

pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : [françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)

blog : [www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



Ce **Pétrus 1952** a constitué une énigme. Est-il vrai, n'est-il pas vrai ? C'est si difficile de trancher. La bouteille que nous avons bue, avec bouchon et capsule a été adressée au siège de Pétrus pour examen.

Déjeuner du 1er janvier dans le sud, dîner avec des amis dans le sud, déjeuner au restaurant l'Arpège, dîner au restaurant Le Petit Verdot.

Le 1er janvier au matin - enfin, plutôt vers la fin de matinée - nous profitons d'un soleil invraisemblable pour cette période de l'année. La table est mise dehors pour le déjeuner, dernier repas de notre groupe, puisque Jean-Philippe prendra son vol en fin d'après-midi.

Les restes du repas d'hier et le reste des vins vont nous permettre de nous régaler, certains plats et certains vins se montrant meilleurs que la veille. Les vins qui sont meilleurs le lendemain sont le Clos du Mesnil 1990, le Chevalier Montrachet 2000, et l'Yquem 1975. Les vins qui sont moins bons le lendemain sont le Krug 1976, La Tâche 1998. Ceux qui sont identiques sont le Montrachet 1993 qui affiche encore son goût de bouchon même s'il est faible, et La Tâche 1996, toujours aussi brillante. Le seul que nous ne pouvons pas juger est le Cathelin 1991, parce que nous en avons asséché toutes les gouttes au réveillon.

Vient maintenant le cas du Pétrus 1952. La couleur et le sédiment indiquent clairement que le vin peut être de 1952, contrairement aux jugements de ceux qui pensaient que le vin est trop jeune. Le parfum est de truffe, et je retrouve le velouté que Pétrus peut avoir. Le vin est incontestablement meilleur que la veille et l'idée d'un faux a nettement moins de consistance. Tomo risque l'hypothèse d'un vin qui a été stocké trop froid, et qui a besoin de temps pour s'épanouir, ce qui expliquerait que nous ayons été critiques hier. On ne peut plus ignorer l'hypothèse que ce soit un Pétrus. De toute

façon, je ferai examiner ce vin au domaine afin d'en avoir le cœur net. Je dois avoir en cave un autre Pétrus 1952, mais de mise belge (de mémoire). J'ouvrirai volontiers deux bouteilles au siège de Pétrus pour étayer leur analyse.

Le seul vin ajouté à ce déjeuner est un **Chevalier Montrachet Domaine Leflaive 1978** de Tomo, dont la couleur trop ambrée fait craindre le pire. Le vin est plus agréable que ce que la couleur suggère, mais le vin n'a pas le niveau que cette année merveilleuse pour les blancs de Bourgogne pourrait avoir.

Les saveurs individuelles de certains plats sont meilleures que la veille. Le caviar pris seul est divin avec le Clos du Mesnil. Le turbot est moins cuisiné mais sa chair a pris de la consistance. Le homard juste réchauffé est merveilleux avec des petits morceaux d'oignon cru. Les boudins sont meilleurs, le foie gras coupé en dés et poêlé est magnifique et je constate que la meilleure préparation pour la truffe est de l'associer aux dés de foie gras, car la chaleur et le gras du foie exhaussent les qualités de la truffe.

Jean-Philippe m'a fait un vrai cadeau, car il était venu avec une saucisse de Morteau qu'il cuit maintenant, et je tombe en pâmoison tant je suis un adorateur de la Morteau. Le chevreuil est très bon maintenant, mais il était plus cuisiné hier et il avait comme compagnon un divin Cathelin de Chave. Ma femme avait préparé un brie au mascarpone et truffe nettement moins parfumé que celui que nous avions goûté provenant de la Maison de la Truffe alors que la truffe en provient aussi.

Le stilton s'améliore au fil du temps et trouve dans l'Yquem 1975 une résonance de première grandeur. Nous prenons le café sur des arlettes.

La messe est dite. Jean-Philippe va partir. Nous rêvons déjà aux grands moments que nous partagerons en 2012. Ce grand week-end fut inoubliable.

Quelques jours plus tard, toujours dans le sud, nous invitons des amis qui n'avaient pas pu se joindre à nous pour le réveillon. Le **Champagne Dom Pérignon magnum 1998** est vraiment joli dans ce format de bouteille. Et le contenu n'a rien à envier au contenant. Il est devenu plus vineux, et avec du jambon Belota-Belota, c'est un vrai bonheur, car le gras excite la belle bulle d'un champagne large et gourmand. L'association se fait aussi avec de la mimolette, donnant au champagne plus de tension.

Deux beaux homards passés au gril accompagnent un **Corton-Charlemagne Bouchard Père & Fils 2000**. Le parfum de ce vin est généreux et très complexe. En bouche, le vin est gourmand. Il a des myriades d'évocations joyeuses et se boit vraiment avec gourmandise.

Le cuissot de chevreuil et sa purée de céleri et patate douce est délicieux. La **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1986** est d'un grand raffinement. Le vin s'est assagi, il n'explose pas de fruit et on peut l'aimer ainsi, noble et élégant. Je préfère toutefois les Côtes Rôties de Guigal sur la fougue de leur jeunesse.

Des pots de crème au chocolat se prennent sur un **Champagne Perrier-Jouët rosé 1966** qui plaît à mes amis mais ne peut masquer son évolution, au-delà de la splendeur que j'ai tant aimée naguère de ce vin. Notre amie a classé comme moi les vins de ce soir : **1 - Corton-Charlemagne Bouchard Père & Fils 2000, 2 - Côte Rôtie La Landonne Guigal 1986, 3 - Champagne Dom Pérignon magnum 1998, 4 - Champagne Perrier-Jouët rosé 1966.**

Jean-Philippe lance un message : "j'ai une table au **restaurant l'Arpège**, voulez-vous venir ?". Tomo et moi disons oui. Nous sommes quatre et carte blanche est donnée au chef. Après des petits amuse-bouche légumiers, les plats se succèdent : sushi à la betterave rouge original et délicat / raviolis et bouillon aux légumes gourmands / damier de coquilles Saint-Jacques et truffe au goût très prononcé / langoustine à la chair crue très typée au caviar osciètre dont le goût est moins prononcé / un oignon rose en crème brûlée très bien exécuté / des légumes croquants, spécialité de la maison / un œuf qui me fait tomber en pâmoison tant il est gourmand / une lotte et sa purée de céleri / un ris de veau croquant / une volaille cuite en croûte de sel à la sauce lourde et une succession de desserts.

Les plats brillantissimes d'**Alain Passard** sont l'œuf, l'oignon rose, la betterave en sushi et le pot-pourri de légumes. Du pur talent. Le **Champagne Egly-Ouriet 2002** est bien fait, mais il manque un peu de vibration. J'ai eu, de cette maison que j'apprécie, de bien meilleures expériences. A l'opposé, le **Champagne Agrapart Minéral Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru 2005** suggéré par Gaylord est beaucoup plus vibrant et plaisant. Il s'anime sur les plats et notamment sur le bouillon.

Le **Volnay 1er cru Mitans de Montille 2002** est un vin simple, facile, avec l'authenticité d'un vin de village. Je l'adore, et il crée un accord inattendu mais brillant et pertinent avec l'œuf du fait du poivre bien dosé du plat. Le **Vosne-Romanée 1er Cru Aux Brulées Méo-Camuzet 2001** est un vin plus structuré et plus plein en bouche que le Volnay, ce qui est naturel, mais ne lui fait pas d'ombre. Ce qui est à signaler, c'est l'efficacité et la motivation d'une équipe enjouée qui nous a permis de partager un grand repas.

Jean-Philippe, on ne le quitte plus ! A table à l'Arpège, il a montré une photo d'un plat de truffe qu'il a mangé récemment au Petit Verdot. Il nous dit : "si vous voulez en profiter, il faut se dépêcher". Aussitôt dit, aussitôt fait, une table est réservée pour le lendemain.

Qui dit truffe dit Pétrus, aussi à 19 heures, arrivé en avance au **restaurant Le Petit Verdot** et accueilli par Hidé, j'ouvre une bouteille de Pétrus 1981 au niveau dans le goulot. Le bouchon résiste et se déchire en mille morceaux dont seuls ceux du bas sont imprégnés. Le bouchon avait bien joué son rôle. Une odeur immense emplit la pièce du premier étage. Le vin sent la truffe avec une intensité maximale. Si l'on veut que le vin s'aère, il ne faut pas laisser le niveau dans le goulot. Aussi est-ce par pur esprit de sacrifice que je décide de verser deux verres dont un pour Hidé, pour que l'oxygène soit efficace. Ce vin est Pétrus, au fond de l'âme. Il est d'une jeunesse incroyable et avec Hidé nous nous disons que si l'on annonçait 1995, on ne ferait pas d'erreur. Le vin est généreux, avec une acidité élégante, une étoffe puissante, et ce qui est marquant c'est une persistance aromatique absolument infinie. Le vin ne quitte plus le palais. Cléopâtre se baignait dans du lait d'ânesse. Nos palais sont noyés dans la truffe. Et c'est indélébile.

Les amis arrivent et j'ouvre les bouteilles. Le **Champagne Jacquesson 1988** dégorgé en juillet 2009 et non dosé est très original. Par certains aspects il me rappelle des vins de Sélosse, car il est légèrement fumé, cendré et vineux. Il se boit bien avec une belle épaisseur en bouche. Sur l'amuse-bouche à base de boudin noir, j'ai l'intuition que c'est le **Clos de Vougeot Grand Cru domaine Leroy 1997** qui répondra le mieux et l'accord est cohérent. Délicieusement bourguignon, fruité, il deviendra canaille par la suite.

Le menu tout truffe n'est pas à la carte, "car il serait trop cher" nous dit Hidé. L'œuf poché à la truffe sent la truffe, c'est le moins qu'on puisse dire, car elle est envahissante. Son parfum signe sa qualité extrême. L'œuf est un peu discret par rapport à la tubercule, et je me mets à rêver de l'œuf d'hier à l'Arpège sur cette truffe de compétition. Le **Château La Conseillante 1990** est "le" pomerol doctrinal, serein, adapté à son sujet. Car il épouse la truffe et la met en valeur. On sent que ce 1990 a devant lui des jours heureux, car il va s'épanouir encore. C'est un grand pomerol rassurant.

Le chef du Petit Verdot a fait ses armes aux côtés de Bernard Pacaud, qui avait mis au point avec Claude Peyrot au Vivarois la recette du feuilleté à la truffe entière et au foie gras. L'exécution de ce plat est miraculeuse, et l'on sent que l'on épouse un dogme. Ce plat est un pilier de la cuisine bourgeoise raffinée, celle que l'Unesco vient de sacraliser. Et quand on mange de façon gourmande, on sait que l'on tient la recette parfaite. Comme s'il avait compris l'importance de ce moment unique le **Pétrus 1981** se montre magistral. Il se confond avec la truffe et nous sommes entraînés dans une osmose unique. La mâche de la truffe que l'on mord à pleine dent est la même que la mâche du vin velouté, totalement truffé, à la longueur infinie. Quel grand Pétrus ! Un des amis chez qui j'avais bu mon premier Pétrus 1990 dit que ce 1981 est son plus grand Pétrus. Le jeune ami de vingt ans pour qui c'est le premier Pétrus est ému de commencer à "apprendre" Pétrus sur une aussi magique bouteille. Le vin est immense, d'une folle jeunesse, plus jeune que La Conseillante, et crée une atmosphère recueillie quasi religieuse, d'autant que le plat est d'une exactitude confondante. C'est

sans doute illogique de le dire alors que nous n'avons parcouru qu'un trentième de l'année, mais ce pourrait être le sommet gastronomique de cette année 2012.

La bavette d'Hugo Desnoyers est fondante et goûteuse. Avec la truffe, c'est un régal. Le **Château Gruaud Larose 1959** apporté au dernier moment est encore un peu trouble. Son nez est distingué. Malgré une légère fatigue, le vin a la noblesse et la sérénité de son grand millésime. Et l'accord est parfait. C'est intéressant d'associer la bavette avec le Saint-Julien et avec le Clos de Vougeot car les deux accords sont très différents. Le bordelais donne des notes veloutées, confortables, glissant en bouche avec volupté. Le Clos de Vougeot au contraire devient canaille, interlope, jouant sur la provocation gustative. C'est aussi un temps fort de ce repas.

Le vin de Bourgogne est déjà presque totalement asséché quand arrive un Aisy cendré fort crémeux qui lui convient bien. Un Mont d'Or et les desserts vont accompagner un **Champagne Perrier Jouët 1978** que j'avais aussi apporté. C'est un champagne assez gouleyant, généreux, mais qui ne crée pas une émotion particulière. Il est là, il désaltère et c'est sa fonction.

En fin de repas, nous sommes quasiment groggy, car nous avons conscience d'avoir vécu un de ces moments uniques qui marquent d'une pierre blanche le parcours gastronomique de chacun. Hidé ne recherche pas les étoiles au guide rouge, car il veut rester maître de son destin, avec sa générosité et sa liberté. Et ce soir nous avons glané des émotions dont l'intensité dépasse celle des plus grandes tables étoilées que nous pratiquons. Dans son petit restaurant sans nappe, sans chichi, Hidé et son chef Yoshi Morie nous ont donné du bonheur, et Pétrus, sur une année qui n'est pas la plus spectaculaire, nous a donné les frissons qui justifient son statut de vin hors catégorie. Ce fut un immense moment.

Amicales salutations de François Audouze