



wine-dinners

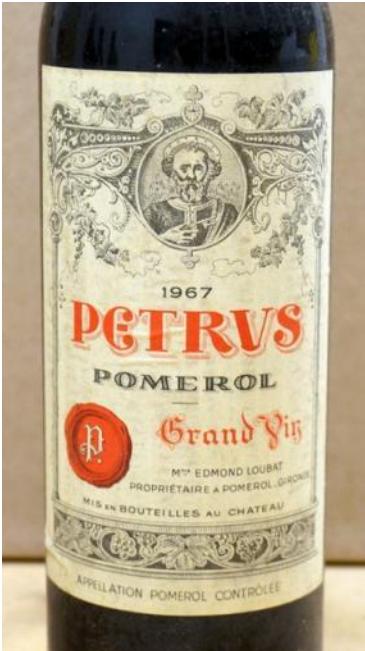
23 octobre 12

Bulletin 508 – 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



Faut-il écouter les guides et les gourous ? Ce **Pétrus 1967** dépasse tout ce qu'on pourrait imaginer de cette année. Il est raconté dans ce bulletin.

Casse-croûte de rangement de cave, déjeuner de famille, déjeuner au restaurant Taillevent, déjeuner au restaurant Lasserre, 162ème dîner de wine-dinners au restaurant Les Ambassadeurs de l'hôtel de Crillon, casual Friday au restaurant Patrick Pignol.

Le rangement de ma cave continue le lendemain avec l'un des deux amis. Avec des sandwichs de station-service, je choisis un **Château Beychevelle 1/2 bouteille 1961**. Le niveau dans la bouteille est entre mi-épaule et haute-épaule. Le bouchon est beau, très sain. La couleur du vin est belle. Nous le buvons dans des conditions que je déconseille, puisque le vin est ouvert au dernier moment. Ainsi, les petits défauts de poussière, de vieille armoire sont là, alors que trois heures plus tard, ils auraient disparu. En faisant abstraction, d'autant que le vin s'ouvre vite dans le verre, même dans l'atmosphère fraîche de la cave, nous profitons d'un vin d'une structure forte, liée au merveilleux millésime, avec une trame serrée, un goût de truffe et de fruits noirs. C'est un vin chaleureux, charpenté, au final contenu du fait de la froideur, que nous finissons avant qu'il n'ait pu éliminer les traces de poussière. Au coin d'une table dans ma cave, entre des manipulations de bouteille canoniques, c'est une pause sympathique grâce à un vin de belle évocation.

Ranger une cave donne des bonnes surprises quand on retrouve une bouteille dont on ignorait qu'elle fût là, comme un Cos d'Estournel 1909 ou un Latour 1902. Mais c'est aussi la mise en évidence des effets du temps. Deux Yquem 1970 ont le bouchon qui flotte dans le liquide dès qu'on les relève. Si le bouchon a fait rempart avec la capsule, le vin est buvable. Si ce n'est pas le cas, le vin est mort. Au déjeuner dominical, j'ouvre une des deux bouteilles de **Château d'Yquem 1970**, la plus foncée des deux. J'expérimente la méthode qu'un ami m'avait montrée à la récente séance de l'académie des vins anciens qui permet de récupérer le bouchon dans la bouteille lorsque le liquide a été transvasé dans une carafe. On insère un petit sac en plastique dans la bouteille en gardant ses bords à l'extérieur. On renverse la bouteille pour que le bouchon soit proche du goulot, on souffle dans le sac qui se gonfle et lorsque le bouchon est collé à la paroi de verre par le sac, on tire le sac et le bouchon sort indemne de l'opération.

Le menu familial n'a pas été créé pour le sauternes, mais il y a un foie gras qui va convenir. Aussi bien au nez qu'en première impression de bouche, on ne sent aucun défaut. Cet Yquem est ambré, plus que son âge. Le botrytis est lourd, présent, et on reconnaît celui d'Yquem. Sur un pâté épicé, l'accord est incertain. Avec un jarret d'agneau particulièrement tendre, l'accord se trouve sur la chair.

Mais le vin se déguste seul, facilement et tranquillement, avec ce petit sentiment que nous l'avons sauvé d'une mort certaine.

Devant retrouver un ami pour déjeuner au **restaurant Taillevent**, l'idée vient naturellement que la deuxième bouteille d'Yquem soit bue avec lui. **Jean-Marie Ancher** à qui je montre la bouteille compose le menu avec moi : épeautre du pays de Sault en risotto, homard et curry / foie gras de canard doré, pomme reinette et raisin chasselas / crêpes Suzette façon Taillevent. Si j'approuve les deux premières suggestions, je suis plus sceptique sur les crêpes, mais nous n'avons pas le temps de finasser.

Le **Château d'Yquem 1970** est d'une magnifique couleur dorée. Son parfum est intense. En bouche, c'est un vin fort, dominateur, au botrytis impressionnant, d'abricots et de fruits oranges confits. Il a l'intelligence de ne pas écraser les plats de sa force de conviction. Avec l'épeautre, l'accord est évident. Avec le homard, il est juste poli. Avec le foie gras poché, c'est un régal. Le foie est fondant et le vin glisse à ses côtés. Et les fruits un peu acides donnent de la fraîcheur à l'ensemble.

En voyant le plateau de fromages, qui, très classiquement, pousse à prendre la fourme, un Sainte-Maure me fait de l'œil. Pourquoi ne pas essayer un accord qui ferait du "hors piste" ? Et l'accord se fait beaucoup plus qu'avec la fourme, un peu envahissante et fermière. Nous parlions, nous parlions, et je n'ai pas eu la présence d'esprit d'arrêter le bras du maître d'hôtel qui inondait les crêpes de cognac. L'accord en a pâti, alors qu'avec les zestes d'orange confits, l'accord était naturel.

Faire un déjeuner complet avec Yquem a un sens, car le vin est plus flexible qu'on ne le croit. C'est un grand Yquem au botrytis très affirmé. La cuisine est précise, le service est efficace. Au Taillevent, on se sent bien.

Rangement de cave à trois. Cette fois-ci, j'ouvre le vin de la pause deux heures avant. C'est **Château Potensac 1955** dont le niveau est haute épaule. Le vin est agréable et profite bien de l'année 1955 qui est de première grandeur. Mais le manque de matière et de complexité empêche que le plaisir soit complet. C'est un vin plaisant à boire, presque gourmand, mais ce n'est que cela. Pour une pause casse-croûte de "travailleurs", il est apprécié.

Devant faire pour la première fois un dîner de wine-dinners au **restaurant Lasserre**, j'ai envie de découvrir la cuisine de **Christophe Moret**. Lasserre fait partie de mon histoire. Il y a 45 ans (eh oui !), c'est là que j'ai fêté avec mon épouse notre premier anniversaire de mariage. Je voulais que ce soit dans le trois étoiles qui jouissait à l'époque de la meilleure réputation. Nous y sommes revenus assez souvent pour croiser Salvador Dali avec Amanda Lear et d'autres personnages renommés. Accueillis par monsieur Louis, l'emblème de la vénérable institution, nous ne manquions pas d'admirer les geysers de fumées de cigares qui fusaiient dans l'espace dès que le toit ouvrant de la salle les libérait. Lorsque la rumeur sur ce restaurant est devenue incertaine, il n'est plus devenu une station de mon chemin de plaisir. Cela ne pouvait durer longtemps.

L'accueil est toujours stylé et sympathique. Je suis reconnu ce qui n'est pas désagréable et oh surprise, monsieur Louis déjeune à une table peu distante. Nous nous saluons avec chaleur. La carte des vins est intelligemment composée mais hélas à des prix dissuasifs. Pourquoi payer à un prix à quatre chiffres un magnum que j'ai payé sept moins cher il y a moins de deux ans ? La salle est d'un confort cossu, un confort de club. On imagine volontiers que les gens qui déjeunent sont des habitués.

Le **Champagne Vieilles Vignes de Cramant Larmandier Bernier 2005 extra-brut** est magnifique d'équilibre. Il est presque doctrinal dans sa rectitude. Et on ne sent pratiquement pas que c'est un extra-brut tant son homogénéité est rassurante. Il accompagne un amuse-bouche où une gelée de légume vert se mêle à du caviar. L'accord est magique. L'entrée est faite de cèpes de châtaignier "de la tête au pied" en fine pâte craquante de sarrasin. Le cèpe est goûteux mais gagnerait à être plus croquant. Le pigeon André Malraux allume tous les souvenirs de la cuisine bourgeoise d'il y a cinquante ans. Le pigeon est d'une chair intense et goûteuse. Il est un peu alourdi par la farce

dominante. Au dessert, le maître d'hôtel m'offre une coupe de **Champagne Louis Roederer rosé 2007** que je trouve fort plaisant. Ce restaurant perpétue une cuisine traditionnelle bourgeoise. Dans le cadre magnifique de l'endroit, c'est agréable d'arrêter les aiguilles du temps.

Le 162ème dîner de wine-dinners se tient au **restaurant les Ambassadeurs de l'hôtel de Crillon**. Ayant beaucoup d'estime pour la cuisine du talentueux chef **Christopher Hache**, il était impérieux de faire un dîner en ce lieu avant une fermeture qui pourrait durer deux ans, pour la rénovation de l'hôtel. J'étais venu il y a peu de jours mettre au point le menu et régler les détails de l'organisation.

A 17 heures, j'aligne les bouteilles pour la traditionnelle "photo de famille" des vins du dîner et **Jérôme Moreau**, le chef sommelier est admiratif des niveaux qui pour toutes les bouteilles sauf une sont dans le goulot. Les parfums des vins sont engageants, sauf celui du Vosne Romanée qui est incertain. Lorsque j'ouvre le Ridge Montebello 1973 juste après avoir ouvert La Tâche 1983, j'appelle Jérôme pour prendre une décision concernant le programme prévu. Dans mon idée initiale, La Tâche devait être le point culminant de cinq vins rouges. Or un amateur californien qui s'est inscrit à ce dîner a tenu à ce que soit inclus le Ridge Montebello qui avait été l'un des gagnants du jugement de Paris qui avait fait tant de bruit il y a trente six ans, quand des vins californiens s'étaient classés à de meilleures places que les plus prestigieux de nos bordeaux. Dans mes dîners, j'aime les juxtapositions de vins qui permettent des comparaisons utiles et j'évite les chocs frontaux. Mettre le Ridge à côté de La Tâche me paraît une confrontation dangereuse, car la force alcoolique est du côté du Ridge alors que la finesse est du côté de La Tâche. Faudrait-il un plat de plus pour le Ridge ? Difficile après la tourte. La solution choisie est que le Ridge soit servi seul, sans plat, après La Tâche, pour éviter une compétition qui pourrait donner lieu à des contresens.

Vers 18 heures, je suis rejoint par une ravissante néo-zélandaise, journaliste à Londres qui vient participer au dîner et m'interviewe pour l'un des sites internet les plus actifs de la planète du vin. J'ai un moment de stupeur lorsqu'elle me demande comment on écrit Romanée Conti ! Comment peut-on faire un reportage sur les vins et notamment sur mes dîners de vins anciens si l'on est à ce niveau de connaissance ? Plus tard, elle a fait honneur aux plats et aux vins. Comment sera son compte-rendu ?

Nous sommes neuf, car la dixième place à table s'est jouée, comme au théâtre de boulevard où les portes s'ouvrent et se ferment, entre un habitant de l'île Maurice qui a dit oui puis non, un français vivant au Brésil qui a dit oui puis non et un parisien dont le oui est arrivé le matin même, alors que le casting du dîner venait juste d'être bouclé. Les femmes sont majoritaires, cinq contre quatre et nous avons parlé anglais puisque la journaliste et un couple de californiens ne connaissent pas notre langue. Notre table est belle dans la salle à manger légendaire, aux décors marbrés de couleurs d'or et de moutarde.

Le menu créé par Christopher Hache : bâtonnet de feuilleté gratiné au vieux parmesan, l'huître fine en gelée de pomme verte, copeaux de parmesan / la raviole de langoustine pochée dans un bouillon à la citronnelle / le rouget barbet à la râpée de noix de macadamia, céleri étuvé / le cépe de nos régions, farci et gratiné aux noix / la tourte de gibier / fromage stilton / l'île flottante, gazpacho ananas, mangue et passion. Ce fut un festival.

Le **Champagne Henriot réserve de Philippe de Rothschild 1973** a une couleur ambrée. Ce qui me gêne, c'est une certaine amertume au premier contact. Elle va s'amenuiser au point que ce champagne sera plus adapté à l'huître que le **Champagne Dom Pérignon 1964** absolument magistral, doté d'un équilibre fruité assez exceptionnel. Ce qui frappe dans ce champagne, c'est la générosité du fruit, la rondeur, une acidité sur base de fruits rouges, et une longueur remarquable. Avec le parmesan, le Dom Pérignon est à se damner. Le feuilleté du bâtonnet est trop fort pour les deux champagnes.

Le **Château Haut-Brion blanc 1966** est d'une belle couleur, plus jeune encore que celle du Dom Pérignon. Il est associé à un plat exceptionnel car la raviole respire la mer à plein poumons. Et l'accord se trouve sur l'iode et le vent marin. Le Haut-Brion est grand, solide, avec une belle

longueur. Il a un peu moins de complexité que le Dom Pérignon, mais c'est un grand blanc. J'aime son acidité citronnée d'un dosage raffiné.

On le sait, associer Pétrus et rouget est une de mes coquetteries. Le rouget a une chair merveilleuse. C'est la mâche qui crée le bonheur. Le **Pétrus 1967** se distingue d'emblée par un parfum envoûtant, profond, truffé. En bouche, le vin est inimaginable de perfection. Qui dirait que 1967 peut donner un vin de cette force ? Tout le monde communie avec ce vin absolument exceptionnel.

Sur les cèpes magnifiques, nous avons deux vins. Le **Château Trottevieille Saint-Emilion 1967** donne strictement la même surprise que le Pétrus, son conscrit. Il est totalement inattendu à ce niveau, avec une richesse truffée extrême et une longueur que personne ne pourrait imaginer. Le goût fait des ricochets dans le palais pour ne jamais finir de s'exprimer.

A côté de lui, la vedette attendue est évidemment le **Château Mouton-Rothschild 1982**. Ce qui me plaît, c'est que les deux vins ne se nuisent pas. J'aurais pu choisir de mettre le Trottevieille avec le Pétrus de la même année, mais le Pétrus eût dominé. Alors qu'ici, les deux vins cohabitent car ils sont différents. Le Mouton est d'une force de colosse qui retient sa puissance. L'image qui me vient est Arnold Schwarzenegger jeune, qui se serait caché sous un épais manteau. Qui verrait sa musculature ? Ou bien, c'est une voiture puissante qui roule en première vitesse. On sent que le Mouton a un gigantesque potentiel, et qu'il lui faudrait bien vingt ans de plus pour qu'il s'exprime totalement. Bien sûr, quand on va vers lui, on admire sa richesse, sa plénitude, sa solidité de roc. Tout en lui est cohérent, tramé, avec des suggestions innombrables. On regrette qu'il ait mis le frein à main, mais on est en grand plaisir. C'est le Trottevieille qui se marie le mieux avec les cèpes.

A l'œil, la tourte de gibier fait peur, car on se demande si l'on viendra à bout de tant de richesses. Mais en fait elle est goûteuse et particulièrement légère. Le **Vosne-Romanée Mugneret-Gibourg 1972** est hélas bouchonné. Quelques minutes plus tard, cette sensation aura disparu au nez mais elle est encore présente en bouche. Nous n'insisterons pas. Nos papilles sont donc monopolisées par **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1983**. Le nez est une merveille, possédant l'ADN des vins du domaine, fait de sel et de roses que certains amis qualifient de fanées, ce qui n'est pas mon cas. Le vin est tout en finesse, délicatesse et élégance. Alors que 1983 est une année plutôt discrète et fragile, je suis stupéfait que ce vin ait autant de personnalité affirmée, comme Pétrus l'avait tout à l'heure. C'est une leçon importante de constater que 1967 nous a donné deux vins brillants de la rive droite, et que 1983 nous donne une Tâche très au dessus de ce qu'on attendrait. Alors que la tourte au gibier, dont de la grouse, serait sur le papier inappropriée pour La Tâche, sa légèreté et sa finesse en ont fait un très bon compagnon de ce bourgogne hypercomplexe, qui pianote des myriades de saveurs irréelles et infinies.

Sans attendre que nous ayons fini la tourte, je fais servir le **Ridge Monte Bello Cabernet Sauvignon 1973**. Ce vin avait été l'un des gagnants du jugement de Paris en 1976 pour son millésime 1971. Son nez à l'ouverture me paraissait très puissant et aurait fait de l'ombre à La Tâche. Je le goûte maintenant. C'est manifestement un grand vin, avec une belle charge alcoolique, mais au lieu de faire ombrage à La Tâche, le bourguignon fait apparaître la faible complexité de ce vin riche, goûteux mais simple. Il est alors intéressant de le comparer au Mouton 1982. Et, est-ce dû au fait que j'ai soudain mis mon béret et pris une baguette sous mon bras, mais je trouve le Mouton infiniment plus riche et complexe que le Ridge. Ma fibre patriotique gonfle mes narines du fort sentiment que le californien ne vaincra ni la Bourgogne ni le Bordeaux. Ouf ! Mais je trouve à l'inverse injuste que le Ridge fasse partie des trois vins qui n'auront aucun vote. Ce n'est pas raisonnable, car c'est un grand vin. C'est la dure loi du sport.

Au moment des ouvertures, le nez du **Château Loubens Sainte-Croix-du-Mont 1990** me paraissait capable de concourir avec celui de l'Yquem. Sur le stilton, le riche liquoreux, épanoui et de belle aisance, se marie bien. Trois convives ayant demandé du comté ont prétendu que le comté allait mieux que le stilton. Les hérétiques ! Le jugement est sans appel : c'est le stilton qui convient.

Le **Château d'Yquem 1985** est d'une folle jeunesse. Ce qui est fascinant, c'est qu'il combine puissance et fraîcheur. Bien sûr, il est beaucoup plus grand que le Loubens, mais exactement comme

le Mouton ne faisait pas d'ombre au Trottevieille, l'Yquem ne fait pas d'ombre au Loubens. C'est d'ailleurs ce que je recherche dans mes dîners pour que chaque vin ait une chance de briller.

Pour expliquer la présence de l'alcool qui va être servi maintenant, il convient de raconter son origine. Un ami sommelier m'avait dit que la distillerie Cabanel à Carcassonne avait décidé de mettre en bouteilles le fût d'une liqueur datant du milieu du 19ème siècle. L'ami l'avait bu et m'a dit : il faut que tu en acquières. J'ai acheté chat en poche, et quand j'ai reçu les fioles toutes neuves avec des capsules à vis, je me sentais humilié, car plus laid, il n'y a pas. Rangeant maintenant ma cave, je me suis dit que cette liqueur n'avait pas de raison de subir mon courroux, aussi est-ce la première que j'ouvre. La **Liqueur du Mézenc milieu 19è siècle** a un substantiel dépôt de cristaux blancs au fond de la bouteille. Au nez et au premier contact, c'est assurément très vieux. Il y a des accents de Chartreuse, avec des fraîcheurs de menthe, d'anis et de mille autres plantes. Mais le caractère sucré est beaucoup plus fort que celui d'une Chartreuse. C'est original mais pas beaucoup plus que cela.

En sirotant cette douceur, nous avons procédé aux votes. Nous sommes neuf à voter et huit vins ont figuré au moins une fois dans nos quintés. La Tâche a eu cinq votes de premier, Pétrus trois votes de premier et l'Yquem un. Le Trottevieille figure dans cinq votes ce qui me plaît et le Loubens dans quatre votes. Bravo quand on sait qu'il y avait des vins emblématiques.

Le classement du consensus serait : 1 - **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1983**, 2 - **Pétrus 1967**, 3 - **Château d'Yquem 1985**, 4 - **Château Mouton-Rothschild 1982**, 5 - **Château Trottevieille Saint-Emilion 1967**, 6 - **Château Loubens 1990**.

Mon classement est : 1 - **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1983**, 2 - **Pétrus 1967**, 3 - **Château Trottevieille Saint-Emilion 1967**, 4 - **Champagne Dom Pérignon 1964**, 5 - **Château Mouton-Rothschild 1982**.

Beaucoup de vins se sont montrés au dessus de ce que les livres diraient. Le Mouton a un potentiel pour devenir l'un des plus grands Mouton et l'idée qui vient forcément est : pourquoi pas un égal de Mouton 1945 ? J'espère pouvoir le vérifier.

Christopher Hache a fait une cuisine inspirée, avec des plats de très haut niveau. La raviole, le rouget et la tourte sont des modèles. Il a été chaleureusement félicité quand il est venu saluer notre table en fin de repas. Le service de table et le service des vins ont été exemplaires et c'est d'autant plus remarquable qu'avoir une telle implication quand on sait que l'horloge du Crillon va s'arrêter en fin d'année, c'est à signaler. Chapeau les équipes. Notre table était enjouée. La jolie journaliste a découvert un monde de saveurs qu'elle n'avait jamais imaginé. J'ai senti qu'elle avait compris. Pour les autres convives chevronnés le plaisir fut grand. Ce fut un grand repas.

Cela faisait bien longtemps que nous n'avions pas fait de "casual Friday". Dans les statuts non écrits de cette forme de repas, le vendredi n'est pas une obligation, ce qui nous a permis de trouver plus facilement une date. Nous sommes cinq à déjeuner au **restaurant Patrick Pignol**. Les apports sont largement plus importants que ce que nous pourrons boire et même en mettant de côté des vins, il en reste plus que de raison. Etant arrivé vers 11 heures au restaurant, j'ouvre les vins qui me paraissent devoir être bons. Peu avant midi Cédric m'appelle au restaurant et me propose d'ajouter un ou deux vins. Je lui dis que ce n'est pas raisonnable. Les parfums des vins sont prometteurs.

Je mets au point le menu avec **Patrick Pignol**. Ce sera : oursin / cèpes / cochon de lait / lièvre à la Royale / comté / prunes / madeleines au miel.

Le **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 2000** est extrêmement vert à la prise de contact. Sa jeunesse est folle. Mais son nez s'impose très vite, d'une intensité rare. Et il emplit la bouche de sa pureté et de sa générosité. Comme nous avons deux vins du Jura prévus pour le comté, la tentation est grande de faire réagir le champagne avec le **Vin d'Arbois Grande Réserve Marcel Poux 1969**. Et le vin du Jura élargit le champagne d'une belle façon. Tant que nous y sommes, autant essayer aussi avec le **Vin Jaune 1964** d'un négociant qui m'est inconnu. Avec l'oursin au goût intense et marin, le champagne réagit bien. Mais c'est le vin jaune qui est le plus adapté. Le vin

d'Arbois est agréable mais manque un peu de précision. Le vin jaune est magique, profond, intense comme le peut être l'oursin.

Le **Riesling Jean Biecher négociant années 50** m'avait séduit avec un nez très pur. En bouche, son attaque est agréable, mais il montre assez rapidement des faiblesses et des signes de vieillissement. Il manque en fait de précision et de pureté.

Le **Domaine de La Lagune, Bégadan-Médoc Barton & Guestier 1934** se présente dans une bouteille lourde de forme bourguignonne. Le bouchon était recouvert de cire. Dès que Nicolas nous verse le liquide, nous sommes tous frappés par l'inavaisemblable couleur de ce vin. C'est un sang de pigeon d'un rouge intense. Le nez est magique et le vin est d'une jeunesse invraisemblable, avec un goût de truffe, de cassis pilés et d'une intensité rare. A côté de lui, un **Chambertin Cazetiers tasteviné domaine de Varoilles 1972** est une incarnation absolue de la Bourgogne. Le nez est de rose et de sel et me fait penser aux vins de la Romanée Conti. Sa couleur est d'un rose pâle élégant qui contraste avec la densité du bordeaux. Ce qui me plaît, c'est que les deux vins, associés au cochon de lait, cohabitent de la plus belle façon. On peut passer de l'un à l'autre sans hésitation. Nous avons deux vins de première grandeur. La profondeur du bordeaux est grande. La rémanence aromatique du bourgogne est infinie. Quel bonheur d'avoir ces deux vins qui sur le papier pourraient poser des questions, pour l'appellation de l'un ou l'année de l'autre, mais se révèlent magnifiques tous les deux.

Disons-le tout de suite, le lièvre à la royale de Patrick Pignol est une réussite majeure. Il est d'une exactitude absolue. Et par magie se crée alors un accord qui fait froid dans le dos : Le **Rioja Imperial Gran Reserva 1957** a un doucereux qui répond comme un écho au plat en exacerbant le doucereux de la chair, de la sauce et du foie gras. C'est purement magique. Cédric demande que Nicolas ouvre son deuxième vin espagnol, **Marquès de Riscal Rioja 1950**. Ce vin est beaucoup plus puissant et expressif que l'Imperial et on aimerait pour lui une viande rouge saignante. Mais sur le lièvre, l'Imperial est largement vainqueur. Il eût fallu une autre occasion pour profiter du 1950 puissant, lourd, qui pourrait se frotter avec bonheur aux Vega Sicilia Unico de la même période. Un grand vin.

Les deux vins du Jura accompagnent un excellent comté servi par Williams. Le **Château Rabaud Promis 1914** avait un niveau très bas, bien en dessous de l'épaule. En l'ouvrant, j'avais été hypnotisé par son parfum d'une pureté rare et d'une richesse confondante. En bouche il est suprême, l'archétype du sauternes parfait. Plusieurs convives en le buvant disent : "c'est le plus grand du repas". Et c'est vrai qu'il est parfait, mis en valeur par les prunes et les madeleines mais n'ayant pas besoin d'elles pour briller d'une gourmandise ensoleillée.

Nous avons fini ce festival avec un **Single Highland Malt Whisky The Prestonfield 1981** redoutable titrant 58,8°, d'une intensité extrême et d'une grande race.

Ce repas s'est mis au point de façon spontanée et ce qui en fait la valeur, c'est la générosité. Nicolas, sommelier complice de tant d'aventures a fait un service comme toujours pertinent. Patrick Pignol a réalisé un menu sensible, avec des saveurs claires pour les vins. Le lièvre à la royale est une réussite de première grandeur. Il est plus que probable que ce casual Friday aura des suites marquées par la générosité et l'amitié.

Amicales salutations de François Audouze