



Cette bouteille de **Royal Kebir Frédéric Lung 1945** a été bue avec un amateur du Nebraska. Les vins d'Algérie de cette époque sont particulièrement riches.

Bulletin n° 375

Déjeuner au restaurant Laurent, déjeuner au restaurant Patrick Pignol et déjeuner au restaurant Mathusalem.

Le fait d'écrire sur le site de Robert Parker m'a permis de rencontrer des américains amoureux de vins, dont j'apprécie l'enthousiasme et la compétence de dégustation. Et la différence d'approche avec les amateurs français est enrichissante.

Un jour, je reçois un message d'un américain du Nebraska qui me complimente, non pas tant pour mes écrits sur le forum de Parker que pour mon livre, qu'il a trouvé « inspirant ». C'est un psychanalyste lacanien et ce détail excite ma curiosité. Il est de passage à Paris pour un congrès de psychanalyse et me demande que nous déjeunions ensemble, sachant qu'il apporterait des vins. Je ne le connais pas mais ses propos ayant l'effet de la fable du corbeau et du renard, j'ouvre mon large bec.

Nous nous retrouvons au **restaurant Laurent**, l'endroit de Paris le plus accueillant qui soit. Mes deux vins déjà présents sur place depuis dix jours ont été ouverts il y a plus de deux heures et ceux de Tom il y a environ une demi-heure, car il est arrivé avant l'heure du rendez-vous.

J'avais prévu pour l'entrée un **Chante-Alouette Hermitage blanc Chapoutier 1945**. La couleur m'étant apparue affreuse, je suis descendu hier en cave pour prévoir une bouteille de remplacement. La première que je prends, un **Puligny-Montrachet J.B. Duchesne 1961**, de magnifique couleur, a hélas le bouchon qui flotte dans le liquide. Je prends une autre bouteille, un Corton-Charlemagne dont l'année est illisible.

Le premier contact avec le Chante-Alouette est assez désagréable, mais à mon grand étonnement, le final est enlevé et brillant. La question se pose : gardons-nous ce vin, ou prenons-nous les réserves ? Tom me dit qu'il se contenterait bien de ce 1945. Ne sachant pas si c'est de pure politesse, je fais ouvrir le Puligny dont la couleur est très belle, d'un jaune citron de belle jeunesse. Le nez de ce vin est très déplaisant, tendance bouchon. Mais en bouche, quelle surprise ! Le vin est précis, bien dessiné, sans le moindre défaut, et son final citronné est d'une belle définition. Quelle surprise ! Il n'est donc pas nécessaire que j'ouvre le Corton Charlemagne. Tom me dit n'avoir jamais rencontré un vin qui ait un tel écart entre le nez et la bouche. Et, chose importante que nous constatons, le bouchon qui flottait n'a créé aucune déviation définitive qui eût exclu que le vin fût bu.

L'entrée est un foie gras de canard poêlé, haricots risina aux olives noires et relevés par un gaspacho. C'est fou comme le Chante-Alouette que je commençais à trouver désagréable est mis en valeur par le foie gras. Il gagne en originalité, en coffre, et son petit côté fumé qui le rend rhodanien emporte l'adhésion. J'ai envie d'essayer le premier rouge sur le foie gras. Tom a apporté un **Barolo Giacomo Borgogno 1961**. Le nez est extrêmement délicat et raffiné. La première approche du vin est celle d'un vin légèrement acide, un peu fluet en bouche, mais au final solide. J'adore ce vin et je dis à Tom qu'il n'a pas d'âge tant il paraît intemporel, accompli et équilibré, fait pour tracer la route de l'histoire sous cette forme inchangée. La deuxième approche est plus étoffée, car le vin s'ébroue, et sur le foie gras, il prend définitivement du coffre, de l'assise et la prestance de ce vin charmeur est impressionnante. C'est bon un Barolo d'un demi-siècle !

Le foie gras est beaucoup plus accueillant pour le Barolo que pour le **Royal Kébir Frédéric Lung Algérie 1945** rouge. La bouteille est parfaite, provenant de la caisse d'origine que j'avais moi-même décerclée. J'avais été étonné que les étiquettes soient aussi parfaites, comme si elles avaient été imprimées la veille, et que les niveaux soient dans le goulot. N'importe quel expert me dirait que c'est forcément un faux, tant elle semble fabriquée dans l'instant. La couleur du vin est noire, à peine tuilée, le nez est convaincant et intense, et en bouche, l'image qui me vient immédiatement est celle de Vega Sicilia Unico. Car les arômes de café, de marc de café, de caramel sont présents, ainsi que des traces d'écorce d'orange que signale Tom. Le vin est résolument non conventionnel et je dis en souriant que l'on comprend pourquoi les bourguignons ont ajouté parfois dans le passé du vin algérien dans leurs cuves. Car ce vin a de la puissance, du charme et une typicité de vin conquérant. Sa complexité est extrême. Le foie gras ne l'intéresse pas.

Ce qui me plaît, c'est que Tom, après l'essai des deux rouges, vient revisiter les deux blancs pour voir comment ils se comportent avec le foie gras. Cette attitude ouverte vis-à-vis de vins relativement peu glamour m'indique que Tom sait écouter le message des vins.

Arrive un plat traditionnel de ce restaurant : les friands de pieds de porc croustillants, purée de pommes de terre. Et là, c'est de loin le domaine d'excellence du Royal Kébir, qui devient impérial. Il prend une stature de première grandeur. Il s'est coordonné et offre l'opulence des plus grands vins. Il faut absolument que je prévoie d'en ouvrir un avec un Vega Sicilia Unico. Le Barolo avec ce plat riche devient plus strict, plus synthétique, gardant sa densité sans le côté charmeur qu'il avait jusqu'alors.

Comme nous ne sommes que deux, il reste beaucoup à boire aussi un saint-nectaire aide à finir les rouges, et c'est le Barolo qui l'accepte le mieux. Un comté aide à poursuivre l'exploration des blancs. Contrairement à ce que je pensais, l'Hermitage fait un blocage avec le comté, qui lui donne un aspect giboyeux, voire laiteux, alors que le Puligny-Montrachet gagne en élégance, en étoffe et en charme.

Le dessert est une charlotte contemporaine aux gariguettes et baies de sureau. Tom est un peu circonspect sur la pertinence de l'accord avec son deuxième vin, mais il verra qu'il fonctionne subtilement. L'**Anjou J. Touchais Grande Année 1959** a une couleur d'un or glorieux. Quel beau vin dans le verre ! Son nez est discret et c'est en bouche qu'il s'exprime. Il est délicat, pianote dans la douceur, et ce sont des fruits blancs comme les litchis qui jouent piano mais continuo. Ce vin est tout simplement délicieux, mariant une jolie acidité qui fait oublier qu'il est doux avec une longueur déployée comme l'écharpe d'un ange de douceur. Je me reproche de ne pas explorer plus souvent ces vins de Loire qui sont vraiment attachants. Une chose m'a intéressé, c'est que les deux vins de Tom sont intemporels, dans une forme qu'ils garderont pendant de longues années, avec un équilibre rare.

Pour s'amuser, nous avons voté pour nos quatre favoris. Tom a voté ainsi : 1 – Touchais 1959, 2 – Chante-Alouette 1945, 3 – Royal Kébir 1945, 4 – Barolo 1961.

Mon vote est : 1 – Touchais 1959, 2 – Royal Kébir 1945, 3 – Barolo 1961, 4 – Puligny 1961.

Le fait que Tom place le Chante Alouette en second montre son ouverture d'esprit pour ne pas s'arrêter à un petit défaut de fatigue. Il sait mettre à l'honneur le vin quand un plat le sublime. Nous avons bavardé de choses diverses sur le vin. Tom est un amateur qui a découvert le monde des vins anciens, et adopte

une approche ouverte à leur écoute. C'est un plaisir pour moi de rencontrer des amateurs qui vibrent avec cette intelligence.

Le fils d'un ami de quarante ans est devenu lui aussi un ami très proche. Nous déjeunons au **restaurant Patrick Pignol**. Quand j'arrive – en avance – l'aspirateur est au milieu de la pièce. Maîtres d'hôtel et sommelier sont encore en jeans. Me suis-je trompé de jour ? Patrick et son épouse ont fait refaire la décoration du lieu pendant le week-end, et le nettoyage final se fait à la dernière seconde. Pendant qu'on se prépare, j'ai le temps d'étudier la carte des vins du restaurant. C'est une des plus belles cartes de vin de Paris. Patrick gère les achats, et comme il est gourmet, il n'achète que le meilleur. Il y a des prix très chers lorsque Patrick veut gérer la rareté avec parcimonie et il y a des prix doux qu'il faut savoir aller chercher dans le livre imposant. Je ne jette même pas un œil aux bordeaux qui ont définitivement quitté la raison. Je jette mon dévolu sur **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 2000** qui fait partie des fondamentaux du bien boire.

Nous prenons le menu du jour, avec des ravioles de Saint-Jacques au jus corsé et le cochon de lait saisi au four légèrement pimenté au gingembre et à la coriandre. Nicolas carafe le vin. La couleur est légèrement tuilée, évoquant un bourgogne de vingt-cinq ans. Le nez est d'une rare subtilité qui m'évoque certains bordeaux comme les Graves. En bouche, mais c'est la première gorgée qui me piège souvent, je trouve le message un peu fermé, le vin jouant avec un petit bémol. En fait, il faut attendre. Progressivement le vin découvre l'une de ses caractéristiques uniques : c'est le plus bourguignon des Châteauneuf-du-Pape. Selon le plat, on suivra une délicieuse amertume, comme sur les ravioles, ou un velouté délicat, charmeur, enjôleur et captivant comme sur le cochon de lait. L'accord avec le cochon est admirable de confort. Mais le Rayas ne m'a pas donné toute l'émotion dont il est capable.

Un saint-nectaire un peu trop affiné n'est pas un bon partenaire. Sur une mandarine gentiment confite, un **Klein Constantia Afrique du Sud 2005** crée un accord charmant et convaincant.

L'ambiance du restaurant est toujours aussi sympathique. La cuisine est précise et goûteuse. Ici on se sent bien.

S'il devait y avoir un titre pour le déjeuner qui suit, ce serait le mot traquenard. Denis est sommelier. Il est un des piliers de l'académie des vins anciens, qu'il a aidée en assurant le service du vin. Il fait partie de ces gens dont la générosité conduit à l'aveuglement. Il a partagé sa vie entre l'Afrique du Sud et la France et nous ne nous sommes pas vus depuis longtemps. Il m'envoie un message demandant quand nous pourrions déjeuner ensemble. J'écoute ce message dans une salle de sport où je suis à portée de fusil du restaurant qu'il me suggère. Ma réponse est instantanée : « pourquoi pas ce midi ? ». Sa réponse : « je t'attends ». Voilà comment une journée que je pensais sans vin se transforme en un gentil traquenard.

Le Mathusalem, rue Exelmans, est un coquet petit bistrot où les murs sont transformés en ardoises, calligraphiées pour donner envie de manger et de boire. Le voiturier m'appelle par mon nom. Suis-je connu par lui ? Non, c'est Denis qui a signalé ma présence. Le patron du lieu a un visage qui m'est familier. J'apprendrai qu'il était auparavant l'un des sommeliers de la maison Hédiard. La table est dressée pour trois, car Fabrice, le gérant d'une salle de sport concurrente de celle que je venais de quitter nous rejoint. Sur la table, un vin décanse dans une carafe. Denis demande à Rémi le patron de nous apporter le champagne que Denis connaît comme sa poche. C'est un **champagne Damien Hugot Blanc de Blancs Brut** à Epernay, pur chardonnay. La bulle est un peu lourde en bouche, mais je suis conquis par le vineux du champagne. Il se boit bien, sa définition est précise, il ne pèse pas, même si son message manque – tout est relatif - de profondeur et de longueur. Pour le prix que Denis m'indique, c'est une excellente affaire, car il se goûte bien.

Devant moi il y a deux verres que Denis veut me faire découvrir à l'aveugle. Comme il revient d'Afrique du Sud, je regarde si cette piste est possible et elle ne l'est pas. Ce sont des vins français. Le premier, par sa couleur, par sa fraîcheur me conduit vers la Bourgogne, et la bouteille apparaît très vite pour me dispenser de chercher. C'est un **Nuits-Saint-Georges premier cru aux Perdrix Domaine de Perdrix 2007**. Je dis : « si je me souviens bien, la vigneronne qui fait ce vin est d'une rare beauté ». Les repères que l'on conserve en mémoire ne sont pas toujours oenologiques. Le vin est extrêmement plaisant, avec cette subtilité bourguignonne amplifiée par la délicatesse de l'année. A côté, je cherche et malgré l'aide de Denis

je ne trouve pas. J'aime le velouté de ce vin et la réponse est évidente quand on me la dit : c'est une **Côte Rôtie La Germinie, domaine Benjamin et David Duclaux 2005**. C'est vraiment le velouté qui m'impressionne.

Nous prenons des couteaux en entrée et Denis demande un Sauvignon. J'insiste pour que l'on goûte le Nuits-Saint-Georges sur ce coquillage et j'ai bien raison, car l'accord est parfait alors que la Côte Rôtie n'en veut pas.

Le traquenard, à la limite du coup monté, c'est que Denis me montre une ardoise pendue en l'air, pour que je lise le nom du vin. Or, qu'y a-t-il sur l'ardoise qui était dans mon dos ? Cette Côte Rôtie bien sûr, mais juste en dessous : Côte Rôtie La Turque Guigal 2005. Je lis l'ardoise et lance : « Il nous faut ce vin-là ». Rémi, maître des lieux revient avec une Mouline 2006 et je montre des signes d'agacement. Rémi n'a plus de Turque 2005. Il me dit qu'il lui reste une Landonne 2005. L'affaire est conclue, ce sera **Côte Rôtie La Landonne Guigal 2005**. Alors que la Côte Rôtie Duclaux nous plaisait par son velouté discret, avec l'apparition de la Landonne, c'est un peu comme le tennisman classé 15-4 qui fait briller les yeux des jolies spectatrices et doit céder la place à Rafael Nadal. Car maintenant les limites du Duclaux apparaissent à côté d'un monstre de perfection. Le nez tout seul est déjà un monument. Riche, intense, profond, il enivre comme un parfum. En bouche, la richesse, le gouleyant sont insolents d'aisance et de séduction. Quel vin splendide ! On voit bien les similitudes avec le vin de Duclaux, qui montrent que j'aurais dû deviner le vin à l'aveugle, mais le poids welter ne peut pas boxer dans les super lourds. J'avais commandé des sardines comme plat principal, mais la présence de La Landonne l'interdit. Fort aimablement Rémi accepte que le plat soit remplacé par un navarin d'agneau. Hélas, le navarin est bourré d'épices et l'on sait que les épices sont des ennemies des grands vins car elles anesthésient la bouche au lieu de la clarifier pour apprécier le vin. Mais en dosant nourriture et breuvage, on arrive à jouir de ce vin transcendantal.

Comme s'il fallait encore nous abreuver, Rémi a sorti un **Vieil Armagnac Bron G. Legrand 1959** mis en bouteille en 2006, au goût prononcé de caramel et de café, qui est un peu une exagération de l'Armagnac, même s'il se goûte bien.

Mathusalem est un bistrot de belle gaieté, géré par un amoureux du vin où il y a des pioches crédibles sur une cuisine de belle réalisation. C'est un restaurant simple comme on les aime. Ne pas y aller serait un crime. Aujourd'hui, ce fut le traquenard d'un ami très cher. Qu'il est doux d'en être victime !

Amicales salutations de François Audouze