



wine-dinners

30 mars 08

Bulletin 267 – 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](#)



J'ai choisi cette photo du **Château d'Yquem 1997** car on voit nettement le filigrane. En arrière-plan, les agrumes rappellent le doré de l'Yquem. Il fut bu au dîner à l'Astrance raconté ici.

Bulletin n° 267

Dégustation et dîner au domaine Faiveley, dîner à l'Astrance

Mes amis américains et moi, nous arrivons au **domaine Faiveley**, au siège de Nuits-Saint-Georges. Nous sommes accueillis par **Erwan Faiveley**, jeune dirigeant du domaine et par **Bernard Hervet**, que j'ai connu dans le monde du vin il y a quelques années et qui est devenu un ami. Délicate attention de Bernard, il a invité Jacky Rigaux, écrivain du vin, qui a écrit notamment un livre avec Henri Jayer et avec lequel j'ai partagé plusieurs dégustations de vins rares, ami sensible dont j'apprécie les connaissances de la Bourgogne, de l'histoire et du vin. Nous discutons pendant quelques minutes avec Erwan qui ne pourra pas rester avec nous. Bernard fait une comparaison pleine de sens. Il dit que le couple 2005 – 2006 évoque le couple 1961 – 1962. Pendant que l'une des années fait le devant de la scène, drapée de tous les qualificatifs les plus tonitruants, l'autre, dans son ombre, est d'une délicatesse et d'un charme qui sont reconnus des esthètes. Lorsque Bernard nous dit que le vin chez Faiveley ne fait que 2% du chiffre d'affaires du groupe, je réalise que Faiveley Industries, que je connaissais dans le monde industriel qui m'était familier fait partie du même ensemble. Cela explique sans doute l'agencement avant-gardiste du siège, et l'équipement moderne de la salle de dégustation où nous nous rendons, à deux cents mètres de là.

Dans la salle, les vins sont préparés, une feuille de dégustation nous est fournie et je reconnaissais le sens de l'organisation et de l'accueil de Bernard Hervet. Il nous propose une mini-verticale du Corton « Clos des Cortons Faiveley » Grand Cru. Cette appellation est une des deux seules avec la Romanée Conti où le nom d'une famille est repris dans l'appellation. La parcelle est de trois hectares. Il convient de noter et je le fais remarquer à mes amis américains, que la dégustation se faisant en salle et non en cave, nous avons des vins qui ont près de six degrés de plus que ce que nous avons goûté jusqu'ici.

Le **Corton « Clos des Cortons Faiveley » Grand Cru Domaine Faiveley 2006** a un nez intéressant. La bouche est opulente. Le vin se boit très bien. Il y a un très beau fruit et une belle amertume. Le **Corton « Clos des Cortons Faiveley » Grand Cru Domaine Faiveley 2005** a un nez puissant. La couleur est très sombre. Le nez de fruit rouge et de poivre est très Pauillac. Il est encore fermé, au bois très fort. On sent qu'il va exploser dans quinze ans. Ce vin au fruit intense et pur est magnifique.

Le **Corton « Clos des Cortons Faiveley » Grand Cru Domaine Faiveley 2003** a un nez très élégant. Il est chaleureux, frais, mentholé. Le fruit est rouge et noir. Le vin a une grande densité, une astringence nette et un beau poivre. Ce sera un très grand vin. Le **Corton « Clos des Cortons Faiveley » Grand Cru**

Domaine Faiveley 2000 a une couleur plus claire et un nez sympathique. C'est le seul qui soit vraiment 'buvable'. Frais en bouche il n'est pas immense mais plaisant. Un peu aqueux, astringent, il a un final végétal.

Le **Corton « Clos des Cortons Faiveley » Grand Cru Domaine Faiveley 1998** a une couleur qui tire sur l'orangé. Le nez est avenant. Il est plaisant, facile et accueillant. Le fruit est vivant, le poivre et les tannins sont là, mais que le vin est astringent ! Je le trouve très grand.

Nous allons maintenant goûter des blancs de 2006 en commençant par des Chablis vinifiés ici, qui sont ne sont pas du domaine, mais des achats de raisins. Le **Chablis 1^{er} Cru Fourchaume Faiveley 2006** a un nez incroyablement flatteur quand on quitte le monde des rouges. L'écart est spectaculaire. On sent le sucre. Il manque pour moi d'un peu de structure, mais je pense que cela peut changer avec le temps. Le **Chablis Grand Cru « les Clos » Faiveley 2006** a un nez beaucoup plus subtil. Ça, c'est du Chablis pour moi. Il n'est pas très long en bouche mais prometteur. Bernard Hervet dit que le vin est long. C'est peut-être moi qui juge mal.

Le **Meursault 1^{er} Cru « Charmes » Faiveley 2006** a un nez très beau. Il est magique en bouche. Bernard dit que l'on ne sent à ce stade que 50% de son potentiel. Gras et fruits blancs, il est d'un final magique. C'est un vin que j'adore. Le **Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru « Morgeot » Faiveley 2006** a un nez plaisant. En bouche il est plutôt sucré, doucereux. Ce n'est pas mal, mais ce n'est pas mon goût. Il manque un peu de coffre. De belle complexité il manque d'équilibre. Le final épice est intéressant.

Le **Corton Charlemagne Grand Cru Domaine Faiveley 2006** a un nez impressionnant. C'est le rêve absolu. Bernard a baissé le taux de fûts neufs à 50% seulement ce qui a évité le côté vanille, pour avoir le goût de bacon du terroir. C'est un vin magnifique au final de fruits blancs qui est l'archétype des vins de gastronomie.

Nous revenons au siège et Bernard nous entraîne de nouveau dans des caves et je me demande si ce passage en cave est vraiment nécessaire. Mais, sans qu'on s'y attende, une belle salle voûtée est aménagée dans un recoin de la cave, où une table joliment apprêtée va accueillir notre dîner. C'est **Thomas Protot** du restaurant La Cabotte à Nuits-Saint-Georges qui a préparé la cuisine. Voici le menu : amuse bouche qui est une crème à la châtaigne et petite gamba / Saint-Jacques poêlées, pousses de soja et boudin noir / noix de veau rôtie, pulpe de racines et truffes noires / assiette de fromages / biscuit moelleux aux noix, poire pochée et confiture de lait. Nous sommes particulièrement sensibles au fait d'être traités d'aussi belle façon.

Le **Meursault 1^{er} Cru « Le Blagny » Faiveley 2000** a un nez de beurre et de fumé. En bouche, c'est bon. Le final est joli. C'est un vin assez simple mais très agréable. Le **Corton Charlemagne Domaine Faiveley 1998** a une magnifique couleur dorée. Le nez de petit mousseron est charmant. Le vin est opulent et généreux.

Le **Mazis-Chambertin Domaine Faiveley 1996** a un nez sauvage, fragile, timide, mais de grande profondeur. En bouche il est assez strict, astringent, poivré. Il y a peu de fruits mais un poivre important. Bernard n'a pas le même avis que moi sur l'ampleur du fruit. Bernard nous donne un tuyau. Il dit que les deux rouges réussis de 1996 sont ce vin et le Richebourg d'Anne Gros 1996. Il se trouve que j'ai bu le Richebourg d'Anne Gros 1996 avec Bernard il y a quelques années chez Guy Savoy. Je partage son avis sur le Richebourg plus que sur le Mazis. Le vin qui s'ouvre maintenant dans le verre devient subtil et délicat, mais je ne rejoins pas l'enthousiasme de Bernard.

Mon ami américain nous sert un vin rouge à l'aveugle. Bernard y sent l'eucalyptus et le moka qui l'orientent vers Margaux. Jacky pense que l'année doit être 1955 compte tenu de ce qu'il ressent. Le vin est un peu fatigué et il faut dire qu'il a beaucoup voyagé. On sent que c'est un grand vin d'une trame noble, même si la fatigue se sent. On nous sert en même temps le **Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru « La Combe aux Moines » Domaine Faiveley 1935** que Bernard ne connaît pas et découvre avec nous. Bernard n'a jamais bu de vins de cette petite année alors que j'en ai bu plus d'une demi-douzaine. Nous sommes tous éblouis par l'incroyable performance de ce vin. Il est d'un velouté que jamais son année ne devrait donner. La couleur est un peu évoluée mais belle. C'est une grosse surprise de le voir aussi vivant, velouté, passionnément bourguignon. La trace de thé en bouche est magique. Bernard ne peut pas cacher sa joie

indicible d'avoir découvert un 1935 d'une telle valeur, ce qui remet en cause tout ce que l'on lit dans les livres.

Mon ami ne veut toujours pas révéler le nom de son vin que nous supposons grand car il veut que nous découvrions le deuxième vin qu'il nous sert à l'aveugle, vin de dessert. Je reconnaissais au nez qu'il s'agit d'un Yquem, et la couleur me porte vers les années trente, mais l'abondance du sucre me trouble car ce n'est pas compatible avec cette décennie. Il s'agit de **Château d'Yquem 1955**, très puissant et d'une trace en bouche infinie. Il y a des abricots, de la mangue confite, du coing. Le fruit est légèrement caramélisé. C'est un très grand Yquem. Nous connaissons enfin le nom du rouge : c'est **Château Palmer 1955**, ce qui confirme les pistes proposées par Bernard et Jacky qui sont, comme mon ami, nés en 1955, ce qui n'est pas un hasard dans les choix des vins qu'il a fait. Bernard est très heureux de cette générosité.

Bernard Hervet a une hauteur de vue dans l'analyse des vins qui m'enchantait, comme l'approche très différente mais oh combien percutante de Michel Bettane.

Ces quatre jours passés en Bourgogne, où tous les événements ont été amicaux, personnalisés, pensés avec une attention et un soin remarquables m'ont fait un infini plaisir. Je me suis rendu compte que j'avais tissé avec quelques vigneronnes des relations qui dépassent de loin l'accueil formel et poli. Je repars avec une cargaison de souvenirs qui marqueront ma vie. Cette amitié montrée partout est aussi riche et raffinée que les vins de ces géniaux vigneronnes. Vive la Bourgogne !

Nous avons pris l'habitude, mon ami collectionneur que j'appelle S. puisqu'il tient à son anonymat, et moi, une fois en France et une fois en Californie, de faire un dîner de vins rares, où nous apportons des pièces de nos collections. Je voulais qu'il découvre la cuisine de Pascal Barbot à l'Astrance. J'avais donc réservé une table. Mais l'agenda électronique est un animal difficile à apprivoiser, aussi ma réservation n'avait pas la même date que celle enregistrée par l'Astrance. Celle de l'Astrance est notée le vendredi, lendemain de nos agapes bourguignonnes, et la date que j'avais notée pour S. est le samedi, jour de fermeture.

Je me tourne vers le Bristol et avec une souplesse digne d'éloge Eric Fréchon compose un menu qui sera réalisé selon ses instructions en son absence. Nous avons donc une table pour le dîner final d'une semaine active. Mais la réservation à l'Astrance court toujours. Je sais que Christophe Rohat n'aurait aucune peine à nous remplacer, mais je ne suis pas raisonnable. J'avais proposé les places à des amis qui ne furent pas assez rapides à répondre, aussi la solution qui s'impose est d'aller à l'Astrance avec ma femme, ma plus jeune fille et son mari. Je sais que cette folie me fera enchaîner six dîners à la suite. La raison n'est pas ma qualité principale.

Voici le menu, dont le texte m'a été adressé a posteriori par Christophe Rohat, car nous l'avons découvert sans rien savoir, selon la tradition du lieu : Brioche tiède, crème fouettée à la truffe blanche / Velouté de chou-fleur, yaourt à la moutarde, lait safrané / Galette de champignons de Paris et foie gras mariné au verjus, pâte de citron / Langoustines dorées, mousseline de cédrat et légumes croquants / Sole cuite meunière, fondue d'oignons doux, couteau et coulis d'oursin / Velouté de céleri, coulis de truffe noire, parmesan fondu / Selle d'agneau grillée, jus de cuisson, aubergine laquée au miso et curry noir / Sorbet piment et citronnelle / Vague à la cassonade, crème passion-gingembre / Vacherin glacé aux agrumes et orgeat, pistaches caramélisées, sorbet pina-colada / Mangues justes caramélisées, madeleines / Mignardises / Lait de poule au jasmin.

Nous commençons par un **Champagne « Substance » de Jacques Selosse** dégorgé le 30/08/07 qui est une solera de tous les millésimes depuis 1986. Alexandre nous pose la question d'une possible décantation. Nous préférons garder la force de la bulle. Ce champagne extrêmement typé a un goût très fumé, une bulle particulièrement active et fine, et une couleur ambrée. Il évoque avec insistance la truffe blanche ce qui va parfaitement avec la brioche et sa crème à la truffe blanche, entrée que Christophe Rohat fait doubler pour que nous en profitions. Le velouté de chou-fleur, safran et zeste d'orange est un plat qui me fait immédiatement dire « Gagnaire », car cette recherche emprunte une complexité inhabituelle qui n'est pas dans le registre de Pascal Barbot. Ce sera d'ailleurs l'exception dans ce repas. Le champagne change de personnalité sur ce plat, captant le message du zeste d'orange.

Le feuilleté de champignon de Paris et foie gras est un plat culte (pour parler djeune) de Pascal. C'est la petite crème de citron qui est la touche gracieuse et indispensable de ce plat délicat. Le champagne est évidemment à son aise, insistant sur ses aspects de fumé et de brioche. Les langoustines sont d'une cuisson idéale, et la mousseline de cédrat propulse le Selosse à des hauteurs rares de vibration. Ce plat est du grand Pascal Barbot. Citron sur un plat, cédrat sur l'autre, ces clins d'œil me plaisent.

Le plat suivant est composite : une sole, des oignons, des couteaux, un citron confit (toujours la signature) et un velouté d'oursin. Tout est divinement bon et traité pour notre ravissement mais je trouve que le sucré de l'oursin apparaît trop pour être homogène avec le reste du plat. Le Selosse s'est adapté à chaque plat. Ce champagne hors piste est un champagne de gastronomie.

L'**Hermitage Chave rouge 1991** a un nez immense, d'une pureté extraordinaire. En bouche, c'est d'une complexité invraisemblable. Mon gendre dit que son goût est celui d'un pigeon à la goutte de sang. L'astringence est belle, les tannins sont très jeunes. C'est une très grande année pour l'Hermitage de Chave.

Christophe me fait une petite farce en servant le velouté de céleri et truffes noires, car la seule assiette dont le velouté n'a aucune trace noire est pour moi. Tel le joueur de poker je ne montre aucune réaction et le plat prévu arrive enfin. Christophe use de cette plisanterie pour faire sans malice une étude de mœurs. Ce qui m'enthousiasme c'est que l'amertume du plat est strictement la même que l'amertume du vin. C'est l'accord parfait par excellence et nous le sentons en frissonnant de bonheur. Pascal excelle pour réaliser un plat simple à la perfection. L'agneau est servi en deux cuissons avec une petite crème (toujours la petite crème) d'olive noire et de réglisse. Cette crème complexe et étonnante est acceptée par le vin qui réagit très bien. La cuisson de la viande est parfaite. Pascal Barbot réalise ici une sublimation de la cuisine bourgeoise. Il est le prince des cuissons.

Le vin qui titre 13° a une belle astringence, un poivre bien dosé et une jeunesse qui fait presque penser que le vin n'est pas encore terminé. Il a un grand avenir. Sur le blason de l'étiquette on lit : « à bon Taing bon vin », gentil jeu de mot.

Nous goûtons un **Château d'Yquem en ½ bouteille 1997** qui réagit remarquablement à une fine meringue qui enserre de l'ananas et de la noix de coco en traces discrètes. Ma femme dit que c'est l'un des plus grands Yquem qu'elle ait jamais bus, car ce vin encore jeune a une personnalité très affirmée et très équilibrée. Un dessert « voile passion » et des dés de mangue forment avec la madeleine au miel un ensemble magique et dépaysant qui salue l'Yquem comme une foule de groupies. L'Yquem est très jeune, subtil, doré, avec des dominantes de mangue et de coing. Tous les accords sont beaux, le plus sûr étant la mangue et le plus original la meringue. Le lait de poule au jasmin qui arrive maintenant sert de propulseur à l'Yquem. L'assiette de fruits frais dont le kumquat apporte son panier de sensations nouvelles. Tout est délicieux.

C'est sans doute avec la cuisine de Pascal Barbot que je sens le plus grand nombre de vibrations. Je communie à sa vision des choses. Le lendemain en me réveillant, je lis l'article de François Simon dans le Figaro qui relate une réunion où dix-huit journalistes de gastronomie de différents médias ont voté aux trois questions suivantes : quels chefs méritent leurs trois étoiles, quels chefs ne les méritent pas et quels chefs les mériteraient. Les réponses sont instructives mais ce sont les réponses de personnes qui sont toutes de la même corporation. Je relie cela à ma passion pour la cuisine de Pascal Barbot. Je suis conscient que c'est mon goût et qu'il n'est pas universel. Est-ce que dix-huit personnes d'une même profession représentent un goût universel ? Je n'en suis pas sûr. Les débats sur le passage de la deuxième à la troisième étoile animent beaucoup de discussions avant la parution du guide. Les marches entre deux niveaux d'étoiles sont trop importantes. Pascal Barbot est sur la plus haute dans mon univers.

Amicales salutations de François Audouze