



Ce n'est pas un vin pour une fois mais un **Lambic Grand Cru Cantillon 1983**, bière rare qui a créé avec un Château Chalon une continuité gustative impressionnante.

Bulletin n° 368

Déjeuner de famille à la maison. Les « Talents du luxe et de la création » à l'hôtel Intercontinental Opéra, déjeuner au restaurant Arpège, déjeuner au Yacht Club de France, dégustation de vieilles bières à la brasserie Cantillon (Anderlecht) et déjeuner au Bistro de la Poste à Bruxelles.

Ma fille aînée, leader du club des Ginette, vient déjeuner à la maison avec son compagnon et ses deux filles. Sur des gressins tortillés de saumon, un **Champagne Charles Heidsieck 1985** montre que l'âge n'a pas de prise sur lui. La couleur est légèrement dorée mais jeune encore, la bulle est présente, et le goût est fruité et joyeux. Il est presque sucré tant il est doux, ce qui n'enlève rien à sa race. Le champagne répond mieux à des gressins au jambon fumé. Il gagne en profondeur. Et c'est surtout sur la poutargue découpée en fines tranches que le champagne trouve l'excitation idéale. Car la salinité des œufs de mulot donne au doux champagne une longueur quasi irréelle. On se sent bien avec ce champagne de 25 ans.

Nous passons à table et l'osso-buco aux champignons, où la tomate n'est présente qu'en trace, accueille l'Himalaya du vin de Ginette : une **Côte Rôtie La Turque Guigal 1995**. Le nez est une bombe aromatique. En bouche c'est un coulis de fruits rouges et noirs, comme la mûre et la groseille qui prennent possession du palais qui devient l'otage du vin. Il y a une prise de pouvoir, sans possibilité de discussion, d'un vin impérial, impérieux, qui dicte sa loi. Le vin est riche, goûteux, charnu, possessif, et l'on ne peut que suivre son charme, sans échappatoire possible. Ce vin de quinze ans fait comme s'il en avait deux. Il envahit l'espace, et l'on est heureux. Il est la sublimation du vin moderne, en donnant à cette acception un sens positif qu'elle n'a pas toujours.

Il faudrait sans doute qu'il attende une bonne décennie de plus pour adoucir son agressivité juvénile, mais force est de constater que ce vin figure au sommet de l'art du vin du Rhône. C'est un vin immense.

Le camembert fait des signes d'amitié à la Côte Rôtie, beaucoup plus qu'au reste du champagne. Le dessert n'appelle aucun des deux vins, tarte au chocolat avec une petite salade d'ananas et de mangue. Ce fut un beau déjeuner de famille.

Richard Geoffroy est l'homme qui crée Dom Pérignon. Nous éprouvons un grand plaisir à goûter ensemble des vins et une amitié particulière est née entre nous. Alors bien sûr, j'aimerais le voir plus souvent. Il est tellement accaparé par sa fonction que les fenêtres de tir pour se rencontrer sont étroites.

Il m'appelle et me dit : « voici une occasion de nous voir. Un dîner de gala est destiné à couronner des créateurs et acteurs des métiers du luxe. J'ai une table avec des gens sympathiques. Veux-tu en être ? ». Je dis oui.

Arrivant en avance, je m'octroie une petite folie, je commande sous la grande verrière de **l'hôtel Intercontinental** Opéra un **whisky Macalan douze ans d'âge**. Dix minutes plus tard, je ne vois rien venir. Quand je ne suis pas content, ça se remarque, même dans un espace aussi vaste que le hall de cet hôtel. Il a fallu trois rappels pour que j'obtienne enfin ce délicieux breuvage, au doux et délicat.

Les participants du dîner arrivent, pour la cérémonie de remise des « **Talents du luxe et de la création** ». Plus on est créateur, plus il faut le montrer dans sa tenue. Cette extravagance est d'un grand conformisme, comme si elle répondait à un code. Pendant le long apéritif je bavarde avec Sandrine Garbay, l'homologue en ce qui concerne la création d'Yquem de Richard Geoffroy qui crée Dom Pérignon.

Nous sommes très serrés dans la salle Opéra construite par Garnier. Je ne me suis jamais senti bien lorsque l'on est assis dans cette salle dont la hauteur sous plafond est de plus de dix mètres, aux colonnades chargées entourant de larges miroirs disposés en demi-cercle qui faussent la perspective de la salle à l'acoustique déplaisante. Les tables sont à touche-touche, les coudes sont serrés contre ceux des voisins. Les remises de prix sont interminables, et l'ambiance ressemble à celle des cérémonies des Molière, des victoires de la Musique ou des Césars, car c'est la loi du genre. Une chose est amusante, c'est qu'à de rares exceptions près, les créateurs primés, étonnés de leur victoire, ne savent dire qu'un mot : « merci », ce qui nous a épargné les listes de gens remerciés aussi longues que des génériques de films. Alors que pour chacun des treize prix il y a quatre nominés, un prix particulier est remis sans concurrence : un prix spécial de la continuité historique est remis à Richard Geoffroy porteur de la pérennité de Dom Pérignon.

Etant assis à côté de Jean-François Piège, je m'amuse à voir s'il éprouve la même tristesse que moi devant la qualité des plats. On ne peut pas dire que c'est mauvais, mais on doit dire que ce n'est pas bon. Jean-François s'est lâché au moment du dessert dont le goût évoque trop ces liquides de lave-vaisselle bon marché. Et le vin dans tout ça ? Vincent, l'adjoint de Richard constate avec amusement que notre dîner est sobre, car les bouteilles d'eau se succèdent à notre table à un rythme soutenu, les vins dissuadant de tout effort de les comprendre. C'est pourquoi je ne les nomme pas.

Alors que le luxe nous environne de toute part tant les créateurs de bijoux, de montres, d'objets de décoration, de robes et de vêtements sont nombreux, il a complètement abandonné la partie culinaire. C'est bien dommage au pays de la gastronomie. Une grande marque d'épicerie de luxe a posé sur la table pour chaque invité des petits sacs à son logo contenant deux mignonnettes à capsules à vis, l'une de sauvignon, l'autre de syrah. Peut-on parler de luxe s'il déserte la table ?

Des discussions passionnantes ont sauvé la mise. Et j'ai partagé quelques heures avec Richard Geoffroy, toujours riche de mille projets.

Lorsque Cédric est apparu à l'un de mes dîners, son amour du vin, sa compétence, ses envies ont immédiatement enfanté une amitié coup de foudre, un peu comme avec Richard Geoffroy. Nous avons bâti mille plans pour goûter le plus extrême, le plus subtil et le plus charmant. Un petit pépin de santé a mis un frein à ces projets et Cédric m'a demandé un an de répit. Au terme de sa pause sabbatique, je l'appelle pour des retrouvailles. Il me dit : « rendez-vous chez **Alain Passard**. Je t'invite et tu apportes le vin ».

Le jour dit, je suis très en avance. J'ai donc le temps de bavarder avec Gaylord, le sommelier qui en d'autres endroits a participé au service du vin lors de certains de mes dîners. Il se souvient que grâce à moi, il a bu Yquem 1907 dont il garde un souvenir impérissable. Cédric arrive et dès les premiers mots, c'est comme si nous nous étions quittés hier. Et avec la même folie et le même enthousiasme, nous bâtissons mille projets, comme s'il fallait absolument rattraper le temps perdu.

Cédric est un habitué du [restaurant Arpège](#), et il a demandé à Alain Passard de mettre les petits plats dans les grands. Le menu impromptu veut voler à Ferran Adria la palme du plus grand nombre de plats. C'est un voyage dans l'univers créatif d'Alain. Sur deux plats je n'ai pas vibré outre mesure : un carpaccio de coquilles Saint-Jacques dont l'acidité de la sauce bride le sucré naturel de la coquille, et une asperge blanche emmitouflée elle aussi dans des saveurs citronnées qui mettent une camisole autour des amertumes naturelles délicieuses de l'asperge. Mais sur tous les autres, ce fut un festival exceptionnel, la palme revenant au pigeon à l'hibiscus et au blini de saumon sauvage.

J'ai apporté deux vins et Cédric doit n'en choisir qu'un seul, pour que nous soyons raisonnables : un **Marquès de Riscal Rioja 1992** et un **Mission Haut-Brion 1978**. Après l'assaut de politesse où chacun dit : « non, c'est toi qui choisis », je fais ouvrir le Mission Haut-Brion 1978. Gaylord n'a pas les outils pour extraire un bouchon qui part en charpie. Je l'aide à finir l'ouverture pour éviter un carafage. Le parfum de ce vin est éblouissant. Au jeu des sept familles, il joue à coup sûr dans la famille Haut-Brion, avec une richesse aromatique rare. En bouche, l'attaque est riche, pleine, solide comme un Graves. Et ce qui est étonnant, c'est que le final au goût précis s'arrête instantanément. Le vin est court tout en étant riche, son temps d'exposition étant réglé sur le minimum.

Selon les plats le vin déploie de nouveaux charmes. Il est impérial sur un plat de foies de poulet. J'aime sa sérénité, son côté très prévisible dans la complexité. Nous parlons, nous parlons, les plats se multiplient, et ce qui devait arriver est arrivé : la marée est basse. Il faut ouvrir le vin espagnol. Alain qui passe à proximité se moque de nous, raillant les simagrées que nous avons faites sur le choix du vin à boire, puisqu'il eût été plus simple d'ouvrir immédiatement les deux. A l'ouverture, nous sommes saisis par le nez du vin espagnol, d'une fraîcheur rare, et par le côté opulent et frais qu'il a en bouche. C'est un vin agréable, qui n'a pas la complexité du bordelais, mais dont la joie de vivre est charmante. Ce que j'aime, c'est que sous la puissance certaine, il y a une expression de fraîcheur et de gracilité.

Cédric est le premier à signaler que le vin se referme. Il aura suffi de moins de dix minutes pour que la fraîcheur aérienne se transforme en rigidité, le vin perdant de son charme, tout en ayant un niveau qui n'entraînerait que des approbations dans d'autres contextes.

Alain Passard est en pleine forme et sa création s'en ressent. Les plats montrent une belle inventivité sur une structure raisonnée des goûts. Le personnel est joyeux, aimable, créant une atmosphère tonique. C'est un vrai grand restaurant sympathique où l'on mange bien. Les retrouvailles avec un gourmet furent une réussite et appellent des suites.

C'est un nouveau déjeuner au [Yacht Club de France](#), dans la belle salle de réception. Le directeur est un amoureux de cuisine et de vins, et fait tout pour nous plaire. Le ris de veau n'est pas extraordinaire, mais les filets de sole aux gambas rattrapent largement la mise. Le **Château Talbot 1998** a une belle structure solide. Son nez est profond, typé, de grande expression. Le **Château Rauzan Gassies 1998** est très différent. Il a plus de rondeur, de fruit, de grâce. Il est très Margaux. Le Talbot est plus profond et le Rauzan-Gassies est plus charmeur. Les deux vins sont bons et montrent que 1998, sans exubérance, se boit bien. Entre les deux rouges, nous avons intercalé un bourgogne blanc, un **Vougeot premier cru les Cras domaine Bertagna 2007** qui est une belle surprise, car je ne l'attendais pas si gouleyant. Comme à chacun de nos repas, les conscripts refont le monde dans l'amitié.

Un journaliste m'avait contacté pour un reportage sur la Percée du Vin Jaune pour France Culture. Ce reportage passera sur l'antenne en mai 2010. Pour préparer notre rencontre à Poligny, siège de la Percée, nous avons bavardé au bar du Crillon autour d'un Côtes du Jura 1934. Au hasard des discussions, nous avons évoqué les bières et Olivier m'a demandé si j'ai bu des bières anciennes. J'ai dit non.

Deux mois plus tard, nous nous retrouvons à Anderlecht au siège de la [brasserie Cantillon](#) qui est en même temps un musée de la Gueuze. [Jean Van Roy](#), dirigeant de la quatrième génération nous fait visiter la brasserie. Les équipements sont bien ceux d'un musée, car les cuves et les machineries datent de 1900. Jean nous explique les phases du processus de fabrication de ses bières. Le lambic est le produit de base, qui peut vieillir en fût pendant trois ans. La gueuze est un assemblage de lambics de trois années différentes. Jean n'utilise jamais de fûts neufs et le goût de ses lambics est influencé par la provenance des

fûts. Il a tout essayé, fûts de vins rouges, de vins blancs, de cognacs et de vins espagnols. Son rêve serait d'essayer des fûts de vins jaunes, car le lambic est une bière dont le mode de maturation est oxydatif.

Jean est passionnant à écouter. Je suis impressionné par ce qui s'appelle « la chapelle », un grenier où une cuve, plutôt un bac en cuivre, peut contenir 7.000 litres de jus, pour son refroidissement nocturne et son ensemencement.

Nous commençons à boire un **lambic sur fût**, qui doit avoir environ un an. C'est une grande surprise, car le nez est expressif, l'acidité est intense, et le goût évoque le foin doré de fin d'été. Nous remontons et Jean nous fait goûter une **gueuze d'un an**, qui comprend des lambics de deux à quatre ans. Je jubile, car nous mettons un pied dans l'inconnu. Cette bière ne ressemble à rien d'habituel. L'acidité est forte, mais l'étrangeté me ravit. J'adore pénétrer dans des mondes inconnus. Nous goûtons ensuite un **lambic de trois ans**. Ce qui me frappe, c'est le caractère vineux de cette bière sans bulle. Je m'imagine que si on glissait ce lambic dans une dégustation à l'aveugle de vins à forte tendance acide, j'hésiterais avant de dire que ce n'est pas du vin. Toutes les bières Cantillon titrent 5°, mais elles paraissent en avoir plus. Vient ensuite une **gueuze de 1996**, qui provient de jus dont l'année moyenne est 1994. Je lui trouve un petit défaut dont nous discutons avec Jean, qui est impressionné que je puisse mettre le doigt sur un écart dont je ne suis normalement pas spécialiste. Mettons cela sur le compte de la chance du néophyte. Le petit défaut s'estompe au réchauffement du verre et cette bière se révèle très intéressante, avec toujours une grande acidité, et un charme qui naît de saveurs inhabituelles. L'étrangeté me séduit et je pense immanquablement aux champagnes Jacques Selosse qui ont une approche tout aussi originale.

Nous allons déjeuner au **restaurant le Bistro de la Poste** sur la chaussée Waterloo. Jean nous ouvre trois bières : une **gueuze 2006**, un **lambic 1983**, mis en bouteille en 1986, et une **gueuze d'avant 1980**, qu'il situe entre 1975 et 1978. De mon côté, j'ouvre un **Château Chalon Fruitière Viticole de Voiteur 1962**. Le repas est simple : rillettes, velouté de carottes, poulet aux pommes de terre et gruyère. C'est parfait pour ce que nous allons faire. J'avais demandé qu'il y ait une jeune gueuze pour le cas où le pont entre bière et Jura ne se fasse pas avec les anciennes. C'est à titre de sécurité. Or en fait, l'intérêt se porte sur les deux bières anciennes qui offrent une continuité spectaculaire avec le vin jaune. Jean est impressionné par le prolongement qui se crée, quel que soit l'ordre dans lequel on boit les deux bières et le Château Chalon. Et Jean me demande : comment saviez-vous que ça marcherait alors que vous ne saviez pas que mes bières sont oxydatives ? J'ai répondu que j'avais l'intuition qu'une bière ancienne et un Château Chalon plutôt calme comme celui-ci s'accorderaient bien.

Les lambics perdent normalement leur sucre après peu d'années, et n'ont plus de bulles. Or le lambic 1983 a pété à l'ouverture, signe d'un sucre résiduel qui a produit une nouvelle fermentation. Dans cet état, le lambic me plaît beaucoup, car l'âge assagit l'acidité, et la gueuze des années 70 est délicieuse, explorant des saveurs d'aficionados. Car entrer dans ce monde de goûts en rebuterait plus d'un. Aux côtés des bières, le Château Chalon fait presque doucereux, tant l'acidité des bières est prégnante. Max, l'un des associés du bistrot qui partage nos boissons, boit du petit lait en écoutant nos discussions qui montrent combien cette association d'un jour entre bière et vin jaune est un grand moment d'émotion.

Alors que bière et jaune font jeu égal, sur le gruyère la suprématie écrasante du Château Chalon nous offre un accord divin sur un vin calmement joyeux, presque doucereux sur sa pointe de noix. Jean, Olivier et moi, nous nous souviendrons à jamais d'un grand moment de communion.

Jean fait une bière atypique, exceptionnelle et passionnante, et en parle divinement bien. J'ai ajouté un pont avec un vin qui exprime une recherche d'excellence identique. Jean va rêver plus que jamais de fûts de vins jaunes pour créer de nouvelles bières !

Amicales salutations de François Audouze