



Cette bouteille de **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1946** en magnum a été étiquetée de frais par le Domaine pour le dîner de vigneron (voir bulletin 359). Le lendemain, le vin brille encore, mais différemment.

Bulletin n° 360

Dîner chez ma fille pour « finir les restes » de vins, déjeuner au Carré des Feuillants, dîner au domicile de Jean-Philippe Durand.

Il y avait tant de vins pour le dîner de vigneron au restaurant Laurent que j'avais réservé au même endroit une table pour le lendemain, pour « finir les restes ». Peu de mes enfants étant disponibles et ma dernière fille allaitant encore, il fut décidé que le dîner « du lendemain » se ferait chez elle. Philippe Bourguignon m'avait prévenu que les vigneron n'ont pas pour habitude de laisser des restes, mais je croyais bien pouvoir profiter encore des trésors de la générosité commune. Daniel, le sommelier, avait rangé les bouteilles très soigneusement.

Il ne reste en fait que les fonds des magnums car toutes les bouteilles, partagées en treize buveurs, sont vides. Mon gendre aime cuisiner et s'est préoccupé de trouver de beaux produits. Il s'est lié d'amitié avec le légumier qui livre les plus grands restaurants de la capitale. En croquant les champignons de Paris, on a en bouche le goût de ceux de l'Astrance, si délicieux. Et quand on tartine un peu de foie gras sur les champignons, on se trouve en rêve à l'Astrance. Nous croquons ces champignons sur le **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill en magnum 1990** qui a gardé beaucoup de fraîcheur, a perdu sa bulle du fait des transports et se révèle toujours aussi agréable. Mais l'absence de complexité et de folie apparaît un peu plus.

Lorsque nous passons au **Champagne Salon en magnum 1985**, il n'a pas perdu une once de sa vigueur et de son expressivité. Il est assez extraordinaire. Et je l'adore encore plus. Avec champignon et foie gras, mais aussi avec des bulots cuits à la perfection, le champagne se régale.

Le **Champagne Krug Collection en magnum 1976** est lui aussi encore plus brillant que la veille, car la bulle s'étant sensiblement atténuée, le caractère vineux du champagne est plus resplendissant. Ayant la chance de goûter ces deux champagnes l'un après l'autre alors qu'ils étaient séparés hier, je constate la sérénité du Krug et sa solidité à côté de la fougue du Salon. Mon cœur penche aujourd'hui pour le Krug.

Après ces fonds de bouteilles il reste encore une petite soif qu'un **Champagne Krug 1996** va étancher. Ce champagne se trouve à l'un des multiples sommets d'excellence qu'il connaîtra dans sa vie. D'une précision de structure extrême, riche, ce champagne est d'un plaisir total.

Mon gendre ayant déniché un poissonnier de compétition, les petites langoustines sont de vraies merveilles. Pures, quasiment sans assaisonnement, elles font vibrer le divin **Corton Charlemagne Bonneau du Martray en magnum 1982** qui développe une complexité sur fond de légèreté qui est

admirable. Les coquilles Saint-Jacques juste poêlées sont délicieuses, mais le Corton-Charlemagne vibre plus sur la douceur des langoustines.

Le poissonnier a préparé des filets de rougets sans aucune arête. Il fallait un pomerol. Guillaume ouvre un **Château Gazin 1979** qui est fortement bouchonné, aussi est-ce un **Château Trotanoy 1999** qui accompagne le poisson. L'accord est divin. Le pomerol a une belle astringence combinée, oh paradoxe, à un velouté rare, qui met en valeur le rouget qui lui rend la pareille.

Les champignons de Paris sont maintenant poêlés pour accompagner le petit reste du **Richebourg Domaine de la Romanée Conti magnum 1946**. Il s'agit du fond de la bouteille qui a été aéré un jour de plus. La richesse ne correspond plus au millésime discret. Ce vin puissant enchante nos palais, même s'il a perdu un peu des caractéristiques du domaine de la Romanée Conti.

Mon gendre a adopté une cuisine fondée sur des produits d'une pureté extrême, avec une simplicité de présentation pleine de talent. Va-t-il se mettre à concurrencer Jean-Philippe Durand, l'ami médecin qui cuisine comme un Dieu ? Je me prépare à compter les coups.

Nicolas de Rabaudy invite des amis en fin d'année. Nous nous retrouvons au **Carré des Feuillants**. Autour de Nicolas, un banquier, un vigneron, Michel Bettane et moi. Le **champagne Pol Roger Cuvée Sir Winston Churchill 1986** apporté par Michel me fait un plaisir immense. Car je retrouve avec ce 1986 toute la splendeur de cette cuvée que je n'arrivais pas à trouver avec le 1990. Le 1986 est parfait. Il a la puissance d'une bulle intacte pour ses 23 ans, un fruité agréable et un léger beurré, et son final est brillant.

Le menu d'**Alain Dutournier** est un roman : huître de Marennes, caviar d'Aquitaine et algues marines, spéciale « Gillardeau en gelée d'eau de mer, tartare d'algues et écume crémeuse / noix de Saint-Jacques snackées, compotée de potimarron, bouillon d'herbes parfumées / les deux envies de lièvre, quelques gourmandises de braconnier, râble simplement servi en médiéval « Saupiquet », en prestigieuse « Royale » avec truffe et foie gras / Fougeru briard travaillé à la truffe / perles de Mangoustan, marrons glacés, parfait vanillé, gelée de rhum, chocolat croustillant.

Le **Nuits-Saint-Georges blanc « Clos de l'Arlet » 2002** est une curiosité apportée par Michel, car ce vin contrairement aux blancs de Bourgogne, n'est pas à 100% chardonnay, mais contient aussi du pinot blanc, les parts étant quasi égales. Ce blanc est très sympathique et donnerait volontiers des idées de Condrieu. Le vin est juteux, mais son final est court. Il est plus que plaisant sur les huîtres. Michel n'aime pas les coquilles Saint-Jacques et quand il n'aime pas, ça se sait. Il est vrai que l'excès de safran, de coriandre et autres épices orientales fait perdre le goût de la coquille.

L'objet de ce déjeuner, c'est bien sûr l'amitié, mais aussi l'envie de Nicolas de comparer deux vins qu'il a apportés, **Château Lafite-Rothschild 1997** et **Château Mouton-Rothschild 1997**. Même si ces vins n'ont pas la puissance suffisante pour dominer le transcendant lièvre à la royale, que j'ai envie d'anoblir en « lièvre à l'impériale », tant il est bon, nous avons tout loisir pour déguster les deux vins et les comparer. Le nez du Lafite est absolument exceptionnel. En bouche, il est l'exacte définition d'un grand Lafite. Et ce qui est plaisant, c'est qu'une petite année montre de façon plus évidente la pureté du terroir. Très tramé, d'une grande finesse, au final très frais, ce Lafite est un grand vin. Si l'on doit parler de toucher de bouche, il a une pesanteur exceptionnelle. A côté le Mouton me donne l'impression d'un Nouriev qui marche avec des bottes en caoutchouc. Son parfum est plus imprécis et velouté. En bouche, c'est évidemment un vin très agréable, mais moins bien composé. Il va très bien avec le fougeru, car la truffe l'excite opportunément.

Pour le dessert, remarquablement exécuté, même si l'usage du rhum porte à la controverse, le **Maury Domaines et Terroirs du Sud 1959** est d'une douceur sensuelle. Il y a du pruneau, bien sûr, mais ce qui frappe, c'est la fraîcheur mentholée du vin, et le final interminable et léger.

Pour s'amuser, j'ai fait voter notre petit groupe de cinq, et le Lafite a recueilli quatre places de premier, la cinquième allant au Pol Roger. Le vigneron et Michel ont le même classement qui se trouve être celui du consensus : **1 – Lafite, 2 – Pol Roger, 3 – Maury, 4 – Arlot, 5 – Mouton**. Mon vote intervertit deux vins : **1 – Lafite, 2 – Pol Roger, 3 – Arlot, 4 – Maury, 5 – Mouton**.

Le Lafite 1997 s'est montré d'une rare perfection, avec une précision et une finesse remarquables. Le Pol Roger m'a enchanté. La cuisine d'Alain Dutournier qui présente les plats en trois parties est d'un art accompli. Son lièvre avec une partie douce et une autre brutalement sauvage est de toute première grandeur. Ce fut un beau repas amical.

Nous nous sommes connus aux restaurants de Marc Veyrat. Nous sommes huit et cela fait bien longtemps que les **amis de Marc Veyrat** ne s'étaient pas réunis au complet. Il y a longtemps aussi que Jean-Philippe Durand, notre cornac et cuisinier de rêve n'avait pas fait la cuisine pour nous. C'est ce soir chez lui, occasion superbe de mettre son talent en confrontation à des saveurs vineuses inconnues. J'ai choisi dans ma cave un voyage dans l'inhabituel et l'énigmatique. Pour permettre à Jean-Philippe d'adapter ses préparations aux vins, mon épouse et moi sommes arrivés chez lui une heure avant les autres amis, pour qu'il hume à temps des flacons originaux.

Les amis sont tous là et nous commençons par un velouté de potiron à la noix de coco et au gingembre pour préparer nos palais. Les noix de St Jacques juste saisies et ananas aux épices douces voisinent avec deux demi-bouteilles de **Château Haut-Brion blanc 1992** provenant de la cave de la Tour d'Argent dont je voulais tester le goût puisque j'en ai acheté beaucoup. Le nez du vin est superbe, la bouche est très Haut-Brion, sans l'opulence des grandes années, mais suffisamment de puissance pour que le plaisir soit au rendez-vous. Le final très citronné est d'une grande fraîcheur. L'ananas est d'une belle originalité mais je trouve que le vin est surtout mis en valeur par l'onctueuse coquille. Mon achat est une bonne pioche.

Le foie gras poêlé, caramel acide à l'orange amère est une merveille de texture et crée un accord invraisemblablement joli avec le **Tokaji Aszu, vers 1910** qui est le seul Tokaji que j'ai acquis d'une cave belge entièrement constituée avant 1930. J'ai indiqué « vers 1910 », mais à la réflexion, compte tenu de la lie, nous pourrions bien être au 19^{ème} siècle. Une amie explique les irisations extrêmes du verre de la bouteille : elle a été enterrée pendant de longues années pour atteindre cette érosion moirée. Le nez du vin est envoûtant et pur. En bouche, il n'y a rien de plus séduisant, doux, riche et extraordinairement frais. Quel Tokaji ! Un siècle a construit patiemment cet équilibre spectaculaire. Tout est charme et douceur.

Jean-Philippe a travaillé et travaillé encore l'accord entre l'escalope de ris de veau, sauce au café, risotto au génépi et ce vin totalement inconnu que nous avons appelé finalement : **Brown Madera 1828**. La bouteille est à coup sûr du 18^{ème} siècle puisque j'en ai une quasiment semblable de 1780. Quant au contenu, que dire ? Le nez est sublime, lui aussi très pur, plus rêche que le Tokaji qui explose de douceur. L'attaque en bouche me fait penser à la forme ronde de la bouche du silure. C'est une attaque frontale très large. On est dans des saveurs de douceurs jaunes. Puis très vite l'alcool s'affirme et le final est allongé comme la queue de ce même poisson, et évoque la sécheresse des Xérès. Il y a des notes de café, d'épices, qui permettent à l'un de nos amis qui fut professeur d'œnologie d'affirmer qu'il s'agit de madère. Mes références aux vins de Chypre de 1845 me permettent de dire que ce vin est d'avant cette date. Et comme j'ai bu plusieurs vins de 1828, nous concluons de façon 'péremptoire' qu'il s'agit d'un Madère 1828. Mais une chose est sûre, c'est qu'aucun d'entre nous n'a rencontré un goût aussi étrange, exotique, aussi profondément parfait, dans un style opposé à celui du Tokaji qui joue sur sa douceur et non sur son alcool, alors que celui-ci joue sur l'alcool et un style très sec. Je suis personnellement « pris aux tripes » en découvrant une saveur que je n'ai jamais rencontrée.

Le plat suivant s'appelle 'Souvenir de Toscane' : lardo di Colonnata, gnocchi al parmigiano, crema di funghi porcini. C'est le plat le plus abouti de la cuisine de Jean-Philippe où tout est subtil dans les dosages. Luc a apporté un **Champagne Dom Pérignon 1978** dont il est fier, car il chérit cette année oubliée des amateurs. Alors il nous en parle comme de ces livres interdits qui se passent sous le manteau. Le champagne doré est à l'opposé du 1975 Cœnothèque que je viens de boire récemment. Le 1975 était fluide, délicat, très Dom Pérignon. Celui-ci est atypique, puissant, conquérant, et séduisant par sa vinosité virile. Il faut bien ce champagne pour recadrer son palais après le madère. Mais le plat accueille aussi tellement volontiers le madère qu'il faut reprendre du champagne pour étalonner à nouveau nos capacités gustatives.

Le pigeon à la goutte de sang, sauce mûre-framboise, marrons glacés au sang est une merveille de subtilité traitée en douceur. Et c'est le bon choix pour le **Château Latour 1975** qui est un Latour aux folles promesses. Comment peut-on évoquer un vin de 34 ans en disant : « il est encore jeune, il faut le laisser vieillir » ? Car c'est la jeunesse de ce vin révélée et exacerbée par la frémissante sauce au sang qui est vraiment la caractéristique dominante. Il faut conserver ce millésime pour de futurs plaisirs infinis.

Des dés de ris de veau à la truffe noire de Richerenches accompagnent un autre vin de la cave murée acquise il y a un an. Rien n'est lisible sur la bouteille et le bouchon ne m'en dira pas plus tant il est noir tout du long. C'est par un indice, celui du nombre de bouteilles identiques, que je suis convaincu qu'il s'agit d'un **Château Ausone 1900**. A l'ouverture le nez était poussiéreux, mais l'espoir existait. Tout au long de la soirée nous sentons le vin éclore. Avec les amis, mais surtout Luc, nous dégustons le vin en cherchant s'il est cohérent qu'il soit de 1900 et s'il est logique qu'il s'agisse d'Ausone. C'est amusant de croiser ainsi les souvenirs, et d'exclure petit à petit des hypothèses. Tout en réfléchissant, nous jouissons du vin qui m'émeut profondément. Alors que j'aurais il y a dix minutes annoncé que le madère serait mon favori, ce vin, Ausone, puisque c'est Ausone, me transporte de joie, car je retrouve sans équivoque la perfection unique du millésime 1900, le plus grand sans doute de tous, comme je l'avais écrit dans mon livre. Je retrouve une richesse, un aplomb, une assise, un équilibre, une maturité qui ne peuvent exister que dans les années de première grandeur. Alors, comme nous avions déjà un peu bu, j'ai eu ma minute d'émotion, en pensant que je venais de faire ressusciter sur une cuisine de rêve trois vins aux saveurs aujourd'hui inconnues : un Tokaji que l'âge magnifie, un madère extra-terrestre et un Ausone 1900 au sommet de perfection que le vin rouge peut atteindre. Cela m'a donné le tournis.

Le Stilton de Nicole Barthélémy est le plus beau Stilton du monde. Hélas, trois fois hélas, la magnifique bouteille de **Château Climens 1924** est frappée d'un petit goût de bouchon. Alors, même si le vin est bon, car il combine de discrets agrumes et un charmant caramel, on ne voit 'que' le bouchon comme l'on ne voit 'que' la feuille de salade qui est collée aux dents du plus beau des sourires. Yann est triste car à l'ouverture son vin avait un merveilleux nez d'agrumes. Que s'est-il passé ? Je comprends sa tristesse car Climens est l'un des plus sublimes sauternes. Les deux tartes de Philippe Conticini, la tarte Tatin et la tarte douce à l'orange sont d'une magnifique délicatesse qui comme deux infirmières nursent le Climens.

Ma femme a réalisé à la dernière minute des petites madeleines façon Astrance (pardon, mieux qu'Astrance) juste sorties du four pour accompagner un chocolat noir à la vanille de Tahiti et une ganache noire aux épices douces de Jacques Génin qui doivent donner un écho au très vieux **Bourbon vers 1900** que j'avais ouvert à Clos de Tart il y a un mois et dont il me restait presque la moitié. Curieusement cet alcool est devenu trouble, sans doute du fait des transports, et a perdu une bonne partie de son éclat que j'avais alors trouvé miraculeux. Malgré ces blessures récentes, l'évocation de Bourbon me remplit d'aise. Cet alcool qui provient de la cave parisienne du Duc de Windsor, mais maintenant de la mienne, m'évoque toutes les splendeurs du passé, que l'on idéalise forcément.

Jean-Philippe a confirmé une fois de plus son immense talent, sa préscience des accords, son raffinement d'exécution. Les amis ont apporté des vins de bonheur et j'ai pu leur faire découvrir des saveurs totalement inconnues, fruits de mes achats tous azimuts, car il y a dans ces vins obscurs ou inconnus une richesse gustative totalement insoupçonnée. Nous avons voté de façon peu formelle et nous étions tous d'accord pour placer en premier l'Ausone 1900, en deuxième le madère 1828 (mais je n'exclus pas qu'il soit plus vieux encore), en troisième le Tokaji vers 1910 que l'on verrait bien ex-æquo avec le Dom Pérignon 1978, suivis du Latour 1975. Ce fort moment d'amitié et de partage de merveilles sur une cuisine d'un art consommé, c'est le plus beau prélude aux fastes de Noël.

Amicales salutations de François Audouze