



wine-dinners

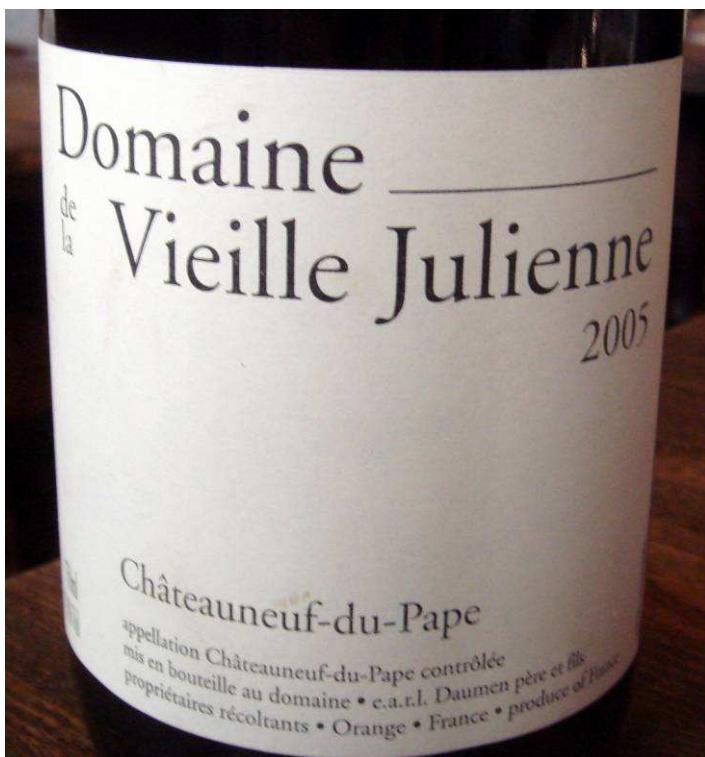
31 mars 09

Bulletin 314 – François Audouze - 1

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, 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)



Ce **Domaine de la Vieille Julienne 2005** avec ses 15,5° dépasse les limites des compétences et des capacités de mon palais. Mais c'est bon !

[Bulletin n° 314](#)

Déjeuner au restaurant l'Ami Jean, déjeuner au restaurant du Fouquet's, dîner au restaurant de Patrick Pignol, dégustation de vins d'Alsace, dégustation de vins de Graves, déjeuner au restaurant Dessirier.

On trouve toujours plus fou que soi. Il me semblait que j'étais assidu des grandes tables. J'ai trouvé mon maître. Il connaît toutes les tables, vissé en permanence à leurs sièges. Il me donne rendez-vous au **restaurant l'Ami Jean** tenu par **Stéphane Jégo**. J'arrive un peu en avance. Dès que l'on entre en ce lieu, on remarque les ardoises aux murs, les tables de tout petit gabarit, en bois brut sur lequel on mange, et une atmosphère de bons vivants. Ici, c'est C.C.C. On se souvient de ce sigle qui voulait dire, je crois, Comptoir Commercial du Caoutchouc. Chez l'Ami Jean, ce serait plutôt Cochonaille, Cholestérol et Calorie. Car l'endroit n'est pas pour ceux qui mangent avec l'auriculaire levé en l'air. On mange, on tortore, on se lèche les babines, et on sauce les plats en s'aidant de larges tranches de pain. Ici, pas le moindre risque de kwashiorkor ! Si on observe un peu plus les tableaux sur les murs et si l'on va se laver les mains, on se rend compte que de jeunes lycéennes pourraient enfin savoir pourquoi le Créateur a doté les deux sexes d'attributs différents. Pour les dessinateurs, il est évident que le Dieu Priape occupe une place importante dans leurs Panthéons.

Mon ami arrive avec son épouse et j'apprends que le menu est fait. Il a été conçu pour son gabarit. Le soigneur du coin de son épouse jettera l'éponge avant l'appel du huitième plat. Et devant une assiette de pattes de pigeons je déclarerai forfait pendant que mon ami les dévore en déclarant : « ça se mange sans faim ». Ce qui justifie qu'il en reprenne une autre.

Le lieu est joyeux. Tout le monde ici est conscient qu'il fera exploser ses analyses de laboratoire. Il y a une atmosphère d'« après moi le déluge », dans une bonhomie sincère. Le menu donne un aperçu complet du talent du chef, qui est grand. Les plats s'égrènent comme les cheveux d'Eléonore. Nous sommes joyeux. Et la cuisine est beaucoup plus légère et digeste que ce que l'énoncé pourrait suggérer. Nous avons tout eu : coquilles Saint-Jacques, calamars, cabillaud, ris de veau, rognon, pigeon, riz au lait. Et j'en oublie sans doute. C'est léger, les sauces sont trop salées, mais on dévore de bon entraîn.

J'avais eu le temps de regarder la carte des vins. Un établissement aussi joyeux mériterait une plus grande imagination dans les choix. Les prix sont acceptables, et puis il y a la folie. Pourquoi un magnum de 1998 d'un champagne qui ne fait pas partie des dix plus grandes maisons est-il présenté à 1.200 € ? Pour essayer

de rendre acceptables les autres prix ? Ayant détecté une pépite, j'ai voulu en faire profiter mes amis dont le maître d'hôtel qui les connaît m'avait dit qu'ils commençaient toujours par du chablis.

Nous avons donc bu une **Roussette Altesse domaine Dupasquier 2005** particulièrement charmante. Légèrement fumée, à peine doucereuse, elle est riche de goûts simples. J'ai une grande sympathie pour les vins de Dupasquier.

Le **Chablis Vieilles Vignes Guy Robin & Fils 2006** est plaisant, fluide, facile à boire mais n'a pas la complexité joyeuse de la Roussette. La mauvaise surprise pour moi est le **Chateauneuf-du-Pape domaine de la Vieille Julienne 2005** qui titre 15,5°. A mon palais ce n'est plus du vin car l'alcool écrase tout sur son passage. Fort intelligemment mon ami demanda un seau d'eau fraîche pour que le vin se refroidisse ce qui produisit un effet spectaculaire. Les fruits mauves et violets jaillirent en boisseaux pour exciter nos papilles. Mais trop, c'est trop. Je ne suis pas fait pour ces vins trop riches.

Nous nous levons avec une pesanteur newtonienne et mon ami me lance : « une petite verte ? ». C'est sur une **Chartreuse verte VEP** que je me rendis compte que mon coup de fourchette est celui d'un boy-scout comparé à celui de mon ami.

La gourmandise. Je suis invité au déjeuner d'un club dont je ne suis pas membre, où l'on vient pour écouter plus que pour manger puisque l'hôte d'honneur est un ministre de la République. C'est au **restaurant du Fouquet's** et le chef doit penser qu'il s'agit d'un club d'affamés du Sahel, car les portions sont gargantuesques. Nul, même le plus courageux, ne dépassera la moitié de sa portion d'osso-buco. Le ministre captive, et l'on nous sert en fin de repas un baba au rhum. Ce coussinet de forme torique, fourré en son centre d'une crème légère, fait trempette dans une eau à peine baptisée. Imaginons-le comme une montre dont on imagine la course de l'aiguille des minutes. Si j'en mange un quart d'heure, c'est convenable, je n'abuse pas. Je marque une pause, contemplant la forme dissymétrique de l'anneau sectionné d'un quart. Si je m'arrêtai là, j'aurais fait preuve de volonté. Mais esthétiquement parlant, vingt minutes aurait plus de beauté dans l'assiette. Le ministre est passionnant, j'observe mon dessert dont il reste quarante minutes et je décide avec un mâle courage que je ne dépasserai pas la moitié, soit trente minutes de cette horloge en danger. Les trente minutes sont vite atteintes et le ministre parle toujours. Par un geste machinal, comme lorsque l'on balaie d'un revers slicé les miettes de pain sur la nappe, j'entame la deuxième partie du dessert. Je me morigène. Lors d'un accident de voiture ou d'un uppercut du droit bien asséné, il arrive que l'on ne se souvienne plus de plusieurs minutes autour de l'instant du choc. J'ai cru m'entraîner lorsque je franchissais la ligne des 45 minutes, et puis plus rien. L'assiette est vide. Je n'ai aucun souvenir de ma dernière lâcheté. C'est sans doute que le ministre fut convaincant. La gourmandise se nourrit aussi de culpabilité.

Ce sujet pourrait s'appeler « la revanche des Ginette ». J'ai déjà déclaré en plusieurs bulletins que je n'ai rien contre les Ginette. Qu'elles m'excusent d'utiliser leur nom. Il nous fallait un nom, nous n'y mettons pas plus de malice que ça. Dans ma famille proche, il y a trois classes de buveurs. Une classe comprend ceux qui ne boivent pas de vin. Elle ne compte qu'un membre, ma femme. Il y a ensuite ceux qui partagent avec moi l'amour des vins anciens. Les plus solides piliers sont mon fils et mon gendre, et parfois ma fille cadette. La troisième classe, qui contient tous les autres, aime les vins boisés, modernes, secte dangereuse qui suit les imprécations d'un gourou américain. Nous les avons appelés « les Ginette », car ils aiment les vins de Ginette. Cette secte n'est pas sectaire, car quand on boit du bon, du très bon, et facile à boire, nous sommes dans le « Ginette plus », trait d'union entre les deux mondes.

Ce samedi soir, alors que ma femme, mon fils et mon petit-fils sont partis en lointaine Asie, je rassemble ma fille aînée et son compagnon avec ma bru. Nous sommes au **restaurant de Patrick Pignol**. L'apéritif se prend sur un **Champagne Drappier Grande Sendrée 1996**. Le champagne est servi trop chaud et il faudra de longues minutes avant qu'il ne trouve la température qui le révèle. C'est un champagne complexe, aux évocations étranges, dont le côté râche et salin disparaît quand la température diminue. Il ne laisse pas indifférent et on se prend à l'aimer, même si sa longueur n'est pas impressionnante.

Une entrée à la truffe noire, sur fond de doux raviolis au céleri réagit bien avec le champagne qui me donne envie de le réessayer un prochain jour. Sur le délicieux pigeon à la chair capiteuse le **Chateau de Beaucastel Chateauneuf-du-Pape 1991** offre un parfum d'une séduction rare. Le vin montre son âge,

avec une légère amertume qui devient de la douceur dès qu'il se marie au pigeon. Ce vin expressif, équilibré, conquérant, est d'un plaisir sensuel. Tout en lui réconforte. La petite poussière que l'âge lui a donnée est même délicieuse. Les accents bourguignons abondent, mais la simplicité de trame très confortable est celle d'un Chateauneuf-du-Pape quasi parfait. Toute la table est conquise, ce qui veut dire qu'aimer les vins de Ginette ne signifie pas que l'on n'aime pas ce qui est bon. La bouteille est vite asséchée et il faut prendre un autre vin. Je demande à Nicolas un Beaucastel 1998 et il fait la moue. Il me suggère de rester sur un 1991, car il a peur du gap qualitatif entre les deux années. Mais l'envie de comparer est plus forte. Le **Chateau de Beaucastel Chateauneuf-du-Pape 1998** est d'une jeunesse folle. J'avais bu ce vin avec Jean-Pierre Perrin au moment de sa sortie officielle et j'avais apprécié sa générosité naturelle. Mais ce soir, le contraste est trop brutal. L'élégance du 1991 s'écarte de façon saisissante du caractère fonceur, envahissant et moderne du 1998. Et voici que mes Ginette sont du même avis que moi. Dans un autre contexte, le 1998 serait un vin apprécié. Mais après le 1991, il ne peut rien. L'âge est trop favorable à ce chaud vin du Rhône.

Patrick Pignol vient bavarder avec nous quand le service est fini, et nous parlons de l'air du temps et de la crise qui ne semble pas affecter cet établissement. Patrick décide de nous faire découvrir un vin. Nous devrons déguster ce vin à l'aveugle. C'est très jeune, riche d'un fruit fou, dans des tons de griottes ou de mûres. Et voilà la revanche des Ginette : ma belle-fille annonce tout de go : « c'est un Liatico ». Patrick n'en revient pas, car c'est de cela qu'il s'agit : un **Liatico Aleatico Passito San Marzano 2006**. Il est très jeune et affiche un degré d'alcool plutôt faible de 12,5°. Il est plaisant mais n'entraîne pas mon enthousiasme aussi Patrick me fera servir un vin allemand légèrement doux délicieux dont je n'ai pas noté le nom.

L'expertise dans le domaine du vin n'est pas là où on pourrait imaginer qu'elle se trouve. Il faut vite que je change d'attitude, en marquant un plus grand respect pour ce groupe de Ginette que j'ai sous-estimé.

Au **Grand Hôtel de la rue Scribe**, dans la magnifique salle en rotonde créée par Garnier, **les vins d'Alsace** présentent leurs 2007, 2006 et parfois plus vieux. Est-ce l'effet de la crise, est-ce la conséquence du projet de loi qui condamnerait toute manifestation destinée à faire goûter du vin, toujours est-il que l'on a mis les petits plats dans les grands. Le buffet est délicieux, avec de belles huîtres bien iodées et fraîches, du saumon fumé, des charcuteries, des fromages variés, et tous les ingrédients qui font aimer le riesling, ce cépage noble, qui flatte délicieusement les papilles. Beaucoup de grands domaines sont là. J'ai aimé les rieslings du domaine Pfister, d'une grande finesse, ceux plus austères d'Eugène Klipfel, ceux du domaine Gresser, beaux et précis mais manquant un peu d'ampleur. Avec les vins du domaine Marcel Deiss, c'est un voyage dans un monde particulier, riche, lourd et capiteux, et c'est le sacerdoce de vignerons exigeants. La démarche bio du domaine Jean Becker donne des vins très élégants aux agrumes expressifs.

Je me contentais de boire des rieslings, n'osant pas affronter les gewurztraminers, mais Séverine Schlumberger me dit que le vin qu'elle préfère est le Pinot gris. Aussi ai-je goûté son Pinot gris 2004 qui est extrêmement confortable. L'impression que j'ai retenue, c'est qu'il serait souhaitable que je boive plus souvent des vins d'Alsace, dont les rieslings, vins très purs, racés et expressifs.

Rencontrant plusieurs connaissances, on me répeta qu'une autre dégustation se tenait au **pavillon Ledoyen**. Il s'agit des **Crus Classés de Graves** qui font boire leurs 2006. Là, pas de victuailles, c'est la dégustation pure. Mais quels vins ! Les 2006 sont absolument délicieux en ce moment et promettent beaucoup. La Mission Haut-Brion 2006 est déjà très sociable, alors que Haut-Brion 2006 est encore timide, mais on sent tout son potentiel. Haut-Bailly 2006 est d'un rare équilibre. Beaucoup d'autres vins me sont apparus sympathiques. L'hyperbole qui entoure le millésime 2005 masque la belle qualité de ce millésime pour les vins de Graves.

Dessirier était un restaurant de poissons où l'on mangeait de très bons fruits de mer. La décoration était particulièrement triste, comme dans 99% des restaurants de poisson, car une araignée de mer, un hublot, une tête de scaphandrier, un filet de pêche et un phare, voire une pagaille, ça n'a jamais vraiment été le must en matière d'art.

Depuis la reprise par Michel Rostang, la décoration passe un peu mieux. Elle est suffisamment discrète pour avoir l'intelligence de se faire oublier.

J'étais seul, peu motivé de déjeuner sur le pouce dans mon bureau, aussi ai-je fait une halte en cet endroit. La carte des vins n'est pas stupide du tout et j'ai repéré une ou deux pépites que j'ai l'intention d'assécher lorsque je reviendrai. Mais aujourd'hui, c'est Saint-Géron, eau minérale que j'ai beaucoup appréciée.

Au cas où je n'aurais pas compris que c'est la saison de la truffe, tout ici est fait pour me le rappeler. Alors, forcément, on cède. J'ai pris des œufs brouillés aux truffes. Ce plat est goûteux, attendu mais bon. Ensuite, c'est un pavé de cabillaud avec des tranches de truffe généreuses, et une purée de pommes de terre truffée. J'adore le cabillaud. Et ce qui est intéressant de constater, c'est que le plus bel accord de la truffe est avec la chair de cabillaud. Car la salinité naturelle du poisson excite parfaitement la truffe.

Le restaurant est assez cher, truffe oblige. Mais c'est une table où je me sens bien.

Amicales salutations de François Audouze