Valois** de Cramant ce qui me fait plaisir car j'avais eu la chance de visiter la cave où des 1953 et 1976 furent de petites merveilles. Avec les amuse-bouche, c'est un festival d'accords joyeux.

Les vins sont servis en trois séries de deux, avec la faculté d'être resservi ce qui est un luxe apprécié.

Le **Forts de Latour 2005** a un nez de vin vraiment très jeune, et l'écart de senteur avec le **Château Latour 2005** est spectaculaire. Il y a dans le Latour 2005 une race et une noblesse remarquables. Le goût du Forts de Latour est très

franc, charnu, un peu amer. Le Château Latour que j'aurais attendu trompetant est calme, moins exubérant que je n'imaginais. J'aurais bien vu plus de puissance, mais la sagesse de ce vin est exemplaire.

Le nez du **Forts de Latour 2003** est de pierre à fusil. Le Château Latour 2005 après quelques minutes se referme un peu mais montre l'esquisse d'une structure énorme. Un peu de poivre apparaît en fin de bouche. Le Forts de Latour a des tannins forts alors que le Château Latour 2005 est un vin plus enlevé.

Le Forts de Latour 2003 trompe son monde. J'imagine volontiers qu'à l'aveugle, il en remontrerait à beaucoup de premiers vins. C'est une bombe, et c'est bon. Il y a toujours une signature d'amertume, comme pour le **Forts de Latour 1996** qui a aussi un nez soufré. Le 2003 est taillé pour lutter avec les plus grands. Il est éblouissant. Le 1996 me paraît plus limité même s'il est intéressant. Je lui trouve quelques notes végétales. L'apréte des trois Forts de Latour est une constante. Je suis assez impressionné par le 2003, même si Frédéric Engerer me dit que c'est le Forts de Latour 2005 qui va terrasser toute compétition. Ce 2003, si on laisse de côté la signature d'amertume, a une élégance assez spectaculaire.

Le **Château Latour 2001** a un nez très subtil. On sent une très grande structure. En bouche, il est charpenté, grand et prometteur. Frédéric Engerer dit avec raison que ce 2001 est dans la ligne historique de Latour. Il est velouté, de très bel équilibre.

Avant de passer au dernier vin, je reviens au Château Latour 2005 qui a une opulence calme de vin très complet. Le **Château Latour 1990** a curieusement aussi un nez soufré. En bouche, ne cherchons plus, c'est cela que nous voulons boire. C'est tout simplement exceptionnel. C'est un vin géant qui a encore beaucoup à développer car malgré ses dix-sept ans, il va mûrir encore. La royale d'aubergines d'une subtilité raffinée propulse encore le Château Latour 1990 à des hauteurs infinies. La fragilité florale du plat rehausse toutes les qualités du vin. On lui sent un potentiel quasi infini. Il est fruité, complexe, multiple. Je le trouve assez fabuleux. Le contraste avec le 2005 auquel je reviens est saisissant. Ce bambin joue sur le calme, la fraîcheur aérienne, contre tous les canons de l'époque. C'est courageux et cela paiera quand le vin sera prêt à trôner sur les tables.

Faire un classement de ces vins est assez difficile, car doit-on juger en potentiel ou sur ce que l'on a dans le verre ? Le 2005 est handicapé si l'on n'examine que l'immédiat, car Latour est connu pour avoir une maturation beaucoup plus longue que tous les autres grands vins de Bordeaux. Sur le goût immédiat, je classe : **Château Latour 1990, Château Latour 2001, Forts de Latour 2003, Château Latour 2005, Forts de Latour 2005 et Forts de Latour 1996**. En considérant le potentiel, les deux 2005 remontent dans le classement.

L'ambiance était chaleureuse, car mêler les échanges sur la littérature et sur les grands vins est fécond. Eric Beaumard a un enthousiasme, une joie de vivre et des mots tellement justes qu'il donne à chacun l'impression d'être devenu un expert. Le cadre du Salon Anglais, un service impeccable et une grande cuisine sur un grand vin, « tout m'est bonheur ».

Amicales salutations de François Audouze

P.S. vous venez de lire le 250^{ème} bulletin. Ce chiffre est important, car en rédigeant mon premier bulletin le 12 décembre 2000 je ne pensais pas atteindre ce chiffre. Il aura fallu sept ans, ce qui fait environ 36 bulletins par an. Je n'atteindrai sans doute jamais le chiffre 1000, car l'âge viendra ou l'envie de faire autre chose. Mais je prends tant de plaisir à raconter ces folles aventures où le vin a le premier rôle que j'espère pouvoir continuer longtemps, sans vous lasser. Le fait que Joël Robuchon, mon ancien dieu vivant figure sur ce 250^{ème} bulletin est pour moi un plaisir de plus.