



J'ai bu des **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1943** meilleures que celle-ci. Mais cette bouteille avait une qualité particulière : elle était le fruit de l'amitié.

Bulletin n° 373

Déjeuner au restaurant Laurent, théâtre du Châtelet et dîner au restaurant Georges, présentation des champagnes Joseph Perrier au Yacht Club de France, une bouteille ouverte de façon impromptue.

Des membres de l'académie des vins anciens sont d'une générosité sans limite. Bruno est l'un d'entre eux et j'ai adopté pour lui le comportement du mur de tennis. La fonction d'un mur de tennis, c'est de renvoyer la balle qu'on lui envoie. Quoi de plus plaisant que de répondre à la générosité par la générosité ?

Un jour Bruno m'appelle et me dit : « j'ai acheté une La Tâche 1943, de ton année, et je l'ai acquise pour la boire avec toi ». Le rendez-vous est pris au **restaurant Laurent** pour déjeuner. J'ai apporté deux bouteilles, un champagne et un blanc, et comme nous ne sommes que deux, il est décidé que nous ferons l'impasse sur le champagne. Bruno a apporté à titre de sécurité un autre vin de 1943, un des plus grands bordeaux, et d'un commun accord, en humant La Tâche, nous décidons qu'il ne sera pas nécessaire de l'ouvrir. Bruno suggère qu'il soit au programme d'une autre rencontre.

A peine sommes nous assis dans le merveilleux jardin du restaurant, où les marronniers étreignent leurs feuilles toutes fraîches, qu'un ami très cher s'approche de notre table. Nous nous embrassons comme du bon pain et la question se pose de fusionner sa table et la notre puisque Bruno et moi avons chacun de quoi satisfaire d'autres soifs. Les circonstances nous conduisent à faire table à part, mais je prévois d'envoyer tout à l'heure un verre de chaque vin à la table de mon ami.

Le vin que j'ai apporté est un **Corton Charlemagne J.F. Coche Dury 1998**. Quand Bruno découvre ce vin, il me dit qu'il va exaucer l'un de ses rêves. Patrick Lair nous suggère de prendre un foie gras poêlé. Cela peut demander un certain temps de préparation, aussi, pour accompagner notre soif, il nous fait apporter des tranches de Comté. Le vin de Coche Dury est tout simplement impérial. Sa couleur est d'un or vert, son nez est profond et pur. En bouche, il y a une combinaison de caractéristiques contraires. Comment peut-on associer une puissance indestructible avec une légèreté d'âme aussi romantique ? Comment peut-on trouver une structure aussi limpide et avoir un vin fantasque, chantant et buissonnier ? Ce vin a tout pour lui. Ce qui est intéressant, c'est que le comté joue un rôle latitudinal quand le foie gras

joue en longitudinal. Le Comté donne de l'opulence au vin, au détriment de sa longueur, et le foie gras donne une longueur invraisemblable au vin tout en rétrécissant son parcours dans le palais, pour n'en retenir que l'essentiel de la trame. L'émotion est intense et en le buvant, je me dis qu'il n'existe pas de vin plus riche, plus beau, plus complet que ce vin dans la plénitude de sa sérénité. C'est un vin immense. Les petits grains de poivre saupoudrés sur la surface lisse du foie gras poêlé excitent le Corton Charlemagne en flattant sa richesse et sa complexité.

Avec Philippe Bourguignon, nous avons pensé qu'un pigeon aux morilles conviendrait bien à **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1943**. La bouteille est de niveau très bas, comme hélas on le voit souvent avec les vieux vins de la Romanée Conti qui pèchent par la qualité des bouchons. Le vin ouvert il y a trois heures a été malencontreusement mis dans une armoire fraîche qui a joué – les hommes me comprendront – le rôle d'une mer froide sur l'anatomie masculine. Aussi, le nez est-il coincé, et la première bouche est particulièrement peu amène. La couleur est fortement tuilée. Tout cela ne présage rien de bon.

Heureusement, le plat est un Docteur Miracle. Il est clair que nous nous persuadons que le vin est bon. Il existe une expression populaire : « quand on veut tuer son chien, on dit qu'il a la rage ». Ainsi, quand on veut que La Tâche 1943 soit bonne, on arrive à trouver de quoi la juger bonne. Et c'est vrai qu'il se structure, qu'il offre un peu de la richesse dont j'ai déjà eu le témoignage. Et, comme nous sommes là pour en profiter, nous trouvons tout ce que nous pouvons pour que le courant passe. La morille nous y aide.

Un signe qui ne trompe pas, c'est que nous avons décidé que mon autre ami n'aura pas de La Tâche, car nous avons voulu profiter de chaque goutte de ce beau témoignage de la Romanée Conti, fatigué par un mauvais vieillissement, rétréci par son dernier stockage en chambre froide, mais répondant à l'appel qui lui a été fait par Bruno de briller au cours de ce repas d'amitié. Si l'on veut être sincère, il existe une autre explication de ce soudain égoïsme, c'est la peur que le vin soit mal compris à la table où il aurait été apporté.

Nous parlions d'Yvan Roux. Tout à coup d'une table voisine, un inconnu me tend son téléphone portable et me passe Yvan Roux qui m'avait proposé hier encore, puisque j'étais dans le sud, de profiter de cigales juste pêchées. Ce voisin inconnu avait entendu que je disais du bien d'Yvan Roux et voulait que le contact s'établît.

Le repas est presque fini et les amis qui avaient reçu un grand verre de Coche Dury se joignent à nous. Je décide d'ouvrir le **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1955** que j'avais apporté. Comme notre table est passée de deux à quatre, j'invite aussi l'inconnu de la table voisine, qui m'avait tendu son téléphone. La couleur du champagne est ambrée, avec une légère trace de gris. Il n'y a plus de bulle et l'impression de pétillant n'existe plus. C'est donc un vin que nous buvons, avec la complexité et la richesse que ces champagnes évolués peuvent montrer si magnifiquement. La couleur implique logiquement une petite amertume, qui ne gêne pas le plaisir de déguster un vin riche et dépaysant.

A cette heure-ci, il reste peu de monde dans le jardin, aussi ai-je l'audace d'aller me présenter à Jean-Luc Petitrenaud qui déjeune encore à l'une des dernières tables occupées. Je lui propose un verre du champagne. Il a une réaction qui me fait plaisir car elle correspond à sa personnalité. Il m'écoute présenter le champagne, avec les précautions d'usage pour bien aborder ces saveurs inhabituelles. Il boit, ses yeux se plissent, et avec un large sourire, il me dit : « passionnant ».

Il est temps de plier bagage. A une table voisine un couple ne cessait de regarder nos bouteilles avec curiosité. J'adresse deux mots à ces personnes aimables. Ce sont des mexicains en voyage à Paris qui, incapables de rentrer au pays du fait du nuage de poussières volcaniques, s'emploient à passer le temps. Par un beau soleil, où pourrait-on être mieux que dans le jardin du restaurant Laurent ?

L'ainée de mes cinq petits enfants est inscrite au Conservatoire de danse du centre de Paris. Avec trois cents élèves dont des tout petits bouts de choux, elle danse à deux reprises au Théâtre du Châtelet, sur des chorégraphies étonnamment brillantes. C'est amusant de constater que lorsque trente fillettes se trémoussent harmonieusement sur scène, il n'y en a qu'une que mes yeux suivent : celle qui a un quart de mon sang. Et la larme à l'œil est bien proche quand elles sont applaudies. Après le spectacle, nous nous

rendons, sur invitation de ma fille, au **restaurant Georges** au sixième étage du Centre Pompidou. Ce décor ultramoderne m'évoque irrésistiblement le Gaffophone, l'instrument de musique de Gaston Lagaffe. La vue sur Paris est merveilleuse, mais la vue sur la salle l'est aussi. Car selon une recette bien rôdée des frères Costes, le personnel féminin est choisi pour faire saliver. Il y a une blonde aux jambes interminables et au regard de charolaise, une musculeuse noire qui s'active, et une asiatique au visage impénétrable qui semble peu concernée par ce bas monde. Un bel homme noir au profil athlétique restera une énigme parce qu'il n'a rien fait de la soirée. Est-il serveur ? Rien dans son comportement ne le prouve. En revanche, il n'est pas indifférent à la longiligne blonde qui n'est pas non plus très active.

La carte des plats et celle des vins sont sans imagination particulière. Pour ne pas prendre de risque, je choisis des macaronis aux morilles, exécutés de façon convenable. Je commande des vins au verre, un Haut de Smith Haut Lafitte pour ma fille et un **Chablis 1^{er} Cru Mont-du-Milieu 2007** pour mon gendre et moi. Lorsque je demande à la charmante serveuse noire si elle connaît le nom du propriétaire de ce Chablis, elle me répond qu'elle ne sait pas, regarde la carte et me dit : c'est ça, c'est Mont-du-Milieu. Puis sentant ma réaction de stupeur elle ajoute : enfin ce doit être quelque chose comme la Chablisienne. Elle n'a pas pensé à me montrer la bouteille. Le vin abusivement acide est resté dans mon verre.

La sono étant à fond et empêchant toute conversation suivie, nous avons quitté ce lieu en pensant que les frères Costes sont parfois mieux inspirés. On comprend mieux pourquoi les serveuses ou non serveuses sont jolies : il faut bien que quelque chose attire l'attention.

Depuis des années, au salon des grands vins puis au Grand Tasting, je retrouvais les sympathiques animateurs et dirigeants du **champagne Joseph Perrier**, Jean-Claude Fourmon et son épouse Marie Caroline. Nous tenions des propos aimables, mais je n'avais jamais réellement cherché à approfondir ce domaine. Tout récemment, me parvient une invitation à goûter les nouveaux millésimes et à découvrir le nouvel habillage des vins de cette maison de champagne fondée en 1825 par un des membres de la famille Perrier dont trois branches se sont illustrées dans le champagne, les Perrier Jouët, les Laurent Perrier, Laurent n'étant pas un prénom mais une famille, et Joseph Perrier.

Nous sommes invités au **Yacht Club de France** ce qui me plaît. L'apéritif est arrosé par le **Champagne Joseph Perrier brut sans année** qui est un vrai champagne de soif. Assez dosé, ce qui donne soif, il est simple, facile, sans grande longueur mais se boit bien. Le mot d'introduction du président du Yacht Club est court et très amical. Celui de Jean-Claude quand nous passons à table est pétillant comme son champagne et plein d'humour. Jean-Claude représente la quatrième génération de la famille.

Le menu du club est très élégant : le saumon dans tous ses états / carré d'agneau rôti au thym, sauce forestière, gratin dauphinois / fromages / médaillon de clafoutis aux framboises, jus de fraise et sorbet griotte.

Le **Champagne Joseph Perrier blanc de blancs 2002** est très pur, droit, strict, peu dosé. Ce beau champagne a lui aussi un profil de vin de soif. Il a une assez belle persistance aromatique et c'est surtout le pétillant qui reste en bouche.

La divine surprise c'est le **Champagne Joseph Perrier rosé 2002**. Alors que je n'ai pas un palais fait pour les champagnes rosés, celui-ci me surprend par son extrême précision. Il est beau, riche, imprégnant, et il dégage une sérénité où toute mièvrerie est absente. Il est riche, et je l'aime. Il n'est pas forcément gastronome, et je l'aurais volontiers vu sur le dessert, mais je me dois de signaler sa grande persuasion.

Et, tout d'un coup, arrive quelque chose d'inconnu pour moi. Le **Champagne Joseph Perrier Joséphine 2002** est une énigme. Un peu sec, un peu rêche, il a de la richesse. Astringent, on sent qu'il est fait pour la gastronomie la plus agressive. Donnez lui une pièce de bœuf, il en fera son affaire. Ce champagne fort, mais aussi délicat et subtil, c'est Sarah Bernhardt dans l'Aiglon. Car il dérange mais use de son charme. C'est un sommet de délicatesse.

Comme j'aime ce qui me surprend, je profite et jouis de ce champagne de grande finesse. Jean-Claude Fourmon venant bavarder à notre table fait remplacer pour ce champagne les jolis verres tulipe gravés du blason de la maison de champagne par des verres à vin. Je lui dis que je ne suis pas d'accord, car le verre à

vin lui donne de l'ampleur alors que le verre tulipe préserve sa délicatesse et son romantisme. Mais bien sûr, cela dépend de ce qu'on recherche et attend de ce champagne aux grandes qualités gastronomiques.

Autour des tables, il y a des gens de presse et des clients de Joseph Perrier. Les discussions vont bon train. Dans une ambiance joyeuse, créée par ce couple éminemment sympathique, j'ai pu découvrir deux beaux champagnes, le rosé 2002 et surtout cette Joséphine 2002 au talent d'impératrice.

Pour l'entretien de ma maison, nous utilisons très souvent les services d'un serrurier électricien qui a tout du titi parisien. Expert en argot, il a la gouaille d'un Michel Audiard. Un plaisir à entendre, car on se croit immergé dans le monde des Tontons Flingueurs. Il a travaillé toute la journée, se lave les mains et me lance : « eh, alors, le patron, y sort pas une boutanche ? ». Je descends en cave et je prélève une bouteille de **Château Moulinet Pomerol 1976**. La bouteille est belle et le niveau est dans le goulot. Avec un tirebouchon limonadier le bouchon se brise aux trois quarts et j'extraie le reste avec ma mèche miracle. Le nez est particulièrement expressif, profond, riche en alcool.

Si l'on comprend que le plaisir d'un vin est influencé par ce qu'on en espère, force est de constater que je suis stupéfait. J'attendais un honnête pomerol et je trouve un vin plus que surprenant. Je ne pense pas que La Conseillante de cette année serait plus complet. Le vin est très pomerol, avec une astringence et un râpeux qui n'appartiennent qu'à cette appellation que j'adore. Le vin est riche, creuse en profondeur un sillon généreux dans le palais, et son final est construit sur des bases de grand vin. Et le plaisir est plus grand parce que je ne l'attendais pas ce niveau. Plus tard, quand le vin s'ouvre, il est plus amène mais moins surprenant. On peut alors chercher ce qui le distingue des plus grands, mais si l'on ne pinaille pas, on ne trouvera que du bonheur. C'est un vin bien plein, riche et profond, à la longueur plaisante, dont la râpe rappelant la sécheresse de l'année m'a beaucoup plu.

Amicales salutations de François Audouze