



wine-dinners

3 février 09

Bulletin 305 – 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



Ce **Clos de la Roche Domaine Armand Rousseau 1999** a marqué le début des festivités de Noël. Il est raconté ici.

Bulletin n° 305

déjeuner au restaurant de Patrick Pignol, déjeuner au restaurant de l'hôtel Bristol, dîner de veille de Noël et dîner de Noël en famille.

Le « **casual Friday** » commence à devenir une institution. Le périmètre des présents change un peu, mais l'esprit est le même. Le retardataire institutionnel entretient sa réputation en élargissant encore sa plage de compétence. Il a déjà livré son vin au restaurant, or il s'agit du premier vin prévu. Nous avons la bouche qui s'assèche. Nous décidons d'inverser l'ordre des champagnes, pour ne pas ouvrir sa bouteille en son absence.

Les vins ont été ouverts ce matin à 9 heures par Nicolas, le sommelier fidèle du **restaurant de Patrick Pignol**, tremblant de peur de fragiliser les vins précieux. J'ai mis au point le menu avec Patrick Pignol avant l'arrivée des convives. Un ami qui offre le **Champagne Dom Pérignon 1969** de la carte du restaurant a la bonne idée de demander des petits toasts à la truffe qui nous permettent d'attendre le dernier des sept. Le champagne est absolument délicieux. Il a une bulle active. Sa couleur ne montre aucun signe d'âge. Le parfum est pur, riche, envoûtant. En bouche, c'est une petite merveille de précision. Je suis sous le charme de ce champagne où le miel, la brioche voisinent avec une belle trace citronnée. La longueur est extrême et la bouchée truffée est un vrai cadeau de Noël.

Une huître enveloppée dans une feuille d'épinard garde tout son iodé, comme madame Pignol nous le fait si bien remarquer. Elle (l'huître) se marie agréablement avec le **Pavillon blanc de Château Margaux 1988** à la belle couleur, à la bouche intelligente combinant fraîcheur et délicatesse. C'est surtout la fraîcheur finale qui me conquiert.

Une préparation d'oursins légèrement sucrés accueille un **Champagne Ruinart 1955**. Sa couleur est nettement ambrée et le vin montre une fatigue certaine. Mais, c'est un des miracles du vin, le plat réveille le champagne qui devient plaisant. Il s'endort à nouveau dès que le plat est fini. Il nous a communiqué, au moment où il le devait, une belle émotion.

J'avais intercalé le blanc entre les deux champagnes pour que la bouche soit prête à accueillir le cadeau que je réservais à mes amis : **Château Lafite-Rothschild 1900**. J'avais annoncé que le niveau de la bouteille est bas. Dans ces conditions, l'incertitude est totale, aussi ai-je prévu du secours. La bouteille est basse épaule. Le vin a une belle couleur foncée, variable selon la hauteur dans la bouteille et son sédiment est important. Le nez est extrêmement intense et un ami qui a professé l'oenologie dans une partie de sa carrière nous dit que cette odeur prenante est authentiquement caractéristique de Lafite. En bouche, nous sommes étonnés que le vin soit aussi présent. Son charme est intense. Je sens une légère fatigue mais cet ami dit qu'il n'a pas l'ombre d'un défaut. Nous sommes enchantés, et le ravioli de céleri noyé sous des tranches de truffes est idéal pour faire ressortir les accents de truffe du vin. Le final est beau. Le vin est riche et velouté. Il y a même quelques soupçons de pétales de rose, « à la » bourguignonne. Nous avons conscience que nous sommes en train de vivre un grand moment, car le vin s'épanouit et apporte la preuve de l'excellence légendaire de l'année 1900.

Le ris de veau juste saisi et légèrement caramélisé est absolument délicieux. Le **Château Pichon-Longueville Baron 1904** que j'ai apporté en secours, dont le niveau est presque dans le goulot, est d'une couleur irréellement jeune, car le rouge est d'un beau rubis. Le nez est un peu moins noble que celui du Lafite, mais on sent le cousinage des deux Pauillac. Le vin a de la personnalité, se montre jeune malgré ses 104 ans, et sa vivacité me plaît énormément. On sent bien que la race n'est pas aussi étoffée que celle du Lafite. Mais elle est grande et le vin me séduit.

La chair de l'agneau de lait est tendre comme un bonbon. Elle cohabite d'abord avec un **Château Pibran 1928** apporté par mon fils, qui a la joie d'un 1928 mais manque un peu de coffre. Vient ensuite un **Vega Sicilia Unico 1964** que j'ai apporté pour le cas peut-être improbable où le 1900 et le 1904 se seraient révélés tous les deux souffrants. Le vin est presque noir. Il est lourd comme le plomb et l'on pense à un vin de Porto qui serait sec. Il est torréfié, avec des traces de café. Son charme est rare et sa présence envahit nos palais. Il est fort mais séduisant et se boit goulûment. Il évoque de lourds vins du Rhône.

Le comté affiné de nombreux mois mais qui a gardé sa fraîcheur est merveilleux pour mettre en valeur le **Jurançon 1929 des caves Nicolas**. Ce vin est de la joie de vivre. Sa couleur est d'or, son nez est excitant d'agrumes poivrés et en bouche il court dans toutes les directions, mêlant les grains de raisins bien mûrs et bien ronds à de fines traces d'agrumes. Un vin de pur plaisir.

Un soufflé à la mandarine et une clémentine légèrement confite donnent la stricte représentation du **Château Suduiraut 1944**, bel exemple de ce vin dont presque tous les millésimes sont des merveilles. Le vin est serein, bien dessiné et récite ses agrumes orangés avec un bel entrain.

Nous votons, et sept vins sur neuf ont des votes. Le Lafite 1900 recueille trois votes de premier, le Dom Pérignon 1969 en recueille deux et le Pichon 1904 ainsi que le Jurançon 1929 en recueillent chacun un. Quatre vins premiers pour sept votants, c'est d'un bel éclectisme. Nous sommes deux à avoir dans le désordre le même vote que le vote de synthèse, celui que j'appelle le vote du consensus, qui est :

1 – Château Lafite-Rothschild 1900, 2 – Château Pichon Longueville baron 1904, 3 – champagne Dom Pérignon 1969, 4 – Vega Sicilia Unico 1964.

Mon vote : **1 – champagne Dom Pérignon 1969, 2 – Château Pichon Longueville baron 1904, 3 – Château Lafite-Rothschild 1900, 4 – Vega Sicilia Unico 1964.**

Manifestement le Lafite 1900 a impressionné toute la table. Patrick Pignol, intéressé par notre expérience, qui me chine souvent en disant que mes reliques ont un ticket qui n'est plus valable, a été enthousiasmé par le Lafite 1900. Si je ne l'ai mis que troisième, c'est que j'espère secrètement que les autres Lafite 1900 de ma cave, de meilleurs niveaux, seront des vainqueurs récurrents. Le 1900 et le 1904 proviennent d'un lot important que j'ai acheté récemment, d'une cave qui avait été murée pendant des décennies. La prestation des vins de ce jour confirme l'intérêt de ce groupe de vins, ce qui est porteur d'espoir.

Dans une ambiance joyeuse de collégiens en école buissonnière, sur une cuisine faite par un chef talentueux travaillant de beaux produits, sur des vins dont certains sont des témoignages extrêmement rares, nous avons lu une émouvante page de l'histoire du vin.

Jean-Philippe Durand envoie un message à quelques amis : il a faim, une grosse envie des macaronis truffés d'Eric Fréchon. Apparemment l'envie est urgente, car le message est envoyé un samedi après-midi pour un déjeuner le lundi midi. Nous nous retrouvons à quatre au **restaurant de l'hôtel Bristol**. Nous disons à Marco, le sommelier que nous avons connu au restaurant Taillevent, que l'esprit est de ne prendre qu'un plat, le macaroni. Marco nous répond par une montée au filet instantanée : vous ne pouvez pas ne pas essayer l'oignon.

Après avoir tergiversé sur la taille des portions, nous décidons qu'il s'agira de portions entières. Mon insistance a emporté la décision. Comme Edith Piaf, je ne regrette rien.

La carte des vins est une des plus dissuasives qui soient. Les prix ne sont pas stratosphériques, ils naviguent autour du monde du vin en navettes spatiales. Il y a quand même quelques bonnes pioches – tout est relatif – et après une discussion de mise au point avec Marco, nous jetons notre dévolu sur un **Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel blanc 1993**. Nous pensions avoir un « vieilles vignes », mais celui-ci fait parfaitement l'affaire.

L'amuse-bouche en quatre parties est d'une délicatesse rare. Le foie gras à l'anguille met en place le palais pour la suite. C'est l'occasion de goûter le vin qui arrive beaucoup trop froid. Sa couleur est ambrée et son nez n'est pas encore sensible. En bouche son charme est déjà présent et la bouchée lui va bien. La petite préparation au champignon de Paris fait irrésistiblement penser à l'Astrance et son plat d'anthologie.

La bouchée ronde à l'huître est d'une saveur unique. Toutes les vagues des mers du Sud qui secouent en ce moment les marins du Vendée Globe fouettent les narines. L'iode est extraordinaire. La petite sucette finale dont j'ai oublié la composition m'a laissé un souvenir de joie, car on se félicite du talent du chef. Chaque bouchée a un goût pur et jamais le chef ne sur-joue.

Un deuxième amuse-bouche est une Royale de foie gras fumé à l'écume d'oseille. C'est pour moi un enchantement total. Et l'accord avec le vin se fait merveilleusement, car le fumé du plat exhausse le fumé de la roussanne.

L'oignon rosé de Roscoff, carbonara, royale de lard fumé, truffe noire et girolles est envoûtant, car il nous fait découvrir des saveurs inconnues. C'est talentueux et chaque élément est pesé au trébuchet. Et, comme l'avait prédit Marco, l'accord avec le vin est talentueux, le fumé du lard gommant cette fois-ci le fumé du vin, pour lui donner un final encore plus enlevé.

Les macaronis farcis truffe noire, artichaut et foie gras de canard, gratinés au vieux parmesan, objet de la grande faim de Jean-Philippe, seraient classés dans les guides bleus dans la rubrique : « mérite le détour, à voir absolument ». Car c'est une institution. Tout en ce plat est d'un dosage parfait. La continuité avec le vin charnu est idéale. Le plat pourrait accueillir beaucoup d'autres vins mais l'accord est extrêmement justifié. Le vin en lui-même est assez indéfinissable. Il montre des signes de maturité sans aucunement paraître assagi, il est calme, tranquille, apaisé, ses notes de fumé étant sereines. L'équilibre du vin n'empêche pas la vivacité, car il réagit à chaque saveur en imprimant sa marque. C'est un vin poli et très agréable.

La gelée à l'hibiscus, sorbet Campari pamplemousse est un avant-dessert délicat qui ne sera pas suivi de dessert mais de caramels, nougats et guimauves à la poire à se damner. Devant ce chariot, il est impossible de résister à la tentation, sauf Jean-Philippe qui refusera l'appel de la guimauve. Même les êtres parfaits commettent des erreurs.

J'ai particulièrement apprécié la cohérence des saveurs dans chaque plat, qui montre une maturité et une sérénité exemplaires. **Eric Fréchon** qui est venu nous saluer à notre départ mérite les trois étoiles. Nous lui avons exprimé nos vœux que ceci se réalise sur le prochain guide. Au moment du déjeuner, l'hypothèse n'avait pas encore de consistance. Elle se chuchote aujourd'hui...

La **veille de Noël**, la maison bruisse des rires des petits enfants. Mon gendre m'annonce qu'il a prévu le vin du soir, un Domaine de Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape 1978. Ce cadeau nous engage dans un tour de chauffe d'avant Noël. J'ouvre un **Champagne Salon 1982**. La couleur est belle, déjà prononcée. Sa bulle est suffisante. Le champagne a manifestement un goût de vin ancien. Il fait plus que son âge et me

rappelle un peu le Salon 1966. Va-t-on l'accueillir comme il est ou lui reprocher une maturité excessive ? Nous prenons le parti de l'accepter tel qu'il est et nous avons raison. Car les champagnes anciens ont une complexité et un charme rares, dans des douceurs que les champagnes jeunes n'ont pas. Sur du foie gras, le Salon est accueillant. Sur une anguille fumée, il gagne en longueur et en profondeur.

Le **Domaine de Mont-Redon Chateauneuf-du-Pape 1978** est vraiment à un sommet gustatif. D'une magnifique année, il la rondeur rassurante des vins du Rhône. Ce vin délicat et sensible tout en ayant une belle richesse en bouche me fait penser aux propos que me tenait mon grand-père, qui aimait le vin sans vraiment le connaître : « si tu veux un vin de plaisir, prends un Chateauneuf-du-Pape ». Nous l'essayons sur du saumon cru sans aucun assaisonnement, car le Salon est épuisé depuis longtemps, et cela n'apporte rien au vin, alors que sur des coquilles Saint-Jacques juste poêlées, avec un soupçon de vinaigre celtique épicé, l'accord est extrêmement intéressant.

Le **jour de Noël**, tout le monde fourbit ses cadeaux et un Père Noël fait pétiller les yeux des enfants qui y croient encore. Sur des toasts au foie gras, un **Champagne Louis Roederer 1966** est assez exceptionnel. Il est fortement ambré, et sa maturité est beaucoup plus assumée que celle du Salon 1982. Plus naturelle, elle nous emporte vers des saveurs romantiques, très douces. La variété des évocations est extrême.

Sur des coquilles Saint-Jacques crues au caviar de Russie, le **Corton Charlemagne Bonneau du Martray 1990** développe un parfum envoûtant. Le nez est d'une puissance rare. Avec mon fils, nous nous souvenons du 1986 bu en magnum tout récemment, d'une perfection absolue. Celui-ci n'atteint pas le sommet du 1986, mais on retrouve la grandeur de ce grand vin blanc. Puissant, fruité, avec une très longue trace en bouche et une palette de saveurs très large, c'est un vin qui se marie merveilleusement bien avec le plat.

Le **Clos de la Roche Grand Cru Domaine Armand Rousseau 1999** est une nouveauté pour moi. Je ne l'ai bu qu'en cave au domaine. J'ai envie de l'essayer, même si ce vin est très jeune. Le nez est d'une subtilité rare. En bouche, on est conquis par la pureté d'un vin qui n'est pas extrêmement puissant, mais qui combine complexité et grâce. Mon gendre a cuit à peine des gambas qu'il a léchées d'un arôme de rose qui fait écho au vin, et le soupçon de cacao maigre élargit l'un des plus beaux vins jeunes que l'on puisse boire.

Le plat suivant est un pigeon farci au foie gras, émulsion de mogettes de Vendée. Le **Vega Sicilia Unico 1941** a un nez puissant, lourd, torréfié. Le vin est noir et évoque le café. Mon gendre et mon fils sont ravis de ce vin qui me gêne un peu par sa lourde trace après celle gracile du Clos de la Roche. On reconnaît toutefois la solidité de ce vin espagnol qui évoque certains vins puissants du Rhône.

Le mariage ne paraît pas possible entre le dessert prévu par ma femme et moi le vin que j'ai ouvert, aussi mon gendre essaie-t-il la crème au chocolat caramel sur le Vega Sicilia. Je n'ose pas, car à mon sens, ça ne peut pas marcher, aussi ce dessert est-il une pause. Le **Château Coutet Barsac 1934** avait un niveau bas. A l'ouverture, un nez d'orange confite m'avait rassuré. Nous buvons ce noir liquoreux, couleur café, sur des pamplemousses roses. On reconnaît bien sûr les attraits du sauternes, mais celui-ci, marqué d'un petit défaut métallique, ne me plaît pas plus que cela.

Nous avons plébiscité le Clos de la Roche Armand Rousseau comme plus grand vin suivi du Corton Charlemagne. Nous différons ensuite. Mon troisième est le Louis Roederer 1966 et le quatrième le Mont-Redon 1978.

Ces beaux moments sont évidemment commandés par l'affection familiale. Mais les vivre avec des vins variés de grand intérêt, comme le dit une chanson à boire, c'est agréable et c'est doux.

Amicales salutations de François Audouze