



wine-dinners

15 mai 12

Bulletin 490 – François Audouze - 1

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

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Ce **Moulin-à-Vent Patriarche Père & Fils 1943** fait partie des bouteilles dont je suis fier, car elles se comportent divinement bien. Quand je les ai achetées, rares étaient ceux qui s'y intéressaient.

Dîner au restaurant l'Ambroisie avec un magnum de Pétrus 1959, déjeuner en famille au restaurant Le Ciro's Lucien Barrière, déjeuner au restaurant La Cagouille, déjeuner au restaurant le Villaret, déjeuner à l'hôtel Pullman de Bercy, déjeuner d'anniversaire et déjeuner (bis) à l'hôtel Pullman de Bercy.

Ce sujet pourrait s'appeler "bonheur et misfit". Et lorsqu'il y a un "misfit", tout le monde est mécontent, alors qu'il n'y aurait que du bonheur à attendre de l'événement. Deux amis particulièrement contents du dîner aux 9 Pétrus m'ont invité à dîner le lendemain à **l'Ambroisie** où ils ont apporté un magnum de Pétrus 1959. Le vin a été ouvert par le sommelier à 19h30 et carafé.

Etant en avance, j'ai le temps de bavarder avec **Matthieu Pacaud**, qui, à la suite de son père Bernard, tient les rênes de cette prestigieuse maison. Matthieu est un amoureux du vin et se régale de faire des menus pour les vins.

Christine, qui nous invite ce soir et qui a apporté la bouteille, est une fondue de caviar et a donc demandé qu'il y ait du caviar au menu. Le misfit vient du fait que Matthieu a compris : menu au caviar, alors que Christine voulait simplement en goûter. Nous aurons attendu longtemps un plat qui aille avec le vin et nous ne l'avons pas eu. Alors, tout le monde sera mécontent, le chef parce qu'on n'aura pas félicité son menu et nous parce que nous avons attendu en vain un accord qui nous émeuve. C'est dommage, parce que tout était réuni : un très beau menu et un très grand vin.

Le menu : caviar oscietre Geld / œufs coque au caviar / salade composée de homard et chou-fleur / ravigote d'écrevisses et petits pois à la coriandre / escalopines de bar au caviar / suprêmes de volaille aux morilles / desserts, pâtisseries et mignardises.

Ce qui a agacé Christine, c'est qu'on ait servi du caviar chinois, qu'elle n'a pas particulièrement en odeur de sainteté. C'est vrai qu'il manque un peu de profondeur, même s'il est agréable avec un sel présent mais discret. Elle voulait du grandiose (selon ses repères) et on lui offre ce qu'elle a au coin

de la rue. L'œuf coque est délicieux, le homard est de première qualité, le bar est très bon, mais flanqué d'un caviar hors sujet quand on est en plein dans le charme du Pétrus. Et quand les desserts de fruits rouges et glacés arrivent alors qu'il reste l'équivalent d'une bonne demi-bouteille de Pétrus 1959, il est certain que ça agace.

C'est un misfit qui - comme je le disais - ne fait que des mécontents. On effacera cela bien vite en refaisant le même combat en ajustant les scripts. Revenons aux vins.

Nous avons commencé par un **Champagne Cristal Roederer rosé 2002**. C'est un champagne très agréable, très droit, facile à vivre, de grande tenue.

Le nez du **Pétrus magnum 1959** commence par être discret puis envahit les narines. C'est Pétrus dans toute sa splendeur. Truffe, morille, terre noire. En bouche le vin est phénoménal. Cette bouteille de parfaite conservation donne un vin exceptionnel. Disons qu'il est à cent coudées au dessus (j'exagère un peu) du 1962 que nous avons plébiscité hier. Il a une densité exceptionnelle, et un goût de truffe mis sur la puissance maximale. Sa trame est phénoménale.

Il cause ce vin ! C'est un bonheur absolu. Un immense Pétrus. Il est encore plus dogmatique dans l'excellence que les 1966 et 1998 d'hier. Il tutoie de très près les 1961 et 1990 que j'ai adorés.

Alors, ne gardons que le bonheur. D'abord, la générosité extrême de Christine et de Desmond. Ensuite ce monumental Pétrus 1959, qui touche à la perfection la plus absolue de Pétrus. Il faudra traiter le mal par le mal en revenant à l'Ambroisie, terre de belle gastronomie.

A Deauville, nous allons déjeuner en famille au **restaurant Le Ciro's Lucien Barrière**, situé le long de la promenade sur la plage. Le lieu est sympathique, l'accueil est charmant, et les produits de la mer sont bons. Les grosses langoustines cuites à la minute sont bonnes, ainsi que le dos de turbot grillé sauce béarnaise, pommes écrasées et petits légumes. C'est sans prétention mais solide. Comme ma fille ne boit pas de vin blanc, je choisis un **Château L'Angélus 2001**. Il est d'une folle jeunesse, ses tannins étant encore dominants. Mais sa trame est si belle qu'on le boit avec plaisir. Sa faculté de vieillissement est telle qu'il serait prudent d'attendre encore dix ans ce très beau vin, très Saint-émilion.

Les lecteurs de mon bulletin l'ont remarqué, ma vie est un sacerdoce. Devant organiser une réunion de l'académie des vins anciens au **restaurant La Cagouille**, il est important de tirer les leçons de la dernière réunion de l'académie organisée dans ce lieu même, pour améliorer encore l'équilibre de l'événement. **André Robert**, le truculent propriétaire du lieu m'écrit : "si tu viens à deux, je te laisse tranquille, si tu viens seul, je déjeune avec toi et tu es mon invité". C'est la deuxième branche de l'alternative qui se met en place. Les coques sont délicieuses, et le **Champagne Ultra brut de Laurent Perrier**, sans être d'une vibration extrême, se justifie par sa droiture. On sait qu'il est rigoureux, et on l'aime pour cela. Mais avec la coque, ça ne va pas. J'ai envie d'essayer à nouveau le **Bourgogne rouge Jean-François Coche-Dury 2002** que j'ai déjà bu ici. Mais l'accord ne se trouve pas. C'est alors que survient la cavalerie américaine de tous les films de John Wayne : des verres se posent sur la table, une bouteille de **Meursault Genêvières Jean François Coche-Dury 2007** s'affirme sur le marbre et une carte de visite m'est glissée : un ami australien qui déjeune avec femme et enfants quelques tables plus loin nous a fait parvenir leur bouteille en signe d'amitié. André me dit : "il n'y a pas à dire, mais il y en a qui savent attirer le bonheur". Le vin est superbe, de belle mâche et d'un joli fruit. Gouleyant, il fait un sourire aux coques. André ayant un rendez-vous important cet après-midi ne veut pas trop boire, aussi verse-t-il son fond de verre de meursault dans le mien. Manque de chance il le verse dans mon champagne. Je ne dis rien, car le signaler ne servirait à rien. André sait-il qu'il a fait une confusion ? S'il le sait, sait-il que je sais ? Rien n'est grave, car ce "meursault à bulles" particulièrement original m'a plu comme un happening. Et ce n'est pas stupide du tout, car il y a pire dans les boissons pétillantes ! André me donne un de ses céteaux, délicat au possible que je déguste entre deux langoustines fraîches à souhait.

Le turbot est d'une cuisson parfaite. Le vin rouge s'en accommode, mais j'ai trouvé ce pinot noir beaucoup plus "villages" ou "vin de table" que le précédent que j'avais adoré. Nous bâtonnons le

projet de la future séance de l'académie des vins anciens et André me quitte. Je vais rejoindre mon ami australien qui avec son épouse a fait honneur, en plus du meursault, à un Puligny-Montrachet les Pucelles domaine Leflaive 1996. Ils en sont au cognac et je trinque avec eux.

Comme je l'ai souvent dit, La Cagouille, c'est le "point d'eau" obligatoire où tous les fauves du vin viennent se désaltérer.

Court séjour dans le sud, avec le temps instable du printemps. La première nèfle, le premier fruit cueilli de l'année, est toujours un moment important. Ce qui frappe, c'est le caractère désaltérant de ce fruit. Je reçois un visiteur pour un sujet austère. Le rendez-vous se passe bien, alors j'ouvre un **Champagne Krug 1996**. C'est une explosion de fruits rouges et de fruits blancs. On sent la groseille rouge et la groseille blanche, et on les figure très précisément dans le palais. L'acidité citronnée de ce champagne est très présente. Il est d'un raffinement rare.

Déjeuner au **restaurant le Villaret**. La décoration est simple et le bruit est présent, qu'il vienne de la cuisine ou de la pluie qui martèle des tôles avoisinantes. Le choix, fort classique, porte sur la terrine accompagnée de sa compote d'oignons et la côte de bœuf aux oignons et pommes de terre rissolées. C'est simple, fort des réminiscences de la cuisine des grands mères, et c'est délicieusement gourmand.

Le **Château Rayas 1998** que j'ai demandé de ne pas carafer est une merveille. Il est soyeux et velouté. On imagine une odalisque se dénudant de lourdes draperies dorées. Car le vin à l'alcool certain est lascif. Mais il a une telle tension qu'il virevolte. Son fruit est résolument rouge, presque confituré, et c'est le soyeux qui l'emporte. Ce vin pianote, virevolte, tintinnabule, avec des notes bourguignonnes du plus bel effet. C'est un grand vin, naturellement séduisant, qui procure un plaisir sans mélange. Si on voulait chercher la petite bête, ce serait du côté de la profondeur et de la complexité, qui s'épanouiront avec l'âge. Mais tel qu'il se présente, c'est un vin de bonheur.

Villaret est une table agréable, généreuse, authentique, qui ravit les amateurs de plaisirs simples, et les mordus de bons vins.

Déjeuner à l'hôtel **Pullman de Bercy**. C'est simple, un peu impersonnel, avec un service qui veut bien faire. Saumon fumé et daurade accompagnent un **Champagne Dom Pérignon 2002** que je trouve meilleur que lors de récentes expériences. Je pensais que ce vin était en train de s'endormir pour se réveiller dans une dizaine d'années. Cela ne semble pas le cas.

Ouille, ouille, ouille, c'est un **déjeuner d'anniversaire**, et c'est le mien. Il est des encoches que l'on aime graver sur son tableau de chasse. J'aimerais bien au contraire mastiquer les encoches de mon tableau pour effacer les ans et échanger quelques bouteilles de ma cave contre des années de moins.

Ce sera à la maison, en petit comité puisque mon fils vit à Miami et ma fille aînée avait des engagements. Mon gendre arrive avec un fond de **Champagne Krug Grande Cuvée**, qui, ayant perdu la force de sa bulle du fait de l'agitation en voiture, se révèle plus vineux, intense, profond. Un grand champagne.

Pour l'apéritif, pendant que les petits-enfants mangent, nous grignotons des tranches fines de pata-negra qui expriment la force de la noix. Ce jambon est exquis. Le **Champagne Dom Pérignon 1990** plante tout de suite le décor : il est noble, il est jeune, il est à maturité et il est parfait. C'est un véritable bonheur que de boire ce champagne à l'équilibre absolu. Il est très différent du Krug bu il y a un instant. Alors que le Krug est vineux, le Dom Pérignon combine deux qualités : il est confortable et il est romantique. Ajoutons à cela qu'il est racé, subtil et d'une acidité calculée au millimètre. Sur le jambon espagnol et sur un délicieux foie gras que l'on tartine sur de la baguette, il montre sa joie de vivre. Boire ce 1990 c'est boire du bonheur, et l'on n'a pas besoin de se demander si l'herbe serait plus verte avec un autre champagne. Il est là, et il est bien.

L'épaule d'agneau de lait et le gigot, avec une émulsion de céleri est d'une rare gourmandise. Comme c'est mon anniversaire, mon œil s'était porté en cave sur un vin de mon année. La bouteille était si belle contemplée en cave, et de niveau impeccable, que j'hésitais à la choisir, car elle pourrait donner

lieu à une remarquable confrontation avec de brillants bourgognes. Mais la tentation était trop forte. Alors que nous n'ouvrirons qu'un seul rouge, je l'ai choisie. Elle fut ouverte vers 11 heures, avec un parfum dépassant toutes mes espérances, et fut bue vers 14 heures.

Le **Moulin-à-Vent Patriarche 1943** a une couleur magique. Le rouge est presque noir tant il est dense, et pas la moindre trace de tuilé n'est visible. Le nez est envoûtant, annonçant un vin dense et profond. On est en plein dans la Bourgogne, du côté des Côtes de Nuits. En bouche, j'ai failli m'évanouir. Qu'on se rassure, je restai calme, mais voir que tout ce que je défends se retrouve dans ce vin, cela m'émeut. J'ai la faiblesse de penser que si je défends les vins anciens, c'est parce qu'ils le méritent. Et là, ce Moulin-à-Vent est d'une redoutable évidence.

Alors, je m'en veux, car cette bouteille aurait pu servir à une démonstration magistrale du fait que les grands beaujolais peuvent soutenir la comparaison avec les bourgognes les plus capés.

Quel dommage qu'il n'ait pas eu de comparaison. Car le vin est intense et velouté. Sa trame est propre, claire nette, de fruits noirs. Il y a une jeunesse dans ce vin qui rappelle un peu ma jeunesse puisque je suis de ce millésime (je plaisante bien sûr, et je précise que la plaisanterie est sur ma jeunesse). Pour mon gendre il y a un petit côté animal noble. Pour moi c'est le velouté et les fruits noirs. Nous nous imaginons tous les bourgognes que nous aimons qui lui ressemblent. On est dans les Musigny.

Est-ce que ce vin a été hermitagé, a-t-il eu une adjonction de pinot noir dans les chais de Patriarche, je ne sais pas et je ne veux pas le savoir, car le résultat est impérial. Ce vin est grand, et tient pendant tout le repas. C'est un immense bonheur, par la valeur intrinsèque de ce grand vin gourmand, mais peut-être plus encore en ce jour d'anniversaire parce qu'il apporte la démonstration que j'ai eu raison d'acheter ces vins qui ne valaient pas tripette et en qui peu de gens croyaient.

Alors, c'est un beau cadeau d'anniversaire.

De retour à l'hôtel Pullman pour un déjeuner de même nature, je commande sans grande imagination un **Champagne Dom Pérignon 2002**. L'atmosphère différente, les plats différents changent le goût du champagne. Il est moins inspiré aujourd'hui.

Amicales salutations de François Audouze