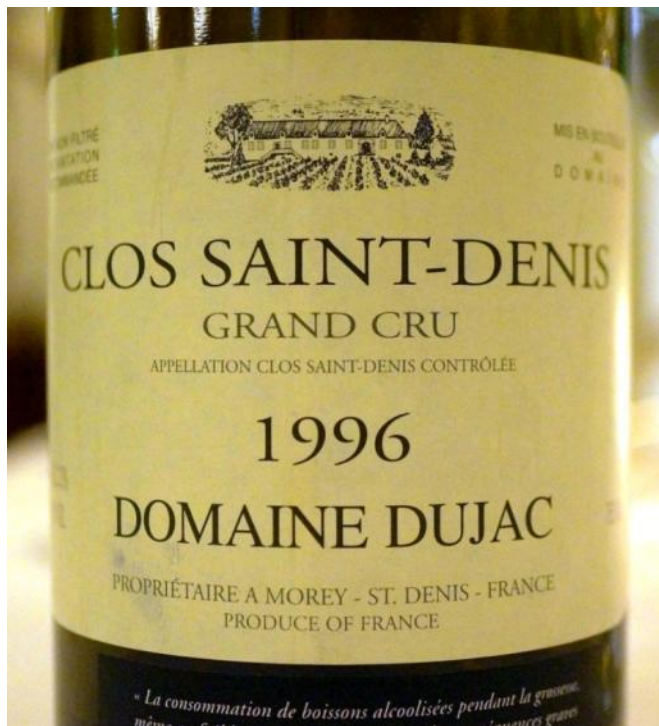


[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

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

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



Ce **Clos Saint-Denis domaine Dujac 1996** est un vin de grande classe. Nous avons pris son petit frère de 1998 le lendemain, pour le plaisir de comparer.

Vins blessés bus en cave, dîner à l'Epicure, restaurant de l'hôtel Bristol et déjeuner au restaurant Guy Savoy.

Le rangement en cave continue avec un ami fidèle. A la pause du midi, il faut soutenir le moral du combattant. Des bouteilles à niveau bas ou à incident grave ont été mises de côté. Je repère une bouteille d'Arbois à la jolie étiquette, dont le volume a baissé de moitié. Pourquoi de pas essayer quand on est sans illusion ? Dès que je décapsule le **Vin d'Arbois Emile Nevers 1947**, le bouchon glisse. Je tente de le rattraper mais il va plus vite que moi et plonge. Je verse deux verres et à ma grande surprise les arômes sont purs. Le vin n'est pas désagréable mais je conseille quand même à Emmanuel de cracher ce qu'il boit. Les trois ou quatre gorgées sont vivantes d'un vin qui a des intonations de vin rouge, mais il lasse vite. J'ouvre alors une **demi-bouteille de Mazy-Chambertin Maison Thomas Bassot 1945** au niveau très bas. Le bouchon a aussi la volonté de plonger, mais je l'extrais. Le cri du bébé accouché est une puanteur que je connais, qui disparaîtrait si nous avions quatre heures devant nous. Comme nous n'avons pas le temps, ce vin possible est aussi écarté. Je fais une nouvelle tentative avec une **demi-bouteille de Château Longueville Baron 1956** qui est basse épaule mais dont le bouchon nage depuis un temps indéterminé. Là, le verdict est sans appel, nous sommes au rayon des vinaigres.

Ma patience ayant des limites, je prélève un **Hermitage rouge Jean Louis Chave 2001** qui a au moins le mérite d'être du vin. Si j'avais mis cette bouteille de côté c'est que la baisse de volume, de cinq ou six centimètres est tout-à-fait anormale pour un 2001. Le bouchon ne montre aucun signe de faiblesse et n'apporte aucune explication. Le vin n'en souffre pas, plein de vitalité, avec de beaux fruits rouge foncé et de beaux tannins. La longueur est belle et joyeuse. Après trois cadavres, notre plaisir de revenir dans le monde des vivants n'en est que plus grand. Bien sûr, si l'on pousse l'analyse, il y a un léger goût torréfié qui signerait peut-être un coup de chaud avant l'arrivée dans ma cave, mais le bilan de ce vin est tout à son avantage.

Fort heureusement le nombre de bouteilles abîmées dans ma cave est faible, mais c'est toujours dommage de constater que l'on n'est jamais à l'abri de déconvenues. Le rangement de ma cave aidera à diminuer ce risque. Tant mieux.

Bipin Desai, grand collectionneur américain fait son voyage traditionnel en France autour de Thanksgiving. Je suis en charge pour la douzième année consécutive d'organiser un dîner avec des vigneron amis. A peine arrivé de son avion, Bipin me rejoint pour un dîner à deux au **restaurant de l'hôtel Bristol**. Le restaurant gastronomique s'appelle Epicure et a pris ses quartiers non pas d'hiver mais de toutes saisons dans ce qui était naguère la salle à manger d'été. Notre table est tournée vers le jardin avec une vue sur l'imposant sapin de Noël dont on se demande comment il a pu arriver dans cette cour fermée, tant sa hauteur est impressionnante. Malgré la cheminée et d'amusants canapés profonds, je préférerais la salle lambrissée de la salle à manger d'hiver.

Etant arrivé en avance, **Marco Pelletier**, chef sommelier m'offre un verre de **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 2004**. C'est fou comme l'année 2004 est confortable. Il ajoute des petits amuse-bouche d'une dextérité extrême et d'un goût qui donne envie d'applaudir le talent du chef. Le champagne est riche, goûteux, crémeux à souhait. On en boirait sans s'arrêter tant il appelle la gourmandise, et - comme dirait Pierre-Emmanuel Taittinger - l'amour, mais pour ce dîner, ce n'est pas au programme.

Choisir dans la carte des vins extrêmement complète du Bristol est un exercice difficile pour deux raisons : elle est copieuse, donc longue à appréhender et par ailleurs on cherche en vain de bonnes pioches, tant les prix sont élevés. Nous avons partagé avec Bipin la note de restaurant, aussi quand il a proposé le vin rouge, j'ai acquiescé, mais jamais je n'aurais pris ce vin à ce prix si j'avais été seul décideur. Par chance il est exceptionnel.

Le menu que j'ai choisi est : châtaignes de mer en coque, langues et écume d'oursin, fine brouillade d'œuf de poule / demi-portion de macaronis farcis truffe noire, artichaut et foie gras de canard, gratinés au vieux parmesan / lièvre à la royale, ravioles de topinambour, céleri et châtaignes au raifort.

Disons-le tout de suite, celui qui a illuminé ce repas, c'est Marco Pelletier. Il nous a conseillés, a expliqué les vins d'une manière qui est celle d'un très grand sommelier. Il nous connaît tous les deux aussi sommes-nous en terrain de connaissance. Il a été remarquable. Pour l'oursin, j'ai suggéré un champagne de Diebolt-Vallois puis l'idée m'est venue de prendre un vin de Philippe Foreau. L'idée a plu à Marco qui a proposé un **Vouvray sec Clos Naudin Foreau 2010**. L'oursin est goûteux et le vouvray, même sec, a suffisamment de douceur pour répondre à la douceur sucrée de l'oursin. Le vin est charmeur, très complexe dans ses arômes de saveurs. Il y a des fruits blancs, une acidité d'une justesse rare. Ce n'est pas un vin encore abouti, mais c'est exactement ce qui convient aussi bien à l'oursin qu'à la brouillade.

Le vin suivant est le **Clos Saint-Denis domaine Dujac 1996**. Servi dans des verres aux pentes très recourbées vers le centre, le vin exhale des parfums à se damner. Qui pourrait résister à une telle tentation. C'est d'abord un bouquet de fleurs que l'on jette à ses narines. C'est ensuite un tombereau de fruits mûrs et une élégance qui me prend comme au lasso. Ce parfum est diabolique et vraiment, je pense que certains sommeliers ont l'art d'apporter un vin dans un état de perfection que je me sentirais bien incapable de provoquer. La bouche est moins tonitruante que le nez. Le vin est grand, avec un équilibre entre les jolis fruits frais, l'acidité et les tannins. Il est d'une élégance extrême. Ne cherchons pas le passage en force, car tout ici est en séduction. Avec le macaroni, l'accord est une évidence. On pourrait imaginer que ce vin sans biscotos subirait en se soumettant au choc du lièvre, mais pas du tout. Il s'adapte et ne perd rien de son message. Bipin a commandé un fromage et un dessert. Je ne l'ai pas suivi, car demain est autre jour.

La cuisine est de grande dextérité. J'ai choisi le lièvre à la royale car j'avais le souvenir qu'**Eric Fréchon** faisait l'un des tout meilleurs de Paris. Je n'ai pas retrouvé l'étincelle de génie de la dernière expérience, même si c'est très bon. Il faudrait que l'on m'explique si c'est ce que l'on apprend en école hôtelière, mais je remarque de plus en plus souvent qu'à partir du début du troisième tiers du

repas, les serveurs sont aux abonnés absents. Un serveur est capable de traverser quinze fois la salle sans jamais remarquer ce qui s'y passe et si une table a un besoin. J'ai éprouvé cela au Meurice, au Lasserre et ici ce soir, mais pas que là. Un convive ferait comme dans un match de foot la traversée de la salle tout nu, il est à peu près sûr que les dix serveurs présents ne remarqueraient rien. Et ce ne sont pas les trois seuls restaurants dans ce cas. Je ne fais pas une fixation sur le Bristol, qui ne mérite pas de porter seul le fardeau de cette anomalie. Il y a une sorte de trou noir au moment du dessert, comme si le client n'avait plus besoin de rien, ce qui rendrait inutile de regarder autour de soi. Cette remarque est à la marge, car le héros du jour, c'est Marco Pelletier, d'une justesse de conseils absolument remarquable.

Il se confirmera une fois de plus que je ne sais jamais dire non. Lorsque Bipin Desai est arrivé à Paris, il m'appela pour confirmer notre dîner au Bristol, la veille du dîner de vigneron, et il me dit : "je dois déjeuner demain au **restaurant Guy Savoy**. Mon convive m'a fait faux bond. Voulez-vous venir ?". Contre toute raison, j'ai dit oui. Vive la déraison !

Arrivé en avance, j'étudie la carte des vins. Il y a quelques belles niches, mais le fond de cave est dans un Himalaya tarifaire. Bipin arrive et prend les choses en main sans me demander. Il décide même du menu.

Ce sera : saumon figé sur glace, consommé brûlant, perles de citron / colors of caviar / soupe d'artichaut à la truffe noire, brioche feuilletée aux champignons et truffes / bar en écailles grillées aux épices douces.

Caroline Frey participera au dîner ce soir aussi Bipin commande un **Champagne Billecart-Salmon Grande Cuvée Brut 1996** car sa famille a des intérêts dans cette maison champenoise. Le champagne a une extrême personnalité et une longueur remarquable. Très typé, profond, il est remarquable en tout point. C'est une belle découverte pour moi, car je ne suis pas très familier des champagnes de cette maison. Il y a un fumé racé, un peu comme celui que l'on trouve dans Substance de Seloisse.

L'amuse-buche est un bouillon très frais en bouche avec ce que je crois reconnaître comme de la citronnelle et du citron vert. Sous une tasse yin et yang, car elle a toujours une moitié retournée, il y a une petite bouchée dont le fond de betterave rouge est d'une rare délicatesse.

Un chef qui s'appelle Solivérès mais n'est pas parent avec le chef du Taillevent vient préparer devant nous le saumon cru. Il est posé sur glace, ce qui cuit la face qui est au contact. On ajoute des ingrédients dont des perles de citron rose et des carrés de cerfeuil, et l'on couvre le tout d'un bouillon chaud. Ce plat est d'une créativité extrême, d'inspiration japonisante. Le champagne est un bon compagnon de ce plat. J'essaie avec le rouge et, à condition de savoir y faire, des ricochets gustatifs se créent entre le plat et le vin.

Le décor est planté : Guy Savoy, c'est de la création pure.

Le vin que Bipin a choisi sur la suggestion provocatrice de Sylvain, c'est le **Clos Saint-Denis domaine Dujac 1998**. Provocatrice, car Sylvain pense que le 1996 que nous avons bu hier n'est pas parfait, alors que le 1998 le serait. Voilà le thème d'un beau match. Vite, il faut vérifier.

Lorsque le vin est servi, on sent que le vin servi par Marco dégageait des arômes infiniment plus puissants que celui servi par Sylvain. Sylvain ouvre à l'espagnolette alors que Marco ouvrait au grand air. La puissance olfactive était hier. La suggestion est aujourd'hui. C'est fou ce que les deux parfums ont en commun.

En bouche le 1998 est plus rond, plus consensuel que le 1996, plus gourmand aussi. Mais il a moins de tension et de longueur. Alors, que dire ? Ce sont deux styles différents. Pour le plaisir pur et immédiat, c'est le 1998 qui gagne. Sur la personnalité et la profondeur, c'est le 1996 qui gagne. Il y en a pour tous les goûts.

Bipin s'étonne que je n'aie jamais essayé le plat "colors of caviar". C'est peut-être la barrière tarifaire qui n'est pas la même pour lui et pour moi. Le plat est délicieux et le caviar prend une longueur

extraordinaire avec son sabayon au caviar. La mâche est un régal et le caviar a une longueur en bouche irréaliste.

Le champagne n'est pas le meilleur ami de ce plat. C'est un Dom Pérignon qu'il faudrait pour le dompter.

La soupe d'artichaut, plat emblématique, est superbe. Le Dujac réagit à la perfection, surtout avec la brioche. Le bar est délicieux mais la vanille est un peu trop prononcée pour s'acoquiner avec le champagne ou le vin.

Que dire de ce repas ? D'abord que c'est un excès de folie quand on sait ce qui nous attend ce soir. Ensuite que Guy Savoy est le chef le plus créatif de tout Paris. Que ceci ne me fâche pas avec ses pairs, car je suis dans l'enthousiasme. Le service est de haute précision, Sylvain a été à nos côtés avec talent. J'ai été fou d'accepter ce déjeuner. Mais que je suis heureux !

Amicales salutations de François Audouze