



wine-dinners

11 janvier 08

Bulletin 256 – 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



La **Côte Rôtie La Landonne R. Rostaing 1996** a été dégustée à l'Astrance. Elle est racontée ici. A noter la devise « nul bien sans peine » et la citation de Pline le Jeune « ce vin du viennois à odeur de violette ».

Bulletin n° 256

93ème dîner de wine-dinners au restaurant de Patrick Pignol. Dîner d'amis au restaurant l'Astrance.

Le 93^{ème} dîner de wine-dinners se tient au **restaurant de Patrick Pignol**. J'aime beaucoup ce chef bouillonnant, enjoué et créatif. Vibrionnant, il crée à l'ultime seconde mais c'est fort juste car il connaît les vins et leurs champs d'excellence. L'équipe est motivée, active, ce qui fait de chaque dîner un grand moment de complicité.

Je viens à 17h30 pour ouvrir les vins avec Nicolas, excellent et sympathique sommelier. Les bouchons, même les plus déchirés, s'extirpent sans difficulté. Les odeurs fatiguées ne représentent aucun souci majeur. Je trouve l'Yquem 1978 un peu endormi et le Laroze 1947 légèrement torréfié. C'est peut-être le seul qui me pose question.

A notre table de neuf il y a six nouveaux dont quatre associés d'une jeune start up qui fêtent les dix ans de leur société. Un ami qui évolue dans le monde du vin participe avec son épouse et deux piliers connaisseurs ferment le cercle d'une table particulièrement joyeuse. J'ai changé l'ordre des plats prévus par Patrick pour créer des mariages différents. Patrick, avec sa souplesse légendaire a su s'adapter à ces nouveaux choix. Voici le menu : **Oursin servi dans sa coque, saveur de panais et tartine iodée / Damier de Saint-Jacques et truffes de Carpentras / Rouget saisi à la minute, huile d'olive aromates et chou-fleur craquant / Perdreau rôti en cocotte, baies sauvages, polenta au lard / Lièvre de Beauce, râble poêlé et crépinette à l'ancienne / Saint-nectaire / Bleu d'Auvergne / Petits palais de Baba au safran, clémentines rôties**. Je mettrais la palme au damier et au dessert, mais nous allons voir.

Le **Champagne Dom Ruinart rosé 1986** est une des très belles expressions du champagne rosé. Nous le prenons en apéritif pour attendre un convive qui ne viendra pas. Regarder la porte d'entrée et scruter chaque nouvel arrivant en se demandant si c'est bien lui, c'est un exercice qui demande une souplesse de cou. Cela n'empêche pas ce champagne d'être apprécié en pleine possession de ses moyens, sans l'once d'une trace de vieillissement. Il déploie son charme féminin.

Le **Champagne Krug Clos du Mesnil 1986** est un des sommets du monde du champagne. Celui-ci est fringant, intense, d'une profonde trace en bouche et il faut bien ça pour tenir le choc d'un oursin puissant, marqué, et envahissant comme il doit l'être. Cet exercice a montré l'adaptabilité du Clos du Mesnil, même si l'image qu'il a donnée dans ce contexte n'est que l'une des facettes de son talent. Il pourrait briller sur de nombreuses textures.

Lorsque j'avais ouvert le **Meursault Genévières Nicolas 1952**, le sommelier Nicolas m'avait immédiatement dit : « il sent la truffe ». C'est cet indice qui m'a poussé à changer l'ordre des plats pour que le Meursault accompagne le damier de Saint-Jacques et truffe. Le Meursault a un nez d'une invraisemblable générosité. Nous l'essayons sur la coquille seule, puis sur la truffe et c'est avec la combinaison des deux que le Meursault s'exprime le mieux. En buvant ce vin chaleureux, joyeux, d'une plénitude conquérante, je repensais au dîner de l'académie des vins anciens où les vins blancs secs avaient tous été parfaits. Voici que de nouveau je bois un vin blanc sans le moindre défaut, qui provient de plus de la cave Nicolas, comme le merveilleux 1947 que j'avais apporté à l'académie. C'est une indication précieuse, mon cher Watson !

Il faut un peu de temps aux novices pour accepter la chair du rouget sur deux bordeaux présentés ensemble. Mais l'accord se fait bien. Le **Château Mouton-Rothschild 1964** est rassurant comme pas deux. Il joue dans la douceur, dans le calme et la sérénité. C'est le gendre idéal ou plutôt la bru parfaite car son registre est féminin. C'est un vin confortable. Le **Château Laroze Saint-Emilion 1947** en revanche demande une adaptation. Mes jeunes convives qui avaient déjà bu un 1947 qui était leur plus vieux vin, sont heureux de constater la similitude de nez et de goût, signe de l'année. Et le plus fidèle de mes amis, qui a mémorisé pour toujours le Cheval Blanc 1947, autre saint-émilion, trouve beaucoup de points communs. Il y a dans ce vin un petit caractère torréfié, une once de Porto. Ce qui est spectaculaire, c'est que le vin s'épanouit dans le verre et gagne un charme viril plus qu'étonnant. Alors que le Mouton semblait la vedette sans compétition, le Laroze fait parler de lui plus l'on avance dans le temps. Il serait assez difficile d'envisager deux bordeaux plus dissemblables que ces deux là. C'est sans doute cette diversité qui amplifie mon plaisir.

Dès la première gorgée, le **Pommard Grands Epenots Maurice Bouvret 1969** m'étonne au plus haut point. Jamais je n'aurais imaginé autant de maturité et de sérénité dans ce vin. Il est beaucoup plus riche que ce que je pensais. L'accord au perdreau est parfait. Ce vin est un exemple de gaieté.

Nous allons maintenant avoir un groupe de trois bourgognes des années trente qui pourraient remettre en cause beaucoup d'idées reçues. Lors d'un des tout premiers dîners de wine-dinners, le quatrième, j'avais aussi ouvert chez Guy Savoy quatre bourgognes chacun d'une décennie. Un 1955, un 1949, un 1933 (le même Bonnes Mares qu'ici) et un 1926. Aujourd'hui, après le 1969, les trois sont de la même décennie. Le **Corton Clos du Roi Brénot Père & Fils 1934** a un niveau bas que j'avais annoncé aux convives. J'avais ajouté une bouteille au programme, pour le cas où. À l'ouverture, le nez était très droit, clair, prometteur d'un retour rapide à la vie. Un de mes amis taquins ne cessait de dire qu'il y a dans ce vin autre chose que du pinot noir, mais je ne suis pas d'accord. C'est vrai qu'il est riche, puissant, imposant. Mais n'y a-t-il pas des bourgognes conquérants ?

Ce qui mène mon ami sur cette piste c'est que le **Bonnes Mares Fernand Grivelet 1933** est d'une finesse précieuse assez rare. C'est du Lamartine quand le Corton est du Frédéric Dard. Force est de constater que le Bonnes Mares est d'une subtilité assez inouïe. On rangerait volontiers ses dossiers, tant la cause est entendue. Mais le Corton amorce un de ces retours en grâce qui laissent sans voix. Le Corton se met à s'arrondir, s'anoblir, pour devenir le plus galant des séducteurs. Alors, lequel préférer, nous le verrons au moment des votes. Le lièvre exécuté par Patrick est d'une virilité spectaculaire. On ne rigole pas ! C'est goûteux, même délicieux, et les deux bourgognes s'en tirent avec les honneurs, sans être écrasés ou dominés par la sauvage animalité de la bête.

L'**Echézeaux Joseph Drouhin 1937** fait partie de mes chouchous. Il est servi avec un saint-nectaire, car trois vins sur le lièvre eussent été de trop. Et c'est bien qu'il apparaisse seul, car il est éblouissant. Il est une synthèse des deux précédents. Il a la grâce et la subtilité du Bonnes Mares dont la frêle expression bourguignonne m'enchante et la puissance, le coffre du Corton. Tout ceci est tellement bien intégré que j'éprouve un de ces frissons qui ne me trompent pas. Quand un vin est parfait, je ressens comme un choc qui bloque mon corps dans une position d'adorateur, comme figé par une miraculeuse apparition. Ce vin est merveilleux, d'un équilibre rare. Il est à noter que les trois bourgognes de cette décennie sont bons, et représentent chacun une caractéristique flatteuse de la Bourgogne.

Le bleu d'Auvergne est très fort et très salé. Le **Château d'Yquem 1978** qu'on me fait goûter entraîne une grimace. Je sens un nez de bouchon qui n'était pas présent à l'ouverture. Le vin est loin de ce qu'il pourrait être. Le nez désagréable disparaît progressivement et le vin s'arrondit. Le bleu révèle même un très bel abricot. Mais cet Yquem n'est pas au mieux sauf pour l'un d'entre nous qui le mettra dans son vote.

Le **Château Filhot 1924** avait à l'ouverture un parfum inoubliable. D'un bel or serein il inonde les narines d'une odeur sensuelle. On voudrait s'en faire un bain. En bouche, c'est le plaisir le plus pur, chaud, profond. Le sucre est discret et l'on note des esquisses de thé. Les agrumes sont caressants. C'est surtout l'impression d'accomplissement et la perfection d'assemblage qui dominent dans nos esprits. A noter que le dessert qui me faisait peur dans son intitulé fut d'une précision horlogère pour se marier au vin. Ce Patrick Pignol sait y faire.

Il est temps de voter et j'ai eu peur que les votes soient très concentrés, tant les emballages des uns peuvent influencer les choix des autres. Or en fait neuf vins sur onze ont figuré dans les votes. Il y a une logique pour les deux ignorés, le Dom Ruinart 1986 et le Mouton 1964 : ce sont deux grands vins, mais ce sont les plus attendus, les plus conformes à l'image qu'on s'en faisait. Cinq vins ont eu la chance d'être nommés premiers, l'Echézeaux Drouhin 1937 quatre fois, le Bonnes Mares 1933 deux fois et le Meursault 1952, le Corton 1934, et le Filhot 1924 chacun une fois.

Le vote du consensus serait : 1 - Echézeaux Joseph Drouhin 1937, 2 - Bonnes Mares Fernand Grivelet 1933, 3 - Château Filhot 1924, 4 - Meursault Genévières Nicolas 1952. Mon ami le plus fidèle a voté strictement comme le consensus.

J'ai été bien embarrassé car mon amour pour les vieux sauternes me dictait de mettre Filhot en premier, mon amour pour les vins qui me surprennent me conduisait à voter pour le Meursault. Mais j'ai choisi ainsi : 1 - Echézeaux Joseph Drouhin 1937, 2 - Château Filhot 1924, 3 - Bonnes Mares Fernand Grivelet 1933, 4 - Meursault Genévières Nicolas 1952.

L'ambiance était si agréable que mes amis se mirent à commander des digestifs blancs ou bruns. Est-ce à dire qu'avec 11 bouteilles pour neuf nous n'avions pas assez bu ? Ce dîner amical et enjoué dans un lieu que j'aime fut d'un équilibre parfait.

Ma femme et moi retrouvons un groupe d'amis au **restaurant l'Astrance** qui confirme ce soir son statut de chouchou dans ma biosphère, comme Salon pour les champagnes ou le Nuits Cailles 1915 pour les vins anciens. Nous sommes six, compagnons d'aventure des restaurants de Marc Veyrat, où nous étions cornaqués par l'un d'entre eux, ami du chef. Je n'ai pas une relation aussi proche avec **Pascal Barbot** et **Christophe Rohat** dont je ne peux prétendre être l'ami, mais nous avons atteint une certaine complicité qui fait que Pascal, tout en créant avec sa personnalité qu'on lit en dégustant chaque plat, a intégré certaines de mes orientations. Cela conduit à une gastronomie d'une magnitude stellaire (Salvador Dali dirait galactique) et d'un raffinement extraordinaire. Oserais-je dire que c'est sans doute l'un des plus beaux repas de ma vie ? Osons.

Christophe Rohat m'ayant proposé que Pascal Barbot crée un menu pour nos vins, ils sont apportés par les convives sauf un vin pris dans la cave du restaurant. Nous avons évoqué le menu au téléphone, et voici le résultat : **Brioche tiède, crème fouettée à la truffe blanche / Foie gras mariné au verjus, galette de champignons de Paris, citron confit / Saint-Jacques et langoustines, pousses de salade et racines à l'huile de noisette, truffe noire / Sole meunière, fondue de poireaux et truffe noire, râpée de poire et gingembre / Velouté de truffe noire / Pigeon cuit au sautoir, foie gras chaud, salsifis, condiment café-réglisse et olive noire / Râble de lièvre grillé, aubergine au miso, coulis cacao / Fondue de parmesan à la truffe blanche, pétales de châtaignes, noisettes torréfiées / Pamplemousse et mangue caramélisés / Madeleine au miel de châtaignier.** Chaque plat respire la personnalité de Pascal Barbot, faite de sincérité, de besoin d'authenticité, de probité, de sérénité, et de recherche du goût pur. Nous avons eu un festival gustatif unique, d'autant plus appréciable que nos amis, grands connaisseurs et fins analystes, décortquaient avec jouissance chacune des composantes de nos petits bonheurs, en analysant au scalpel les racines de nos extases.

Le ton est donné avec la brioche et la crème fouettée qui est d'une légèreté irréelle et d'une pureté gustative qui permet au **champagne Krug 1990** de se présenter, décliner son identité et montrer que son extraction est noble. C'est sur le sublime foie gras aux champignons de Paris que le Krug montre une richesse gustative exceptionnelle. La fraîcheur du champignon le fait vibrer comme s'il s'agissait d'un archet, et la petite goutte de citron confit l'excite d'un vibrato d'une rare sensualité. J'ai trouvé ce Krug 1990 ce soir plus racé, plus distingué que l'excellent Krug Clos du Mesnil 1986 bu la veille. C'est un champagne de haute gastronomie.

Le **Magnum de Meursault Charmes J.M. Roulot 1996** a été ouvert une heure avant que nous ne le goûtons et son nez est pétrolier au-delà de toute imagination. Le nez est minéral, pierre à fusil, gaz anti-personnel. En bouche, la verdeur rugueuse domine. Un carafage actif est indispensable. Nous nous régalaient des subtilités de mer et de légumes, dosées élégamment et cuites à la perfection en attendant que ce grand meursault à la personnalité forte daigne s'épanouir. La chair de la Saint-Jacques est fondante comme un bonbon et les salades croquantes écartent un peu le palais de la ligne de crête, mais c'est très goûteux.

Il faut bien le velouté de truffe noire pour que le vin affiche un certain répondant. Je suis généralement gourmand, et lorsqu'il s'agit de bons sorbets, je me sens capable d'en avaler des litres. Avec le velouté de truffe noire, il y a un goût de « revenez-y » qui prend à l'estomac, créant, comme la drogue, une cruelle sensation de manque quand on a fini de saucer le plat, à en décoller la porcelaine.

La **Côte Rôtie La Landonne de R. Roustaing 1996** ouverte il y a six heures comme l'autre vin rouge est un vin qui demande une acclimatation. Il est comme ces ambassadeurs obséquieux dont on attend le discours poli en se demandant : « que veut-il ? ». Ce vin est calme, posé, poli, et ce n'est que lorsqu'il est en confiance qu'il commence à délivrer des complexités croissantes. S'épanouissant dans le verre, il pianote des notes de charme, de suavité mais aussi de canaillerie qui laissent le palais en permanente écoute. Sur le doux foie gras, il montre une subtilité rare. Sur la chair délicieusement cuite du pigeon, il représente sa région généreuse. C'est de la joie pure. Et sur l'immense condiment fait de café, réglisse et olive noire, il joue à Fregoli, nous entraînant sur des montagnes russes de saveurs. Ce qui est amusant c'est qu'une demi-heure plus tard, il aura des accents bourguignons faits d'une amertume distinguée d'un immense plaisir.

Je n'ai jamais mangé un aussi beau râble de ma vie. Il fallait bien un vin de haute race pour lui donner la réplique. Le **Vega Sicilia Unico Réserve**, est un vin fait de trois millésimes embouteillés en 1981, mélange de 1960, 1962 et 1968 gardés au domaine et choisis parmi les meilleures cuves de chacune de ces années. Le nez est tonitruant, on dirait un porto. En bouche, on pense à des accents de porto, de vin riche un peu torréfié, comme le sont les Saint-Emilion de 1947. Le vin s'installe en bouche et c'est un concert de plénitude, de richesse, de fruits rouges épanouis. Le vin remplit le palais, lourd, simple de contact mais complexe dans l'exécution. Un immense vin qui nous porte au sommet des vins joyeux et exubérants. Le cacao du plat trouve un écho limpide avec le cacao du vin. C'est la chair du lièvre, seule, qui crée un accord qui nous laisserait sans voix si nous n'avions l'envie de crier notre bonheur tant le râble et le vin se fondent l'un dans l'autre. Un accord immense.

Le Meursault de tantôt étant en magnum, il en restait beaucoup. J'avais demandé si nous aurions un fromage et Alexandre, attentif et subtil sommelier avait répondu par la négative. Mais le message avait dû se propager en cuisine, aussi, sans que cela eût été prévu, une fondue de parmesan arrive à point nommé pour continuer sur le Meursault. Comme celui-ci s'était gavé d'oxygène dans sa carafe, nous avons joui d'un accord d'une invraisemblable précision. Le traitement lumineux de la fondue et chaque ingrédient ont fait respirer le Meursault qui nous a chanté un air triomphal. « Ça c'est du Meursault » pouvait-on dire tant celui que nous buvions maintenant était dix fois supérieur à celui-même qui avait accompagné les poissons. Nous n'en revenions pas que Pascal Barbot ait pu en un si court instant capter tout ce qui mettrait en valeur le vin blanc, la châtaigne et la noisette étant indispensables pour balancer le parmesan.

Quand **Château d'Yquem 1976** arrive, on se tait. Car la couleur en impose. Pascal s'est inspiré des essais que nous avions faits lors d'un dîner pour Yquem 1929 et Climens 1929 et sur les mêmes bases, il a un peu raffiné. Les éléments fondamentaux sont le pamplemousse et la mangue. L'Yquem va s'amuser à nous donner quatre facettes de son talent. Sur le pamplemousse, il commence par serrer les lèvres devant l'acidité du fruit ce qui lui donne de l'élan pour s'ouvrir ensuite comme sur un trampoline. Avec la mangue, il s'agit d'un accord fusionnel. L'Yquem devient mangue et se cale sur son parfum. C'est sur la sauce caramélisée du pamplemousse que l'accord est le plus redoutable. C'est exactement comme deux patineurs en couple sur la glace. On a l'impression qu'ils se fuient et tout d'un coup chacun fait une boucle et le couple se reforme. Le final de cet accord est cela : l'Yquem se caramélise. Mais ce n'est rien pour moi à côté de l'accord qui me confond de stupéfaction. Les madeleines font ressortir la perfection de l'Yquem multiforme et en restituent la plus belle vérité.

Pascal Barbot qui vient rarement en salle vient à ma demande à notre table, curieux de savoir notre avis sur les accords les plus réussis. Je prends la parole pour lui dire que le plus réussi est le râble de lièvre sur le Vega Sicilia exceptionnel, que le second est la fondue de parmesan avec le meursault car rien ne pourrait être plus juste pour mettre en valeur ce grand vin. Pascal nous dit que ce fut une improvisation instantanée. Et le troisième accord est celui du dessert avec Yquem, qui montre des facettes merveilleuses d'un grand et profond Yquem.

Pascal a cette phrase charmante qui le résume bien : « alors, ça veut dire que les autres accords n'étaient pas bons ? ». Nous lui avons expliqué que les autres étaient remarquables, comme le champagne Krug 1990 avec le foie gras et les champignons. Mais il faut bien faire des choix.

Dans une ambiance amicale de partage avec des esthètes, la cuisine de Pascal Barbot, qui m'émeut au plus haut point, a créé un moment mémorable de gastronomie.

Amicales salutations de François Audouze

P.S. Le décès de Jean-Claude Vrinat attriste les amateurs de gastronomie. C'est l'un des plus grands esthètes de la restauration qui disparaît. Il sera toujours présent dans nos mémoires. Longue vie à Taillevent.