



wine-dinners

15 juillet 09

Bulletin 332 – 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)



Sur la table où j'ouvre les bouteilles du 120^{ème} dîner de wine-dinners, une seule bouteille ne sera pas bue, car elle l'est déjà. L'explication est dans le récit.

Bulletin n° 332

Séjour chez des amis, dîner au restaurant Saint-Vincent à Oisy, déjeuner au restaurant les Ambassadeurs de l'hôtel de Crillon, 120ème dîner de wine-dinners au restaurant de la Grande Cascade

L'ami architecte que j'avais retrouvé à Pékin possède un château de la Loire, monument historique qui se visite. Il a réalisé un rêve que l'on fait à un moment ou l'autre de sa vie. Voir la décontraction avec laquelle ce couple gère un ensemble architectural aussi monumental nous montre qu'il faut des qualités particulières pour dominer le quotidien d'une demeure historique. Nous partageons un **Champagne Salon 1985** dont la complexité gustative correspond à celle de château commencé au XI^e siècle. Un champagne à la personnalité forte, « à la » François 1^{er}.

Pour répondre à notre cadeau, l'hôte ouvre – ou plutôt me fait ouvrir selon « the Audouze method » - un **Château Lafite-Rothschild 1985** dont la richesse gustative et la plénitude en bouche sont un véritable plaisir. Lors d'une escapade au **restaurant Saint Vincent** à Oisy tenu par un jeune couple courageux et motivé, nous avons bu deux beaux vins de Loire très goûteux, l'un, un **blanc de Touraine de Justine Barbou** goûteusement ensoleillé et l'autre, un **rouge Vieilles Vignes du domaine Octavie**.

Au retour d'une promenade, nous croisons sur le pont millénaire qui enjambe les douves sèches un groupe de visiteurs. L'un d'eux ne m'est pas inconnu. Je me retourne. Il se retourne. J'hésite. Nous nous serrons la main. Et je reconnais l'un des serveurs du restaurant Macéo où je venais l'avant-veille de tenir l'académie des vins anciens. Quelle est la probabilité qu'une telle rencontre se produise ? A peu près la même que de voir une ride sur les photos d'Isabelle Adjani.

Avec mon frère aîné et ma sœur cadette, après les inévitables tracas que provoque l'extinction de la génération du dessus, nous essayons de recréer la sérénité de notre jeunesse. Au centième anniversaire de la naissance de notre père j'avais invité à La Tour d'Argent, restaurant fétiche des parents. Aujourd'hui mon frère invite aux **Ambassadeurs**, restaurant de **Jean-François Piège** à l'hôtel Crillon.

Nous prenons le menu chic et non pas le menu choc. Il commence par l'idée d'un plateau télé, fait d'une salade de carottes râpées en limonade, d'un gâteau de foies blancs selon Lucien Tendret, version 2007,

d'un cromesquis de brandade de morue, d'une variation croustillante d'un jambon/cornichon et d'un bonbon, beurre de truffe noire à tartiner. Après cette entrée, nos menus divergent. Le mien est : foie gras de canard des Landes, en bouillon coriandre et gingembre, puis en feuille de chou et lard fumé / homard bleu, curry épice, riz coco moelleux et croustillant / sole de petit bateau, riz croustillant au Château d'Arlay / cerises de pays en forêt noire à notre façon.

Tout est exécuté de façon délicate. C'est curieux, car en ce temps de crise, je ressens pour la première fois le caractère un peu décalé de ce formalisme drapé dans l'excellence. Tout le monde est aux petits soins pour nous, mais je me demande : est-ce bien raisonnable ? C'est le foie gras qui est le plus spectaculaire des plats et le **Champagne Substance de Jacques Selosse dégorgé en avril 2008** répond d'une merveilleuse façon au bouillon, dans un accord d'anthologie, et au lard fumé, car la virilité du champagne sans concession balance la force du lard. Ce champagne atypique et qui se veut comme tel est délicieusement dérangeant. Avec David Biraud et Antoine Pétrus, sommeliers que j'apprécie au plus haut point, je m'amuse à dire que c'est un champagne d'ayatollah. La démarche d'Anselme Selosse est couronnée dans ce liquide fortement ambré, à l'amertume revendiquée et au fumé de grande personnalité.

Le **Morey-Saint-Denis rouge Domaine Dujac 1999** est un délicieux vin de Bourgogne. Ce qui frappe immédiatement, c'est la précision. Ce vin est pur, délicat, fragile comme un éventail battu par le vent. Il n'a pas le corps qu'une appellation plus riche offrirait, mais il est plein de charme. Aucun des plats ne crée de vibration intense avec lui comme le bouillon l'avait réussi avec le champagne.

Les cerises sont un casse-tête pour le vin, aussi le **champagne Bollinger Spéciale Cuvée** est-il le plus exact des accompagnements possibles. Une mention spéciale doit être faite de ce dessert de compétition.

Ce restaurant sera toujours une halte de grand bonheur, par l'émotion du lieu, par le service impeccable des plats et du vin, par la qualité des mets et des vins interprétés avec intelligence et par un je ne sais quoi proche de l'alchimie qui ajoute un petit grain de folie à un beau repas.

Le 120^{ème} dîner de wine-dinners se tient au **restaurant de la Grande Cascade**. Les vins ont été apportés il y a une semaine, et quand j'arrive à 17 heures pour les ouvrir, la place bruisse de mille mises en place, mais de sommelier point. C'est Dominique Beauvais qui me fait porter la caisse jaune où les vins ont été mis debout depuis la veille. C'est une attention appréciée. Les bouchons s'extirpent avec une facilité déconcertante, aucun ne se brisant. En moins d'une heure l'opération est terminée. L'odeur la plus envoûtante est celle du madère, la plus excitante est celle de la Romanée Saint-Vivant. La plus incertaine est celle du vin d'Anjou. Pendant que j'officie, un jeune garçon entre dans les lieux avec assurance. Son visage ne prête à aucune confusion : c'est le fils de Georges Menut, propriétaire du restaurant. Il touche aux bouteilles, ce qui me fait trembler, pose de bonnes questions, et voyant que l'espace où j'officie est un vrai chantier, il y dépose nonchalamment la bouteille vide de « Colibri », le soda qu'il venait de siroter. J'ai fait une photo de cet apport inattendu aux bouteilles du futur repas (voir ci-dessus).

Dans mes dîners, j'évite les apports de vins des convives car ce pourrait être embarrassant qu'un vin se présente anormalement fatigué. Une exception est faite ce soir car ayant invité depuis des mois et des mois Bernard Pivot pour le remercier de sa gentillesse lorsqu'il m'a cité dans son dictionnaire amoureux du vin, il a tenu à offrir un magnum de Beychevelle 1928. Un tel cadeau ne se refuse pas. Quand j'ai retiré le bouchon tout noir, à l'odeur de terre humide intense, j'aurais aimé que Bernard fût là pour constater l'extrême désagrément de ce parfum difficilement supportable. C'est le seul vin que je goûte lors de l'opération d'ouverture, pour pouvoir prévenir à temps Bernard d'une éventuelle défaillance. Le goût un peu poussiéreux m'indique que le retour à la vie se passera bien.

Un détail m'a plu. Alors que j'officiais, **Georges Menut** s'approche et me dit que le dessert ne pourra pas convenir au Climens. Je lui avoue que cette anomalie m'a échappé. Nous essayons avec les chefs, le cuisinier et le pâtissier, de trouver une solution, ce qui donne l'occasion d'un examen utile de l'ensemble du menu. Cette volonté d'excellence est un état d'esprit qui me ravit.

Nous sommes dix décemvirs, dont les trois plus fidèles convives des dîners des récentes années, un couple qui devient fidèle accompagné d'un de leurs fils, Bernard Pivot et deux nouveaux inscrits. Il y a quatre nouveaux et six habitués.

Nous passons à table pour goûter en apéritif le **Champagne Salon 1985**. Je viens de boire ce champagne il y a moins d'une semaine, et les saveurs sont identiques. D'une belle couleur d'un or ambré le champagne a un parfum envahissant tant il est fort. La bulle est très active et le vin conquérant. Viril, vineux, il prend possession du palais qu'il ne lâche plus tant sa persistance est infinie. Le foie gras dont la gelée est dardée de petits grains de fruits de la passion l'apaise un peu en l'élargissant. L'ananas confit au contraire affute son côté tranchant alors que la brioche reste d'une neutralité de soir d'élections.

Le menu composé par **Frédéric Robert** est ainsi rédigé : Homard bleu aux pêches, pointes de sucrine à la vanille / Macaroni farcis aux truffes noires et foie gras, gratinés au parmesan, jus truffé / Thon rouge croustillant poivre et sel, charlottes et oignons des sables laqués / Pigeonneau rôti au sautoir, la cuisse en cromesquis "à la diable", mousseline de fève / Comté millésimé et pain blanc toasté au curry de Madras / Coussin coco-citron piña colada / Mignardises chocolat.

Ayant envie d'essayer des pistes nouvelles j'ai associé au homard un champagne et un vin, pour voir ce qui se passe. On constate sur cet essai comme sur un autre qui suivra que la température de service est cruciale pour la réussite d'expériences osées. Les armoires froides des cuisines sont très froides. De peur que les champagnes y résident trop longtemps nous avons été excessivement prudents en les laissant à température de pièce. C'est l'excès de prudence qui nous a trompés.

Le **Champagne Krug Vintage 1982** fait un contraste saisissant avec le Salon. Au guerrier des Saintes Croisades succède la Princesse de Clèves, référence sarkozienne s'il en est. Le côté floral du Krug est délicat et plein de charme. Sa couleur merveilleuse est mise en valeur par un rayon de soleil couchant qui atteint notre table. Le **Château Haut-Brion blanc 1980** est d'un jaune citron de pleine jeunesse. Ce vin est généreux, chatoyant, et joue son rôle d'accompagnateur du homard sans se poser de question. Il se marie bien à la pince tandis que le Krug répond mieux à la chair plus dense de la queue. Aucun des deux cependant ne crée de réelle vibration avec l'excellent homard. Je préfère le Graves sur le plat alors que Bernard préfère le Krug. La diversité des goûts est habituelle lors de ces dîners.

Tout de go Bernard Pivot me dit qu'il attend avec impatience de lire le compte-rendu de ce dîner, car il est différent de lire les aventures que l'on vit. J'écris donc ce texte avec l'angoisse d'être jugé par celui qui a côtoyé tout ce que la littérature a produit de meilleur. Bernard est étonné que je ne prenne aucune note. Nous abordons maintenant son vin, le **Château Beychevelle en magnum 1928**. La couleur est belle, d'un rouge de grande jeunesse. Le vin est à peine trouble. Etant servi en premier, je suis sensible à une petite acidité dont j'espère, chacun s'accommodera, pour ne pas passer à côté du beau message. Le vin est velouté, rond et joyeux, et l'accord avec le lourd jus truffé est gourmand. L'acidité disparaît vite. Bernard qui n'est pas familier des vins de cet âge constate que son vin n'est pas bu « post mortem » mais bien vivant. La pureté du chatoiement du vin est un plaisir que je prolonge en buvant la lie.

Le thon rouge est un plat osé pour les deux bourgognes, surtout lorsqu'il est bardé dans une chevelure d'or croquante. Il faut ne prendre que la chair pour profiter de la pertinence de l'accord. Un des nouveaux convives qui a lu beaucoup d'épisodes de mon blog sourit de me voir fondre de joie en humant la **Romanée Saint-Vivant Marey-Monge Domaine de la Romanée-Conti 1976**. Le parfum est tellement évocateur de la Romanée Conti que je succombe. En bouche, la salinité délicate me comble d'aise. A côté, le **Nuits-Saint-Georges Camille Giroud 1928** surprend Bernard Pivot. Car une couleur aussi jeune ne paraît pas possible pour un vin de 81 ans. Un ami suggère que le vin a été hermitagé, par une ajoute de Rhône ou d'Algérie et Bernard découvre ce mot qui exprime joliment les coupages qui se faisaient à l'époque. La Romanée Saint-Vivant est forte, puissante, saline et subtile. Le Nuits-Saint-Georges est calme et velouté. Les deux se complètent bien sans se nuire. C'est un joli passage bourguignon sur une chair tendre qu'aucun des vins n'émeut réellement.

Au moment où je m'y attends le moins, alors que nous parlons de sujets divers, Bernard Pivot me pose la question finale de Bouillon de Culture : « si Dieu existe, qu'aimeriez-vous qu'il vous dise au moment où vous le rencontrerez ? ». Je suis pris de court et ma réponse entraîne un « peut mieux faire » du professeur attristé par son cancer d'élève. Je lui explique alors que je ne pourrai sans doute jamais répondre à la question car pour moi, si Dieu existe, il est transcendant et la possibilité qu'il me parle n'existe pas. Toute réponse ne serait que pirouette. Nous lui demandons quelle réponse à cette question l'a impressionné. Il

nous répond qu'un écrivain, Jean-Claude Brisville je crois, lui a répondu : Dieu me dirait : « pardon ». C'est d'une puissance extrême.

Sur le pigeon, nous allons faire un autre essai, d'associer la chair rose à un fort vin du Rhône et à un champagne rosé. Cette expérience me tente. La **Côte-Rôtie La Mouline Guigal 1989** est divine. Je crois n'avoir jamais ressenti autant de grâce dans ce vin. Il est habituellement impérial, pompéien, et voici qu'il nous joue, sur ce millésime, la jeune Tarentine. Sous une trame d'une solidité à toute épreuve, ce vin se permet d'être fragile, gracile comme une nymphe dansant sur les fleurs des champs.

Je persiste et signe, la cohabitation du pigeon avec le Guigal et avec le **Champagne Dom Ruinart rosé 1986** est possible et même congrue. Mais le champagne est beaucoup trop froid et sera fini avant qu'il n'ait atteint la température qui permettrait de profiter de l'expérience osée à laquelle je crois. Le champagne est bon mais castré par sa température. Le pigeon est délicieux et ne trouvera d'écho qu'avec la Côte Rôtie alors que j'attendais les deux échos.

Le Comté est absolument parfait, ferme, goûteux, sans excès d'affinage. Et l'**Anjou Caves Prunier Rablay 1928** que je trouve fatigué et giboyeux est nettement mieux ressenti par mes convives qui ne s'arrêtent pas aux défauts que je vois. Lorsqu'il s'épanouit dans le verre, le vin perd le gibier, gagne en rondeur et en douceur et l'accord vaut bien une messe.

Le **Château Climens Barsac 1928** est un liquoreux discret qui a légèrement chassé son sucre. C'est un vin raffiné, de grande classe, mais dont la bonne éducation se transforme en discréton. Malgré le remplacement du dessert du menu par une surprise à la fraise des bois au goût citronné, l'accord est impossible. Le Barsac doit donc trouver sa voie tout seul, frêle, menu, mais d'un grand raffinement tout de même. Ce n'est pas l'explosion aromatique que trois d'entre nous avions connue avec le Climens 1929, mais c'est un très bon vin.

Ce qui manquait de trompette au Climens se trouve à la puissance cent avec le **Belem's Malvoisie Vin de Madère 1934**. Je suis fou de ces vins là, car seul un âge canonique peut révéler des saveurs inconnues, à la sensualité unique. Il y a du poivre, de la griotte, du café, de la réglisse, et ce supplément d'âme qu'apporte la rondeur de trois quarts de siècle. J'étais intervenu pour qu'on ajoute un peu de café aux mignardises au chocolat. Ceci créa le plus bel accord de la soirée.

Il faudra que j'apprenne à compter car je n'ai cessé de penser que nous avions trois vins de 1928 alors que nous en avons eu quatre : le Beychevelle, le Nuits-Saint-Georges, l'Anjou et le Climens. Je crois bien que c'est une première. Il est temps maintenant de voter et ce n'est pas facile. Neuf vins sur onze ont eu des votes, ce qui est plaisant et six ont eu un vote de premier, ce qui montre bien la diversité des goûts. Le Salon 1985, le Beychevelle 1928, la Romanée Saint-Vivant 1976, le Climens 1928 ont eu chacun deux votes de premier et le Krug 1982 et le Madère 1934 ont eu un vote de premier.

Le vote du consensus serait : 1 - Romanée Saint-Vivant Marey-Monge Domaine de la Romanée-Conti 1976, 2 - Château Beychevelle magnum 1928, 3 - Château Climens Barsac 1928, 4 - Champagne Salon 1985.

Mon vote est : 1 - Belem's Malvoisie Vin de Madère 1934, 2 - Côte-Rôtie La Mouline Guigal 1989, 3 - Romanée Saint-Vivant Marey-Monge Domaine de la Romanée-Conti 1976, 4 - Château Climens Barsac 1928.

Je suis fautif de ne pas avoir prêté plus d'attention à la mise au point du menu pour que les accords soient plus pertinents. La température de certains vins, trop chauds ou trop froids a géné l'éclosion de plusieurs accords. Certains plats furent splendides, le service attentionné et l'atmosphère chaleureuse, illuminée par la gentillesse et l'étonnement de Bernard Pivot. Quelques amis ne voulaient plus quitter la table. L'un d'entre eux offrit un **Champagne Egly-Ouriet** qui, lui – c'est rageant – apparut à la température idéale. Oublions les petits détails imparfaits pour ne retenir que l'amitié, la générosité et l'intensité de ce beau dîner dans le cadre toujours aussi charmant et attentionné de la Grande Cascade.

Amicales salutations de François Audouze