



wine-dinners

25 février 08

Bulletin 262 – 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)



Avec des amis, nous avons voulu rendre un hommage à Jean-Claude Vrinat en apportant des vins d'années qui ont compté dans sa vie. Cette sculpture de fourchettes opérant une fusion entre la nourriture et le vin est un symbole fort qui lui ressemble. J'ai choisi cette photo pour rendre hommage à ce grand homme de la restauration raffinée.

Bulletin n° 262

Dîner à l'Arpège, déjeuner au Cinq, déjeuner à la Villa 9-trois, dîner au restaurant Taillevent en l'honneur de Jean-Claude Vrinat, déjeuner au Yacht Club de France.

Richard Geoffroy, l'homme qui compose Dom Pérignon, est de passage à Paris. Il me donne rendez-vous au **restaurant l'Arpège**. Alain Passard est en voyage, ce que nous regrettons, car nous aurions aimé l'un et l'autre bavarder avec lui. Son équipe jeune et motivée nous a permis de passer un fort agréable dîner. Le petit amuse-bouche de bienvenue plante le décor : nous aurons ce soir des saveurs raffinées. L'œuf à la coque au vinaigre balsamique et au sirop d'érable permet au **champagne Dom Pérignon 1999** de montrer son adaptabilité. Richard avait lu mes commentaires sur ce champagne lors de sa sortie publique. Je n'avais pas été ébloui. Richard a voulu me faire réviser mon analyse et il a eu raison. Le champagne a mûri, a des épaules plus larges et sur la cuisine délicate de l'Arpège, il montre ses facultés gastronomiques.

Nous commençons par un gratin d'oignon blanc à la truffe, parmiggiano reggiano. Le plat arrive trop chaud et le champagne trop froid, ce qui crée un blocage gustatif majeur qui va gentiment s'estomper quand le plat se refroidit. L'oignon castre la truffe peu envahissante. Le très agréable maître d'hôtel eut une bonne réaction lorsqu'il connut l'erreur de température : il fit préparer deux nouvelles portions.

Le plat suivant est le foie gras de canard de la madeleine de Nonancourt, datte et citron confit. La chair du foie est absolument merveilleuse et ce qui me séduit le plus, c'est que la datte, très adoucie, forme une continuité avec la chair du foie. Le champagne se régale et offre des évocations de miel, de caramel, de beurre et de brioche. Il s'épanouit.

Un ris de veau de Corrèze aux châtaignes effilées, fondue de truffe noir, accueille maintenant le **champagne Dom Pérignon Oenothèque 1993**. Le ris en tranches un peu fines est un peu trop cuit à mon goût mais il est délicieux. Le champagne agréable, léger, essaie de suivre ce plat, mais c'est surtout le 1999 qui s'adapte à sa poésie. On aurait pu envisager un vin jaune sur ce plat goûteux.

La deuxième portion du gratin d'oignon à la truffe se présente un peu moins chaude, et je ne vois pas du tout ce que l'un apporte à l'autre, du blanc et du noir. Il n'y a aucun effet multiplicateur. Le 1993 est surtout à l'aise avec les lamelles de truffes seules.

Le plat le plus éblouissant, c'est la volaille du Pathy, endives au lard fumé, car la chair du volatile est d'une trame précieuse et d'un goût ravissant. Cette poule est élevée au lait de vache, ce qui, pour le moins, est original. Le goût est envoûtant, et les légumes montrent un talent exceptionnel. Il y a dans tous les plats une recherche de pureté qui est de bon augure pour le dîner que je compte faire un jour avec Alain Passard. Le 1993 a montré des affinités gastronomiques moins étendues que le 1999. Il joue dans une discrédition particulière. Le Comté de quatre ans de Bernard Antony est astucieusement tranché en fines lamelles ce qui le rend plus délicieux. C'est le type de saveurs qui convient au Dom Pérignon 1993, car il y a une vibration qui se crée. C'est peut-être même plus subtil que l'accord traditionnel avec un vin jaune.

Nous avons abondamment parlé de thèmes qui nous tiennent à cœur. Richard vit chaque seconde de sa vie pour la création du Dom Pérignon parfait. Il me fait penser au roman de Patrick Süskind, le Parfum, où le héros du livre est à la recherche du parfum absolu. Richard a la même quête. J'espère qu'il n'ira pas comme Jean-Baptiste Grenouille jusqu'au meurtre pour obtenir ce Dom Pérignon ultime. Beaucoup de considérations sur la gastronomie nous rapprochent, ce qui multiplie le plaisir d'être ensemble. Ce fut un beau dîner dans un beau cadre, avec un service trendy de grande qualité.

Il est des instants où l'on se félicite d'écrire sur des forums. Ce déjeuner est une récompense. Un australien, son épouse et leur adorable petit bout de fille se promènent en France et visitent des producteurs de vins. Il est collectionneur de vins depuis fort longtemps et pousse son amour du vin de Bourgogne au point d'acheter une maison avec une belle cave voûtée dans un village emblématique de la zone des grands crus. Il déjeune avec Didier Depond, président de Salon. Mon nom est évoqué et Didier m'appelle sur mon portable et me dit : « je te passe Anthony ». Suis-je libre à déjeuner dans deux jours ? La réponse est oui.

Dans la belle salle à manger du **Cinq de l'hôtel George V**, nous allons partager un repas tous les quatre, lui, elle, le petit bout de chou et moi. Comme j'étais arrivé en avance, j'ai étudié la carte des vins. Cette carte a l'intelligence que lui confère la science d'Eric Beaumard, mais elle a la tarification d'un bandit de grand chemin. On ne voit pas pourquoi l'hôtel se priverait de rançonner le touriste pour qui le prix d'un vin n'a aucune importance. Mais cela met en quarantaine l'amateur français. J'ai repéré quelques pépites et constaté que la plupart des vins que j'aime sont irrémédiablement inaccessibles. Il y a toujours un sentiment complexe quand on se rend compte qu'on devient petit joueur.

Le service du Cinq est un modèle du genre et l'on voit que tout a été pensé pour atteindre la perfection. Bien qu'étant invité, j'ai suggéré le champagne pour qu'on évite la culbute des grandes cuvées. Nous avons bien fait car le **champagne blanc de blancs Diebolt-Vallois** est plein de charme. Il n'est pas très complexe mais il est franc, pur, gentiment vineux. Il répond du tac au tac aux petits amuse-bouche dont un crustacé cru qui l'excite particulièrement.

Le menu que j'ai pris est composé de : tarte d'artichaut et truffes noires du Périgord / poulette de Bresse et homard George V en cocotte lutée / millefeuille allégé à la vanille de Bourbon rafraîchi aux kumquats.

Le sommelier nous apporte sur la tarte un verre de **Madère Boal d'Oliveras 1922** mais je ne suis pas convaincu. La continuité gustative existe, mais le vin est beaucoup trop fort. Il écrase la subtilité de l'artichaut. Le plat est délicat mais j'aurais aimé que l'artichaut soit mis un tout petit peu plus en valeur. Il se montre plus sur le champagne.

La poulette est délicieuse et cohabite de belle façon, grâce à la sauce, avec le homard. Le **Bâtard-Montrachet Domaine Leflaive 2005** arrive un peu coincé, mais dès qu'il s'ébroue, c'est un vin magnifique d'une rare sérénité. J'ai un faible pour les Bâtard de Leflaive. Les chairs sont belles et le vin leur répond. C'est surtout sur la purée que le vin s'épanouit car elle chauffe le palais qui tressaute sur le Bâtard. Nous ferons la même expérience un peu plus tard sur le deuxième service du plat où des morceaux de poulet et de homard concassés dans une sorte de ravioli sont noyés dans un bouillon. C'est le bouillon qui complexifie le goût vif de ce blanc de Bourgogne adoré.

Le millefeuille est un dessert stratosphérique. Il est immense. La délicatesse du kumquat le rafraîchit effectivement, comme il est dit dans le texte du menu. Le **Champagne Diebolt-Vallois Fleur de passion 1997** est un champagne particulièrement strict. Très sec, cistercien, il cache sous sa rigueur de belles qualités. Il permet de finir ce repas délicieux dans de belles conditions. Ce nouvel ami a commencé à collectionner les vins il y a plus de trente ans, quand il était encore adolescent. Il possède quelques vins anciens d'Australie qui sont aujourd'hui des trésors. Nous avons échafaudé de futures agapes pour partager certaines de nos pépites.

Déjeuner impromptu dans un petit restaurant tout mignon niché à Montreuil qui s'appelle « **Villa 9 trois** ». Dans un petit parc, une maison joliment décorée, un service jeune et tonique. La cuisine est simple mais naturelle. Une **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1996** vient ensoleiller le temps incertain et apporter des rires à notre table. C'est un vin de grand plaisir qui connaîtra des jours encore meilleurs dans quelques années.

Dans un forum sur le vin plusieurs personnes ont évoqué le décès de Jean-Claude Vrinat. Je lance l'idée d'un dîner en son hommage au **restaurant Taillevent**. Des membres du forum souhaitent y participer. Un ami se propose de faire le lien entre la cuisine et les vins. Nous décidons d'apporter des vins dont les millésimes correspondent à des dates importantes de la vie de Jean-Claude Vrinat et de Taillevent : 1936 : année de naissance de Jean-Claude Vrinat, 1946 : création du Taillevent, 1948 : première étoile au guide Michelin, 1950 : installation au 15 Rue Lamennais, 1954 : seconde étoile au guide Michelin, 1962 : prise de fonction de Jean-Claude Vrinat au Taillevent, 1973 : troisième étoile au guide Michelin. Nous arrivons à trouver un vin de chacune de ces années, ce qui n'est pas si facile. **Jean-Marie Ancher**, le fidèle directeur de salle y ajoutera une autre date : 2002 : prise de fonction du chef actuel, **Alain Solivérès**.

Autour de notre table sept des neuf convives écrivent sur le même forum, dont un que je n'ai jamais vu et un vigneron que je connais mais avec lequel je n'ai jamais partagé de repas. Les deux autres amis sont des compagnons de belles agapes. J'étais venu ouvrir mes vins à 17 heures, et lorsque je reviens, toutes les autres bouteilles sont ouvertes sauf une que l'on me demande amicalement d'ouvrir, l'Yquem 1936 au nez glorieux d'agrumes et de thé.

Nous passons à table, une jolie table où j'ai déjà fait de beaux dîners et le **Champagne Taillevent, Blanc de Blancs 2000** accompagne les classiques et goûteuses gougeres et une brouillade d'œufs à la truffe noire. Ce soir, je ne vibre pas trop à ce champagne un peu dosé et sans véritable émotion. Il en va tout autrement du **Meursault Villages, Domaine R. Rossignol-Changarnier 1962** d'une couleur bien ambrée, au nez séduisant, qui dégage une chaleur de vivre passionnante. La belle acidité citronnée lui donne un final enlevé. C'est le meursault évolué comme on les aime, d'une année qui en a fait de bons. L'épeautre du pays de Sault en risotto, cuisses de grenouille en persillade est délicieux, le vin blanc répondant magnifiquement à la chair des grenouilles. Un de nos amis n'ayant pas trouvé de vin d'une des années jalons, il a apporté un vin dont Jean-Claude Vrinat vantait les qualités et qu'il suivait fidèlement, le **Meursault 1er Cru Perrières, Dom. J-F. Coche-Dury 2000**. Joyeux, très jeune, ce grand vin dont le léger fumé constitue une signature du domaine prestigieux dans le monde des blancs de Bourgogne accompagne de goûteuses coquilles St Jacques, beurre demi-sel, purée de céleri rave et cresson de fontaine. L'association est très belle et le plat sobre est précis. Le vin ravit tout le monde.

J'avais choisi des années plutôt difficiles et mes deux vins ont bien eu besoin de la noix de ris de veau meunière pour donner quelque plaisir. Lorsqu'on me sert en premier du **Bourgueil Domaine P. Marchand 1946**, un nez de bouchon m'assaille puis disparaît, et le vin paraît plat, salé, fatigué. Des amis sympathiques ont trouvé que ce vin est pur et intéressant. Je pense que c'est l'amitié qui a commandé leurs remarques. Un ami fut en revanche nettement plus critique envers le **Richebourg Domaine Charles Noëllat, 1973** dont j'ai apprécié quelques vibrations, malgré un message fatigué.

Nous allons fort heureusement changer de monde car le **Château Lafite-Rothschild 1948** est absolument divin. Ce qui m'a conquis, au-delà d'un joli fruité, c'est la précision de la trame et l'élégance de la structure. Il y a des années plus riches. Celle-ci est élégante. Nous succombons à son charme sur une selle d'agneau rôtie, jus à la truffe noire écrasée magnifiquement réalisée par Alain Solivérès, aussi sommes

nous plutôt marris de voir notre ami vigneron insensible à ce vin. Comment peut-il faire ses vins avec l'ambition de les voir bien vieillir et ne pas comprendre la réussite de ce 1948 ? Cela restera une énigme.

Sur un vieux Comté trop fort à mon goût, le **Château Chalon Jean Bourdy 1954** que je connais bien rappelle comme les goûts des vins jaunes sont une récompense. Celui-ci n'a pas un chant de stentor, mais il parle d'une voix juste. Le vin qui suit, ajouté par Jean-Marie Ancher, nous est servi à l'aveugle et nous ne trouvons pas. C'est un **Vin de Paille Berthet-Bonet 2002**, qui accompagne une tartelette poire-Stilton. Alors que je ne suis pas un fanatique des vins de paille jeunes, j'ai été agréablement surpris par la légèreté agréable de celui-ci.

Un des grands moments du dîner, c'est l'apparition de **Château d'Yquem 1936**. Le nez est d'une poésie extrême. Intense, subtil, il est ravissant. La couleur est d'un or clair. En bouche c'est l'image fidèle de l'Yquem de cette année et l'un d'entre nous fit un parallèle avec Jean-Claude Vrinat né cette année. Intelligence, finesse, discrétion, subtilité et équilibre, tout cela s'applique à l'homme et au vin. C'est un très grand Yquem si l'on accepte qu'à cette décennie le sucre est discret, les notes de pamplemousse et de thé étant plus suggestives qu'explosives. Pour mon palais c'est un Yquem parfait dans cette acception. Le dessert, gourmandise au pamplemousse et au thé vert est très agréable, mais seul le pamplemousse répond vraiment à la subtilité du vin.

L'accord qui suit est une véritable leçon, car on mesure à quel point un mariage réussi peut transcender le plat et le vin. Le croustillant au chocolat et aux fèves de Tonka est le partenaire idéal du **Banyuls Domaine C. Raynal 1950**. Sans ce chocolat, le banyuls serait assez conventionnel. Avec lui, c'est de la luxure. Et le vin a un final tellement frais qu'on a l'impression d'une totale légèreté. Le sommelier **Manuel Peyrondet**, meilleur sommelier de France, qui commenta avec nous certains des vins, joyeux de notre communion à l'histoire de la maison nous servit un **Calvados Domfrontais 1968** qui n'a pas que de la pomme mais aussi de la poire. Comme c'est l'année de naissance de l'ami qui détermina le menu et l'ordre des vins, un sourire illumina son visage heureux d'avoir créé de belles harmonies.

Les discussions allaient bon train, parfois un peu lourdes quand on ne parlait que de techniques vinicoles ou d'érudition œnologique, mais chacun était porté par la ferveur de ce moment de reconnaissance envers un grand personnage de la restauration. L'équipe qui nous entourait a toujours la même motivation et ce sens unique du service. Alain Solivérès est venu nous saluer et nous l'avons félicité pour une cuisine franche, solide, conforme à ce que Taillevent doit continuer d'offrir. Notre message de fidélité à cette grande maison a fait, ce soir, des heureux.

Notre traditionnel déjeuner de conscrits se tient au **Yacht Club de France**. Le maître d'hôtel a voulu mettre les petits plats dans les grands, et ce fut réussi. Un **Château Lynch Bages 1997** me plaît beaucoup par sa délicate subtilité. Certains vins s'expriment bien dans des années plus discrètes. Le **Château Beychevelle 1998**, plus carré, fait plus convenu. Reconstruire le monde est plus facile sur du homard et de grands bordeaux.

Amicales salutations de François Audouze