

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



C'est l'**Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1959** qui a été ouvert pour fêter l'ouverture du restaurant de Tomo, grand amateur de vins et de grande cuisine.

Dîner chez des amis, dîner au très excellent restaurant L'Axel à Fontainebleau, présentation de vins du Rhône au George V et dîner de pré-inauguration du restaurant de mon ami Tomo.

Nous nous rendons chez des amis. Elle est passionnée de cuisine et lui de vins. Le **Champagne Cuvée Louise Pommery 1995** a un nez épanoui, solide et généreux. En bouche il est serein, de belle facture, très rassurant. De fines tranches d'andouille lui donnent de l'ampleur et des cannelés au chou-fleur et parmesan lui donnent de la longueur. On est bien avec ce champagne raffiné. Son bouchon est curieusement petit et déjà chevillé. Il faudrait sans doute boire vite ce champagne, alors que sa longévité n'est pas en cause, si cette évolution du bouchon se confirmait.

Sur une crème aux châtaignes et écrevisses, le **Château Mont-Redon Blanc de Blancs Chateaneuf-du-Pape 2002** servi très froid n'a pas le moindre parfum, ce qui est étrange. En bouche il est plat, mais c'est le froid qui en est la cause, car il va progressivement s'épanouir pour devenir un aimable Chateaneuf-du-Pape. Il se réveille bien tard.

Sans connaître le programme de mon ami, j'ai apporté un **Château Ausone 1987**, d'une année relativement faible, dont je souhaite vérifier le comportement à ses 25 ans. A l'ouverture, le parfum est d'une rare délicatesse. Il est subtil, racé, avec des fragrances délicates. En bouche, il garde cette délicatesse et même si le vin manque un peu de coffre, je le trouve charmant et élégant. Mais la vedette est ailleurs, car Bernard a ouvert un **Hill of Grace Henschke Australie 1995**. Le vin carafé est servi à l'aveugle et Bernard me demande à quoi je pense. Immédiatement, c'est vers les grandes Côtes Rôties de Guigal que mes pensées se dirigent. Et j'aurais dû aussi mentionner Penfolds Grange, car il y a une belle complicité de goût avec cet autre vin australien. Le vin titre 14°, mais ce qui est impressionnant, c'est la fraîcheur mentholée qui accompagne des fruits noirs et rouges. Le vin est riche, dynamique et plus adapté à la joue de porc aux légumes oubliés que le délicat Ausone.

Les fromages sont absolument délicieux et un vin est servi à l'aveugle aussi. Mon palais est tellement pris par les saveurs fortes dont celle d'un fromage qui sent la noix de façon impérieuse que je ne reconnais pas tout de suite le **Champagne Dom Pérignon 1990** magnifique et épanoui, meilleur que le souvenir du dernier 1990 que j'ai bu.

Pour le dessert, Bernard a prévu une demi-bouteille de **Vin de paille Marsanne Domaine de Trévallon 2007** aux grains séchés trois ans sur paille et mis en bouteille par Antoine Dürrbach en 2010. Le vin titre 15°. Il est très frais et l'on ne sent pas trop de sucre ou de charge alcoolique.

Ce n'est pas le cas avec l'**Elixir Végétal de la Grande Chartreuse** fabriqué à Voiron par les Pères Chartreux et qui titre 69°. Que cet alcool est traître ! Car le côté végétal, très Grande Chartreuse, pousse à y revenir, ce qui est tout simplement mortel. C'est de l'au-delà que je termine ce rapport d'un dîner amical dont les saveurs culinaires furent parfaites et les vins éclectiques passionnants.

A Fontainebleau, **Kunihisa Goto** a créé avec son épouse le **restaurant L'Axel**. Nous sommes reçus par le joli sourire de la maîtresse des lieux. La décoration est sobre et très agréable, l'espace est bien géré. Tout semble réuni pour que nous passions une bonne soirée. Alors que Leslie Simonetto, jeune sommelière dynamique a conçu sur la carte des accords mets et vins avec le chef, nous avons apporté des vins qui accompagneront, nous l'espérons, le menu dégustation.

En voici le programme : crème de cerfeuil et trompette de la mort, émulsion champignons / huître en salade de fruits exotiques, émulsion à la passion / salade de truffe de Bourgogne, mousse de pommes de terre et vieux comté, brioche à la truffe / Saint-Jacques d'Erquy en carpaccio, rémoulade de topinambour, caviar d'Aquitaine / œuf translucide, émulsion de truffe de Bourgogne, velouté de cèpes, toast de Pata Negra / bar doré sur peau, risotto de riz vénéré, consommé de seiche / pigeon rôti et cuisse confite, paille de pomme de terre et salsifis / fromages / gelée d'orange, coulis de litchi, mousse aux coquelicots de Nemours / salade de fruits exotiques, gelée à la passion, biscuit spéculoos, meringues et crème Dulcey.

Le **Champagne Bollinger R.D.1996** est dans un état de grâce. On peut difficilement penser qu'il puisse devenir meilleur. Il est fort, son alcool se sent, il est complexe et ce qui me fascine, c'est sa faculté de se transformer au contact des saveurs qui lui sont associées. Avec le cerfeuil, il prend des poses de sénateur. Avec l'huître, il devient affuté comme le plus tranchant des couteaux. C'est un très beau champagne à la couleur déjà ambrée, parfait à ce stade de sa vie.

Le **Château Haut-Brion blanc 1967** a une couleur très jeune. Même si l'ambré est légèrement doré, la couleur évoque la jeunesse. Le parfum de ce vin est envoûtant, très sensuel. En bouche c'est un vin accompli, de belle maturité, mais qui semble ne pas avoir d'âge. Il représente la beauté du vin blanc de Bordeaux, quand la complexité est quasi infinie, avec une acidité citronnée très ciselée et une longueur de bon aloi. Avec la salade de truffe, le vin est à son aise. Mais c'est sur la délicieuse coquille Saint-Jacques que le vin s'épanouit le mieux. Ses dernières gouttes brillent sur le bar cuit à la perfection.

Nous avions prévu de prendre un vin à la carte du restaurant. Cette carte est bien chiche, mais le lieu vient d'ouvrir. Elle s'étoffera. Ayant souvent entendu parler des vins du Priorat et n'en ayant jamais bu, j'ai envie d'essayer **Embruix de Vall Llach Priorat Espagne 2003**. Au moment où Leslie me sert pour le goûter, je n'ai qu'une envie, c'est de le refuser. Car ce vin qui titre 14,5°, c'est la force brutale. Il n'y a pas l'ombre d'une imagination dans ce vin rustre. Nous le buvons quand même, mais ce vin rustaud ne correspond en rien à la cuisine élégante du chef. On nous explique qu'il figurait en cave avant la reprise par l'équipe actuelle.

Pour les délicieux desserts, nous buvons un **Château d'Yquem 1/2 bouteille 1997**. La couleur est déjà très abricot. Le nez est riche. Le vin a un fort alcool et un sucre impérieux. Mais il est glorieusement agréable. C'est un guerrier qui réagit parfaitement aux subtilités des desserts. C'est certainement un Yquem qui sera immense dans vingt ans.

Kunihisa Goto est un chef au talent certain. Il respecte la cuisine française et ajoute sa patte en déclinant des subtilités qui parfois m'ont fait penser à Pascal Barbot. On sent que pour l'instant, il s'en tient à un certain classicisme. Lorsque le succès se confirmera - la salle était pleine ce soir - il pourra donner libre cours à une imagination plus débridée pour nous surprendre. Les plats les plus beaux sont le pigeon à la cuisson idéale, le bar délicieux cuit à la seconde près, les coquilles dont l'épaisseur est idéale. Les desserts sont gourmands.

Ce chef est talentueux, d'ailleurs reconnu comme l'un des chefs du futur dans une célèbre revue, son équipe crée une ambiance ouverte et accueillante. C'est une table où nous reviendrons sûrement.

Comme chaque année **Rhône en Seine** tient ses assises dans des salons de l'hôtel George V. Le lieu est toujours aussi luxueux, mais la nourriture tient compte sans doute du rapport Gallois qui paraît le jour même : c'est un vrai plan de rigueur. Les vigneron les plus prestigieux de la vallée du Rhône sont là et j'aurais mauvaise grâce à commenter les 2010 et 2011 de cette noble assemblée. Des plumes plus expertes le feront. J'ai beaucoup aimé le **Château Grillet 2010** qui se boit bien dans cette prime jeunesse alors que normalement, c'est avec l'âge que ce vin se révèle. Parmi mes coups de cœur il y a le **Cornas de Clape**, le **Chateaufort-du-Pape de Marcoux**, la **Côte Rôtie de Gérin**, mais tous les autres sont des grands vins. Ce que j'ai ressenti surtout, c'est que tous les acteurs de la mémorable dégustation de vins anciens à Chateaufort-du-Pape au début de cette année en parlaient avec plaisir. L'évocation de ces heureux instants nous a fait chaud au cœur. L'envie de recommencer est là, très forte. Les vigneron du Rhône sont passionnants, leurs vins sont excellents et ce sont de bons vivants !

Tomo, le fidèle ami avec lequel j'ai bu deux Romanée Conti pour le film "les quatre saisons de la Romanée Conti" a enfin son restaurant. Accaparé par les procédures et les formalités il a mis trois ans pour aboutir. L'ouverture officielle sera dans une quinzaine de jours, parce qu'il y a toujours de petites finitions de dernière minute, mais ce soir, l'équipe au complet œuvre en vraie grandeur avec tous les plats de la carte. Des amis de Guillaume, le directeur, sont venus et toutes les tables du restaurant sont prises. C'est l'ouverture non officielle mais effective du restaurant dont le nom pour l'instant sera **Restaurant Tomo**. J'indiquerai toutes les coordonnées lorsque Tomo me donnera le feu vert. Le restaurant est dans un quartier chic, à une adresse huppée, la façade est raffinée.

Quand on pousse la porte, la décoration élégante frappe d'emblée. Ardoise, bois et verre sont élégamment dosés. La cuisine est ouverte sur l'entrée et quatre cuisiniers dont Guillaume (l'autre Guillaume) est le chef. En montant l'escalier entre des parois d'ardoise, on peut jeter un œil sur une cave à vins toute en verre, qui plante le décor : Romanée Conti, Yquem, Screaming Eagle, Comtes Lafon, Henri Jayer. Ici, on ne rigole pas, il y a du lourd au programme. Heureusement il y a au sous-sol une autre cave aussi en verre, que l'on peut apercevoir du rez-de-chaussée, où des vins sont plus accessibles.

Je suis venu vers 18h30 pour ouvrir ma bouteille qui doit "marquer le coup" pour un événement si important dans la vie de Tomo. J'ai choisi Hermitage La Chapelle 1959, une rareté qu'il faut boire, puisque le niveau est à 5 ou 6 cm du bouchon. En voulant planter mon tirebouchon, le bouchon recule. J'essaie de le piquer, mais il bouge encore et finit par tomber. Je suis obligé de transvaser le liquide dans une autre bouteille. Le parfum me semble pur et n'a pas été affecté car le bouchon avait jusqu'à ce moment joué son rôle.

A 20 heures, Tomo et son épouse ainsi que la mienne me rejoignent à notre table. Une coupe de **Champagne Billecart Salmon Brut sans année** est désaltérante, mais ne m'inspire pas trop, car j'ai en tête l'anxiété du comportement futur de mon vin. Plutôt que des gougères, le chef a préparé une brioche que Guillaume découpe en petites tranches que nous pouvons tremper dans une sauce verte délicieuse. C'est original, goûteux, et se marie bien avec le champagne.

Nous choisissons nos plats. Pour moi ce sera : céleri cuit au four, lard, échalotes, moelle de bœuf / homard bleu, carotte, raifort / agneau en deux services, haricot de Soissons / coing glacé, butternut, marrons vanillés.

Tomo a apporté un **Charlemagne Grand Cru Doudet-Naudin 1929** dont l'habillage est récent, car les étiquettes et leurs libellés sont modernes. A travers le verre, on peut voir que le vin est fortement ambré. Hélas, le parfum rancie et le goût en bouche est définitivement madérisé. Le vin manque d'intérêt, car la madérisation étouffe toute autre saveur. Ce n'est pas désagréable, mais ce n'est pas ce que nous attendons. Le céleri est délicieux et se prend de sympathie pour le vin blanc. Le blanc étant mis de côté, l'**Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1959** entre en scène plus tôt que prévu. Son nez est pur et respire la truffe. En bouche le vin est solidement charpenté, évoque une lourde

truffe, mais on le sent monolithique, coincé dans une expression minimale. Le homard a un effet extraordinaire sur le vin. Il le rend plus long, plus aiguisé et lui permet de se réveiller. La chair du homard est très intense, comme je l'aime et le radis et le raifort l'excitent, mais alors il ne faut pas penser au vin. Seule la chair du homard joue un rôle curatif pour le vin.

Tomo fait ouvrir **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1980**. Le parfum est la signature du domaine d'une façon inimitable. Sel et rose sont au rendez-vous. Mais le vin commence par n'être qu'un squelette d'un vin du domaine. Il a toutes les cartes d'identité et passeports du domaine, mais il manque de chair, d'ampleur, de joie de vivre.

Sur un agneau exceptionnellement bon, nous allons assister à un phénomène dont on pourrait penser qu'il a été voulu, mais qui est le fruit de la chance. La subtile sauce de la première partie de l'agneau donne le coup d'envoi d'une résurrection de La Tâche. Elle gagne en opulence, devient charnelle, et le vin est exactement ce que nous aimons de La Tâche, un vin qui interpelle, qui donne des signaux où l'amertume est subtile. Nous sommes en plein dans un accord de haute subtilité. Lorsque je dis que cet agneau est un plat de deux étoiles, Tomo me dit : "ce n'est pas ce que nous visons". Et lorsque plus tard j'irai féliciter le chef Guillaume en cuisine en lui parlant de deux étoiles il a la même réponse : "ce n'est pas ce que nous visons". Peut-être, peut-être, mais démarrer ainsi, c'est une belle promesse. Le deuxième acte de la pièce qui se joue, c'est le second service de l'agneau, plus caramélisé. Et là, c'est la consécration de l'Hermitage La Chapelle, qui devient éblouissant. C'est un très grand vin, puissant, droit, direct, aux fruits rouges et noirs un peu passés, à la truffe bien dosée, qui plait par son équilibre et sa sérénité. Il a tout de son petit frère 1961, sauf le génie. A ce moment précis nous avons La Tâche 1980 qui est ce qu'elle doit être et l'Hermitage 1959 qui est ce qu'il doit être. Et c'est un moment de grâce. Nous avons eu peur, mais le temps et l'éclosion des vins nous ont apporté du bonheur.

Le dessert est délicieux et accompagné d'un **vin de table de France Turbulent** avec deux "L", **Le Roc'ambulle** qui titre 9° et tient un peu du cidre mais convient bien pour finir sur une légèreté.

Je brûlerais bien sûr de vous donner le nom et l'adresse de cet endroit où nous avons dîné de bien belle façon avec une cuisine précise, classique, magnifique pour les vins, couronnée par un agneau sublime. Mais je respecte le désir de Tomo. Il veut que tout soit parfait pour recevoir les réservations. Soyez prêts à réagir le jour venu, car voilà un lieu où l'on mangera bien.

Amicales salutations de François Audouze