



wine-dinners

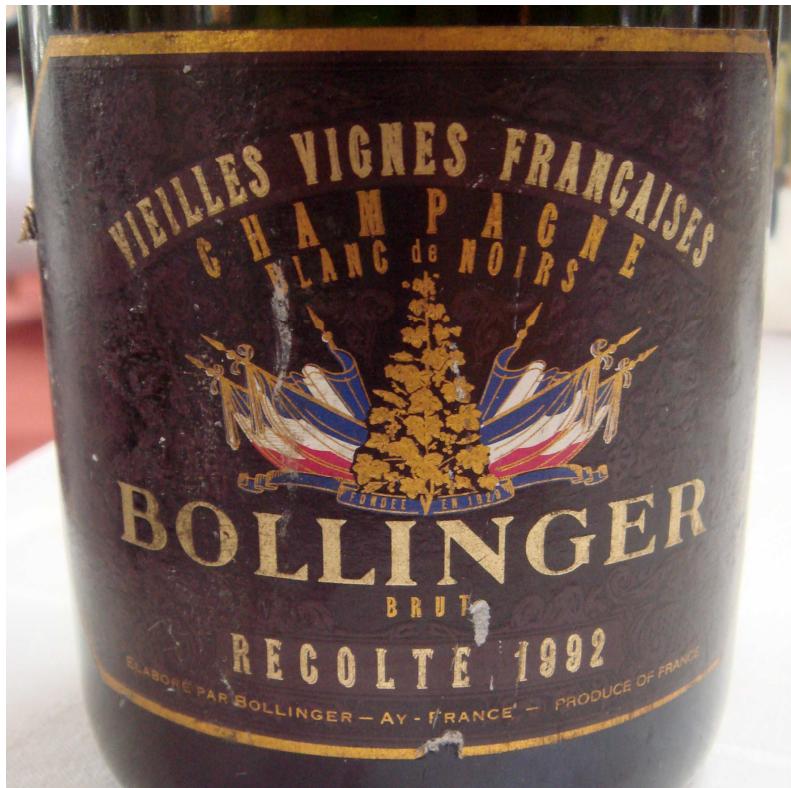
28 octobre 08

Bulletin 291 – 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



L'étiquette du **Champagne Bollinger Vieilles Vignes Françaises 1992** est évocatrice d'une extrême rareté. Cette cuvée est presque impossible à trouver.

Bulletin n° 291

Déjeuner au restaurant de la Grande Cascade, déjeuner au restaurant Paris de l'hôtel Lutétia, achat d'une cave d'une irréelle rareté et déjeuner avec les vendeurs.

La cuisine de Frédéric Robert me plaisait du temps où il officiait aux côtés d'un des grands maîtres de la cuisine française, Alain Senderens, lorsque trois étoiles brillaient au restaurant Lucas Carton. Son écoute, sa sensibilité, son sens des situations m'avaient impressionné. Le **restaurant de la Grande Cascade** fait partie de mon univers depuis plus de trente ans, la famille Menut gérant cette perle, ce bijou du Bois de Boulogne avec un sens consommé du service.

Devant organiser un dîner en ce lieu, une visite est prévue pour mettre au point le menu qui accompagnera mes vins. Une table est réservée pour que je puisse déjeuner et échanger quelques mots avec le chef. On m'apprend qu'il n'est pas là aujourd'hui. La visite est sans objet, mais je décide de ne pas annuler. Déjeuner seul sans but précis, cela risque de me déplaire. Nicolas de Rabaudy que j'appelle est libre. Je l'invite.

Les plats à la carte sont tarifés dans des zones de prix dissuasives. Un menu fort bien structuré nous fait de l'œil, nous le prenons. La carte des vins est multiforme. Elle comprend des vins attractifs, achetés dans de bonnes conditions. A côté de cela, des vins de grand prestige sont proposés à des prix que seuls quelques amateurs russes peuvent affronter sans sourciller. Quand une carte est intelligente, il faut lui faire

honneur, aussi mon choix se porte-t-il sur un **champagne Bollinger Vieilles Vignes Françaises 1992**, vin rare s'il en est.

Pierre, sommelier que je connais et apprécie depuis de longues années nous propose de le carafer. Il me paraît opportun d'affronter directement la puissance de la bulle pour profiter du message brut de ce grand champagne. Nous goûtons le premier verre à température de cave avant que le champagne ne soit frappé. Dès la première gorgée, c'est un enchantement. Le miel paralyse nos papilles de sa trace insistante. Ce qui nous frappe le plus, c'est la longueur extrême de ce champagne qui déploie un éventail complexe de saveurs avec une imagination hors du commun.

Lorsque l'on cherche des repères dans ce foisonnement, on oscille entre les fruits, les fleurs et le vineux. Les fleurs sont celles du tableau d'Edouard Manet, de circonstance, « roses dans un verre de champagne ». Les fruits sont distingués, rares, raffinés, jouant sur la noblesse, avec un aspect léger de tapisserie cloutée de poivre et d'anis étoilé. Le caractère vineux est noble, précis, rehaussé par l'interminable parcours en bouche. Ce blanc de noirs est une réussite.

Disons le tout net, la cuisine de ce lieu, ainsi que le service, sont d'un niveau de deux étoiles sans la moindre discussion. La galette de champignons s'est vue complétée d'un cèpe qui donnerait des pâleur à nombre de baobabs de Madagascar. L'association du Bollinger avec le cèpe est un nirvana, le miel envoûtant la chair souple du champignon. Le cabillaud est goûteux, sur un lit de haricots, avec une crème d'ail qui fait vibrer le VVF (vieilles vignes françaises). Les portions sont plus que copieuses, aussi, lorsque je prends une fine tranche de Brie du plateau de fromages tentant, c'est plus pour essayer l'accord. Mais le Brie est trop affiné pour que la vibration soit parfaite. Le dessert avec des tranches de pamplemousse imitant la sanguine fait joliment réagir le champagne qui nous captive toujours.

Il reste suffisamment du nectar dans la bouteille aussi ai-je l'idée d'en faire profiter mon fils. Hélas, je ne le croisai pas dans la suite de la journée. Revenu chez moi, c'est sur un poulet froid que je finis la bouteille. La neutralité de la chair met encore plus en lumière le caractère miraculeux de ce champagne. Par une chance qui n'existe que dans les contes de fée, un camembert à peine fait se trouve sur la table. L'accord avec les dernières gorgées du Bollinger Vieilles Vignes est purement irréel. Le vin qui a perdu un peu de bulle mais dont le miel chante plus que jamais offre maintenant des fleurs et des fruits blancs. Malgré l'année qui n'est pas la plus vantée, je crois n'avoir que très rarement bu un champagne de ce niveau.

Un journaliste d'un grand quotidien régional veut faire un article sur mes dîners, et comme il doit aussi couvrir la nomination du président du Sénat, notre rendez-vous est pris au **restaurant Paris de l'hôtel Lutétia**. L'atmosphère du grand salon est reposante, feutrée, comme si l'horloge s'était arrêtée un beau jour des années trente. La salle à manger a été décorée par Sonia Rykiel pour reconstituer l'ambiance d'une salle à manger du paquebot Normandy. En ce lieu calme et serein j'entends les rires sonores d'écrivains connus qui doivent préparer les votes d'un prix littéraire.

Le journaliste, le photographe et moi déjeunons à une table joliment décorée. L'amuse-bouche est une soupe au chou goûteuse qui allume dans ma boîte crânienne des souvenirs de soupes d'enfance. Elle est remarquablement exécutée. Le vin que j'ai choisi dans la carte des vins intelligente est un **Chablis Premier Cru Butteaux Domaine François Raveneau 2004**. Le vin servi à température de cave est très épanoui. La couleur est belle et intense, le nez est extrêmement discret. En bouche, le miel est onctueux, le vin solide, emplissant la bouche d'une belle joie. On se sent bien avec ce chablis qui s'exprime plus en bourgogne qu'en chablis.

L'entrée de tourteau sur haricots coco et pelures d'oignons n'est pas très équilibrée, car le haricot envahit le palais, ce qui ne favorise pas l'accord avec le vin. A l'inverse, les premières coquilles Saint-Jacques juste poêlées avec une belle tranche de truffe sont exquises. Et le vin s'en donne à cœur joie, nous offrant une plénitude assez rare pour un vin de cette année. Le dessert aux fruits des vendanges est plaisant. Le service et la cuisine de ce restaurant sont à signaler.

Le sommelier qui avait entendu les propos échangés avec le journaliste vient me trouver après le départ de mes convives pour bavarder sur le thème du vin, et me propose de visiter la cave de l'hôtel. Construite depuis un siècle elle a un charme que j'apprécie. Elle est d'ailleurs la vedette d'un roman de Pierre

Assouline, « Lutétia ». Il y a quelques pépites qui justifieront une nouvelle expérience. J'ai déjà appelé un ami proche. Le rendez-vous est pris !

Le titre de cet épisode pourrait être « **l'achat d'une vie** ». Tout commence au salon le Grand Tasting de 2007. Ma promenade dans les allées me conduit au stand d'Hervé Bizeul, ce vigneron atypique du Languedoc Roussillon. Une charmante femme qui déguste ses vins me parle de vins anciens qui figureraient dans une cave. Nous échangeons nos cartes et c'est seulement un an plus tard qu'un message revient. Il est question de vendre un lot de vins d'une cave qui fut emmurée pour des raisons de guerre et qui réapparut dans les années 80. Les héritiers se répartirent les vins. On me propose le lot de l'un d'entre eux. Une douzaine de Lafite 1900, une douzaine de Sigalas-Rabaud 1896, dix Pichon Baron 1904 et trois de 1898, quatre Ausone 1900, quatre Guiraud 1904 et bien d'autres vins. A lire la liste, mes yeux s'embuent. Au cours d'une conversation téléphonique, il apparaît que le propriétaire veut céder à un amateur plutôt qu'à un spéculateur ou un marchand. La dame me demande une estimation des vins dont elle m'a adressé des photos, surtout pour vérifier si je suis sérieux. Le rendez-vous est pris, et dans le hall d'entrée d'une maison de province proche de Paris, des caisses de vins m'attendent. Les vins sont « dans leur jus », comme on dit, avec de la poussière, des capsules qui exsudent de la poussière, des étiquettes illisibles, et des mises de négoce ou de l'arrière-grand-père du vendeur. Mais tout cela semble très sain. Je regarde quelques sauternes, dont l'or est signe de bonne santé. Les Lafite sont dans des bouteilles dont le verre est gravé avec la mention : « château Lafite 1900 grand vin ». Certaines sont d'un niveau parfait, et d'autres d'un niveau critique.

Un détail me fait plaisir. Il y a dans ce lot cinq bouteilles de champagne Mumm Cordon vert qui doivent avoir plus de 80 ans puisqu'aucune bouteille n'est entrée en cave après la mort de l'ancêtre. Leur couleur n'est pas ambrée et de plus, les pertes de liquide sont nulles. C'est un signe de bonne conservation. J'ai bu tout récemment un Mumm Cordon vert que j'avais daté de cinquante ans et qui fut apprécié. Ceux-ci sont plus anciens et bien conservés.

Le vendeur a gardé en cave toutes les bouteilles qu'il est difficile d'identifier. Mais il possède un livre de cave bien utile pour retrouver l'information. Il y a quelques centaines de vins des années 1880 à 1930 qu'il réserve à sa consommation et ne sont pas incluses dans la vente. Comme nous allons déjeuner ensemble, il me propose que nous buvions un vin d'une case où il y a des Haut-Bailly 1911 et un bourgogne d'une autre case où trois appellations sont consignées sur le cahier. Tout en cherchant ces vins, je repère des bouteilles anciennes très semblables à celles de vins de Chypre de ma cave. On me dit qu'il y a des vins de Constance de 1900 et de 1890. Je demande que ces vins soient ajoutés au lot que je vais négocier.

Nous revenons en cuisine pour préparer le déjeuner. J'ouvre les deux vins. Sur un poulet à l'ail et aux pommes de terre, le **Château Haut-Bailly 1911** se présente avec un nez intense, un goût délicieusement chamarré, une trame fine, et une légère fatigue qui le diminue un peu, sans empêcher de lire son message de joie et de noblesse. L'acidité du début, puisque nous avons ouvert le vin très tard, disparaît pour laisser la place à un beau velouté. Ce que je bois rend tout-à-fait crédible qu'il s'agisse d'un Haut-Bailly et qu'il provienne de 1911. J'ai apprécié ce vin plus que mes deux hôtes.

Le deuxième vin a un nez agréable et son goût est résolument bourguignon. Après une courte phase peu amène, le vin se met à devenir charmeur, puissant, agréable et envoûtant. Des trois hypothèses, je me risque à en retenir une. Nous dirons qu'il s'agit d'un **Chambertin 1904** de producteur inconnu. Si j'ai fait ce choix, c'est parce que je viens de boire il y a peu un Chambertin 1904. Celui-ci est nettement meilleur, sur des bases identiques.

Commence alors la négociation. La dame qui m'avait contacté a travaillé dans le domaine du vin, aussi est-ce une discussion serrée. Un accord se fait. Ai-je bien acheté ou non, je ne sais pas, car un marchand devant revendre ne proposerait jamais un tel prix pour des bouteilles d'une présentation incertaine. Mais l'amateur que je suis, qui va boire ces vins, peut se satisfaire de défauts esthétiques. Ce qui est sûr, c'est que je vais ouvrir des bouchons de Lafite 1900 et Ausone 1900 dans un horizon assez proche, et c'est cela qui compte.

L'atmosphère est cordiale aussi mon hôte a envie de partager des vins qu'il garde et n'ouvrira sans doute jamais avec le même plaisir. Il a une bouteille sur laquelle il a marqué « **vieux rhum** ». On me donne à

goûter et je dis qu'en aucun cas il ne peut s'agir d'un rhum. Au mieux, pour moi, ce serait un ratafia qui aurait vieilli en s'éventant, car les suggestions de marc sont les plus sensibles.

Il avait sorti de cave un vin qu'il pensait être un vin blanc. Par transparence, on voit que ce n'est pas possible. Il ne peut s'agir que d'un alcool blanc. Est-ce une poire, est-ce une fine, il faut essayer. J'ouvre la bouteille et je hume le bouchon. Pas la moindre petite once d'odeur d'alcool. Après avoir senti la bouteille je hasarde : « on ne sent rien. Ce n'est pas un alcool ». Ma vendeuse tenant à son idée de fine me dit que ça sent l'alcool, ce que je nie. Il me faut donc goûter et je recrache aussi vite tant c'est désagréable. Je lance : « il n'y a là pas la moindre trace d'alcool ». Comme je cherchais s'il s'agissait d'un alcool éventé, il faut un mâle courage pour annoncer : « pour moi, c'est de l'eau », diagnostic improbable, car qui eût mis de l'eau dans une bouteille au début du 20^{ème} siècle ? C'est alors que le descendant de l'auteur de la cave a une illumination : « c'est de l'eau de Lourdes », et il me montre le cahier qui indique « **eau de Lourdes** ». Quelle surprise !

Pour me racheter de mon impiété d'avoir recraché, je bois un peu de mon verre. Au risque de me faire excommunier, je dirai que cette eau qui a croupi pendant 80 ans dans cette bouteille est franchement mauvaise. Un petit calvados de distillation privée efface le souvenir de ce vilain filet d'eau, mais pas tout à fait car longtemps encore dans l'après-midi, le relent de l'eau me poursuivit.

Nous nous quittons avec l'envie de nous revoir, car il y a beaucoup de bouteilles à partager. Mon coffre alourdi d'une centaine de bouteilles dont des trésors de l'histoire du vin, je me rends à ma cave, prêt à échafauder des dîners fous pour partager ces mythes que seul le hasard a mis sur ma route.

Amicales salutations de François Audouze