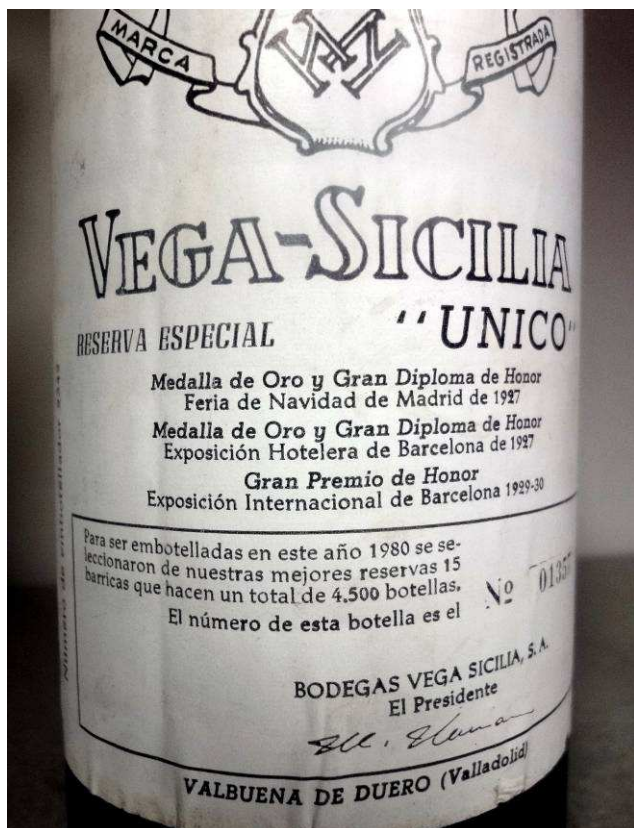




Cette bouteille de **Vega Sicilia Unico, Reserva Especial** faite de 1960, 1962, 1972 a brillé particulièrement lors du 126^{ème} dîner de wine-dinners.

Bulletin n° 356

Le 126^{ème} dîner de wine-dinners au restaurant Guy Savoy, première Master Class du Grand Tasting et déjeuner au restaurant l'Ami Louis.

Le 126^{ème} dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Guy Savoy**. J'ai raconté dans le précédent bulletin l'ouverture des vins ainsi que la méprise que j'ai commise sur le nombre de convives, efficacement rattrapée par l'équipe de Guy Savoy.

Nous sommes douze, dont plusieurs couples, ce qui me fait toujours plaisir, quand mari et femme communient au bonheur de ces repas. Il y a ce soir cinq nouveaux convives et sept diversement chevronnés. Dans la salle exigüe où il y a peu de place quand on se tient debout, j'explique les consignes traditionnelles pour bien profiter du dîner et Julien nous sert le **Champagne Bollinger Spéciale Cuvée** qui doit avoir une **quinzaine d'années** ou plus. Ce champagne a beaucoup perdu de sa bulle et son message est sans énigme. Agréable sur les délicieux toasts au foie gras que Solène pique devant nous, il accompagne la première entrée lorsque nous passons à table.

Le menu créé par **Guy Savoy** avait été mis au point avec lui lors de mon dernier déjeuner en ce lieu : Salsifis et noisettes confits, jus de cresson / Fromage de tête et foie gras de canard / Coquille Saint-Jacques panée, navets étuvés au beurre d'algues, jus à la truffe blanche d'Alba / Soupe d'artichaut à la truffe noire, brioche feuilletée aux champignons et truffes / Ragoût de lentilles aux truffes / Rouget Barbet « rôti-farci » comme un gratin / Pigeon « poché-grillé », légumes racines compotées / Cuisse de pigeon laquée et salades aux foies / Stilton / Exotique (dessert à base de mangue).

Comme nous avons asséché assez vite le premier champagne, le **Champagne Dom Pérignon 1966** est servi aussi sur les salsifis. C'est le Bollinger qui colle le mieux au plat alors que le 1966 va se marier divinement avec le plat canaille qui suit, le fromage de tête. Paradoxalement, le Dom Pérignon a plus de bulles que le Bollinger, et sa complexité n'a pas d'égale. Moiré, irisé, il décline des myriades de saveurs dans toutes les directions. On ne peut qu'être amoureux de ce champagne envoûtant. Lorsque je découpe avec la dextérité d'un chirurgien l'un des dès de foie gras cru qui pavent le fromage de tête, l'association avec le champagne est diabolique. La longueur et le fruité de ce breuvage divin sont infinis.

La panure des coquilles Saint-Jacques ayant donné lieu à de longues discussions de mise au point avec Guy Savoy, j'attendais de vérifier la pertinence de ce choix. Tout concentré sur le fait des savoir si le **Meursault Perrières Comtes Lafon 1992** se marie bien, j'en oublie d'analyser le vin. Et c'est un de mes voisins de table, nouveau venu, qui me signale avec raison que ce Meursault, d'une année de grande réussite, n'a pas du tout la brillance ou l'étoffe que devrait avoir un vin emblématique de la Bourgogne. C'est vrai qu'il est plutôt court, mais il sait se réveiller, s'amplifier dans les verres pour nous montrer enfin la belle race qu'il peut avoir.

Je fais verser pour les deux plats suivants les trois Saint-Emilion. Ah, avoir trois verres devant soi, comme c'est compliqué ! Il a fallu expliquer de nombreuses fois où se trouve le **Château Trottevieille 1943**, en quelle position se situe le **Château Cheval Blanc 1970**, et où se cache le **Château Cheval Blanc 1959**, ajouté pour les 50 ans d'un des nouveaux convives. Et Julien ne m'a pas aidé en versant l'un des vins dans le verre qui n'était pas le sien. Mais très vite, tout est compris et ordonné. Le Trottevieille nous inquiète, car on pourrait croire qu'il est bouchonné. En fait, c'est un léger goût de terre, et le vin va s'épanouir progressivement, et trouver dans le second plat, celui de lentilles, un merveilleux écho. Sentant la truffe, évoquant la truffe avec le plat, ce vin a trouvé un bon compagnon dans la solide lentille. Il a une très gentille lourdeur truffée. Le Cheval Blanc 1970 fait un peu frêle au milieu de ses deux aînés, mais il compense par la fraîcheur de sa jeunesse et par sa complexité. C'est un Cheval Blanc varié, élégant, au discours riche. Il est presque diamétralement opposé au Cheval Blanc 1959 mais supporte bien d'être bu en même temps que cette gigantesque réussite du bordelais. Quand je bois ce Cheval Blanc 1959, je me dis : « ça y est, j'en tiens un ». Ce qui veut dire que ce vin se rapproche d'une perfection dont je poursuis la recherche. J'avais eu peur de son bouchon qui avait glissé d'un centimètre dans le goulot. Était-ce révélateur d'un problème qui affecterait le goût ? Pas du tout, ce vin a une assise, une largeur, une profondeur de vin riche et puissant, avec un équilibre aromatique spectaculaire. Charnu, bourgeois, mais pas dans le sens de cru bourgeois, sénatorial plutôt, il me ravit par son accomplissement. Il trouve sur la soupe emblématique de Guy Savoy un magistral répondant, évoquant lui aussi une truffe délicate, avec une légère râpe paradoxalement bien bourguignonne.

Le **Pétrus 1976** est pour cinq ou six d'entre nous une première, aussi faut-il des mises en garde pour que ce premier contact ne soit pas une déconvenue, si l'on en attend trop. Certains ont du mal à appréhender ce merveilleux Pétrus subtil, racé et délicat. Dans le monde de Pétrus, ce 1976 est d'un équilibre brillant. Il incarne la sagesse de Pétrus, sa précision de trame, et j'aime comme il pianote délicatement. Pas d'excès, pas de fanfreluche mais un message clair avec beaucoup de notes sur la portée. C'est l'accord que j'ai suscité qui subjugue tout le monde. Car associer Pétrus et rouget devient pour moi comme une coquetterie ou une signature, et j'aime entraîner mes convives et amis dans cette aventure. Et c'est une réussite.

Une autre aventure fondée sur l'accord couleur sur couleur attend mes amis. Car j'ai voulu associer un pigeon, au suprême cuit tout rose, avec le **Champagne Dom Pérignon rosé magnum 1980**. Ce champagne à la couleur rose saumon ou pêche est d'une délicatesse rare, mais c'est aussi une surprise car on n'attend pas ce goût là. Le plus jeune de la table, nouveau venu qui voulait honorer son oncle de cinquante ans, va me donner une leçon, car pendant que je m'évertue à trouver l'accord sur le pigeon seul, il m'annonce tout de go : pas du tout, l'accord s'impose sur la panure. Et c'est vrai. La panure accroche les notes de fruits jaunes du champagne, alors que la chair du pigeon révèle sa vinosité. Et l'accord est splendide, inattendu, superbe.

Pour le deuxième service du pigeon, j'avais prévu un bourgogne. Mais ayant demandé à Guy Savoy que le deuxième service soit très viril, j'ai changé pour un **Vega Sicilia Unico, Reserva Especial faite de 1960, 1962, 1972**. Ce vin a un nez à se damner. Il est riche, lourd comme un parfum sensuel, et en bouche, c'est un velours épais, un coulis de fruit noir fondant et envahissant pour notre plus grand plaisir. La salade trempée du foie de l'oiseau qui visuellement me faisait peur s'accorde divinement avec le vin noble et précieux. Chacun s'extasie devant ce vin d'une richesse incomparable et d'un équilibre spectaculaire dont la mémoire ne s'éteint pas.

Sur un stilton, nous goûtons un **Grand Enclos du Château de Cérons, Cérons vers 1959**, qui a une couleur claire et les goûts subtils et délicats des Cérons. J'annonce que je n'aime pas les mariages à trois,

pain, vin et fromage et que je laisse volontiers de côté le pain. Mais le benjamin de la table récidive et me dit que c'est le pain à l'abricot qui complète avec une nécessité absolue l'accord. Et il a une fois de plus raison, tant l'abricot donne du volume à ce vin un peu léger mais agréable.

Le dessert à la mangue caressée d'un thé doux met en valeur, s'il en était besoin, le **Château Lafaurie Peyraguey 1925** qui me met en pâmoison. Il faut se souvenir que c'est sur un sauternes de cette époque que la folie des vins anciens m'a atteint, sans qu'aucun vaccin n'existe alors. Je suis avec ce Lafaurie-Peyraguey exceptionnel sur un petit nuage. Car ce sauternes a tout pour lui, les agrumes délicatement dosés, l'abricot, le poivre, un zeste de thé, le tout enveloppé dans un équilibre magistral.

L'exercice des votes est particulièrement difficile, car beaucoup de vins nous ont entraînés dans des sensations extrêmement diverses. Mais il faut se résoudre à voter. Sur onze vins, quatre n'ont pas eu de vote et sept ont fait partie des votes. C'est un vote plus concentré que d'habitude. Cinq des sept vins votés ont eu le privilège d'être nommés premiers : le Vega Sicilia et le Dom Pérignon 1966 ont été nommés chacun quatre fois premier, le Cheval Blanc 1959 a été nommé deux fois premier et Pétrus et Lafaurie ont été nommés chacun une fois premier. Le Vega Sicilia a recueilli douze votes ce qui fait une unanimité remarquable et le Cheval Blanc 1959 a recueilli onze votes.

Le vote du consensus serait : **1 - Vega Sicilia Unico, réserve spéciale faite de 1960, 1962, 1972, 2 - Château Cheval Blanc 1959, 3 - Champagne Dom Pérignon 1966, 4 - Château Lafaurie Peyraguey 1925.**

Mon vote : **1 - Château Lafaurie Peyraguey 1925, 2 - Vega Sicilia Unico, réserve spéciale faite de 1960, 1962, 1972, 3 - Château Cheval Blanc 1959, 4 – Pétrus 1976.**

Chacun était émerveillé soit par un vin ou des vins, soit par des accords, et les plus applaudis sont les plus audacieux : rouget et Pétrus, puis pigeon et Dom Pérignon rosé. Le service de Solène et Julien a été remarquable, la cuisine de Guy Savoy originale et sensible. Tout le monde restait à table, encore sous le charme de ce moment de bonheur. Quand j'ai quitté le restaurant, après avoir rangé toutes les bouteilles et ramassé mes affaires deux couples devaient toujours sur le trottoir, pour prolonger encore un moment inoubliable.

Le « **Grand Tasting** » est le rendez-vous annuel incontournable des amoureux du vin. Car les vignerons les plus prestigieux présentent leurs vins, soit à leurs stands, soit en des conférences-dégustations appelées « Master Class ». Selon une tradition amicale, Thierry Desseuve et Michel Bettane, qui animent et assurent l'organisation de cet événement, m'accueillent à la table de présentation des Master Class pour faire, quand cela se justifie, des commentaires sur les vins présentés et l'histoire de leur goût.

J'arrive vendredi au Carrousel du Louvre, dont les larges allées sont envahies d'une foule qui attend l'ouverture du Musée du Louvre. Très cosmopolite, cette foule est très jeune. Au Grand Tasting, les stands s'installent, les vignerons vérifient si les vins qu'ils offriront à dégustation n'ont pas de défaut.

La première Master Class est une tradition, de mettre en avant cinq vins qui sont les coups de cœur de Michel et Thierry. Nous commençons par le vin **Arena Blanc Grotte de Sole, vin de Corse 2008**. Grâce à Aurore Marre, sommelière du CasadelMar, j'avais eu la chance de goûter un vin d'Antoine Arena il y a peu de temps, ce qui aide à la dégustation. Le vin est d'une couleur claire, très pure. Le nez est très profond. Comme c'est le premier vin que je goûte, la bouche est un peu sèche. Le vin est très pur, simple, direct, avec un joli fruité. Le final est riche. Antoine Arena dit avec un sourire que les levures corses travaillent doucement. Le vin qui s'ouvre dans le verre est de plus en plus agréable. Le final minéral me séduit ainsi que la fraîcheur. Michel précise que les vins blancs de Corse vieillissent mieux que les rouges.

Le vin suivant est le **Latricières-Chambertin Domaine Leroy 2007**. Le nez est d'une pureté exceptionnelle. La température de service est idéale. La bouche n'est pas très charnue, avec un zeste d'amertume. On voit bien que les rafles sont dans le vin. Le final est extraordinaire, précis et frais. C'est un vin dont on devient amoureux, dans mon cas parce qu'il est atypique. L'amertume due aux rafles est de plus en plus attachante. Thierry dit que c'est le génie du pinot noir. Michel dit qu'en ce moment c'est un parfum. Il ajoute que chez Lalou Bize-Leroy, le Romanée Saint-Vivant est impudique, tant il est sensuel, alors que ce Latricières est tout en pudeur.

Le **Château La Mission Haut-Brion 2004** a un nez raffiné dans lequel je surprends du poivre. La bouche est aussi élégante, avec des fruits noirs encore jeunes. Ce Mission a vraiment trouvé sa personnalité et n'est plus le « suiveur » de Haut-Brion. Il est droit, rêche, riche d'un très grand potentiel. Le final n'est pas encore assez affirmé, mais il va se révéler du fait de sa belle matière. Michel dit que La Mission a des tannins précoces, ce qui fait que dans des millésimes moyens, il donne des vins complets. Il réussit moins les millésimes de soleil.

Le **Chateauneuf-du-Pape Clos des Papes rouge 2007** est présenté par Paul-Vincent Avril, propriétaire de 35 hectares en 24 parcelles. Le vin a 65% de grenache ce qui est peu par rapport à l'appellation, 20% de mourvèdre, ce qui est beaucoup, et 10% de syrah. Les vendanges sont égrappées et la macération est de 25 jours. Le vin est d'une couleur noire. Le nez est très riche de cassis très subtil. Il y a du doux et de la pureté. Dès l'approche, le vin est doux, joyeux et rond. C'est l'expression de la jeunesse. Il a une forte amertume dans le final. Le vin titre plus de 15°. Il vaudrait mieux l'attendre encore quelques années pour qu'il se construise. Michel signale la finesse du tannin, le velouté et la belle sensation tactile. Le vin ne cesse de s'améliorer dans le verre et se domestique. C'est un grand vin, fait pour la truffe et l'agneau.

Le **Château Montus, La Tyre 2000** est présenté par Alain Brumont qui possède 140 hectares dans sa région gasconne. Ce vin est fait de 100% tannat, cépage du Sud-ouest, avec un rendement d'un litre par pied de vigne. La couleur du vin est très noire, le nez est très riche de truffe. La bouche fait stricte après le Clos des Papes. Quand on s'habitue à l'astringence, on voit que le vin est grand. A l'aveugle, je pense que j'irais vers de grands bordeaux. Alain rappelle que dans le passé, le tannat donnait « le vin médecin », le vin qui soigne. Michel parle de vin monumental, de grande force et de grande personnalité. Alain aligne les gasconnades qui font rire la salle, tant nul n'a autant de fierté qu'un gascon.

On comprend les choix de Michel Bettane et Thierry Desseuve, vers des vins de précision et de fraîcheur. Ce voyage dans cinq régions montre que l'excellence des vins français est ubiquiste.

Lors de Vinexpo, j'avais rencontré au Château Palmer **Louis Gadby**, animateur du fameux **restaurant « l'Ami Louis »**. Nous nous étions promis de nous revoir. Aussi, lorsque Bipin Desai arrive à Paris pour une semaine de dégustations qui se terminera par un dîner de vigneron que j'organise pour la neuvième année consécutive, le rendez-vous est pris à l'Ami Louis. Je quitte le Grand Tasting pour quelques heures. Le taxi de Bipin ayant erré et m'ayant appelé trois fois pour se faire guider (bravo l'artiste), j'ai le temps de goûter le célèbre foie gras sur un **champagne Jacquesson cuvée 733** que je trouve doux et aigrelet. Nous prenons des coquilles Saint-Jacques à l'ail mordant qui me fait pleurer, puis le traditionnel poulet frites de la maison, à la profusion qui est une marque de fabrique de ce restaurant. Bipin veut choisir un vin qu'il ne connaît pas, alors qu'il connaît tout. Ce sera un **Clos de Vougeot Domaine de la Vougeraie 2001**. Aucun de nous n'est réellement impressionné par ce vin qui manque un peu d'émotion, même s'il est gouleyant. Il faut une glace vanille pour compenser la pesanteur de ce que nous avons mangé. Le restaurant est attachant, Louis et son équipe ont une belle joie de vivre. Les produits sont de grande qualité et de grande quantité. Il faudra revisiter ce lieu sympathique un jour où je n'ai pas l'obligation de retourner à une Master Class qui m'attend !

Amicales salutations de François Audouze