



Ce **Château de Rayne-Vigneau 1904** d'une couleur presque noire a été la vedette d'un merveilleux dîner raconté dans ce bulletin.

Bulletin n° 381

Déjeuner au restaurant l'Assiette Champenoise, dîner chez Yvan Roux, dîner chez des amis, le 134^{ème} dîner de wine-dinners au restaurant Arpège et arrivée en sauternais, la veille d'un grand dîner.

Après la dégustation de quatre champagnes de la maison Krug dans la salle de dégustation du siège de Krug, nous partons en convoi au restaurant **l'Assiette Champenoise** du château de la Muire à Tinqueux.

Lorsque j'arrive, **Arnaud Lallement**, le jeune chef de ce restaurant deux étoiles m'accueille avec un large sourire. Nous passons à table dans la belle salle du restaurant. Eric Lebel préside la table, puisque Olivier Krug ne nous rejoindra qu'au moment du dessert. Tout le repas se fera avec des **magnums de Champagne Krug Grande Cuvée**. La température de service est idéale et le champagne, pas seulement à cause de l'effet du format, est infiniment plus chaleureux que celui dégusté au siège de la maison Krug. Ce champagne est doré, et donne une image joyeuse. Il a la complexité, la subtilité de Krug, et une mâche que n'avait pas le précédent.

Arnaud Lallement a conçu un menu qui est son inspiration du moment : petit pois et lard confit / asperges vertes de R. Blanc, truffe noire en purée, vin jaune / homard bleu, ail violet, cébette rouge / turbot breton, bulots, pois gourmands / pigeonneau en tourte, épinard et tomate / fraise citron, croquant acidulé, glace fraise.

Le petit pois est d'une rare densité et le lard confit met en valeur de façon spectaculaire le champagne. C'est saisissant et confirme bien l'aptitude à la gastronomie de ce champagne. La purée de truffe jongle aussi avec le Krug. La cuisson du turbot est exemplaire, et la crème de bulots est tout simplement renversante de profondeur, trouvant un écho déterminant avec le Krug. Comme cela se produit dans les repas à un seul vin, il est un moment où le palais se lasse un peu et c'est le cas sur le pigeonneau très goûteux pour lequel l'envie d'un rouge très lourd est pesante sur la langue. Le champagne revient en force sur le dessert.

Nous avons vu tout au long du repas le talent de ce Krug, flexible sans jamais aliéner sa personnalité. Quelques années de cave de plus lui conviendront, car la Grande Cuvée vieillit merveilleusement bien. Olivier est venu nous rejoindre et nous avons longuement bavardé avec le chef. Arnaud est solidement installé sur le niveau de deux étoiles, avec une mise en valeur du produit qui est d'une belle maturité. A son jeune âge, tout pourra le conduire à la troisième étoile car le cadre est d'un confort idéal, sa vision des produits, avec une lisibilité rassurante, et son talent des cuissons et des dosages lui promettent le plus

grand des parcours. Tout naturellement nous avons évoqué la possibilité de faire un de mes dîners de vieux vins chez lui. Cette perspective m'enchant.

Une dégustation chez Krug, un repas dans un grand restaurant, ma journée aurait dû s'arrêter là ! Or, me trouvant le soir à l'aéroport pour aller dans le sud, je rencontre un ami, sa femme et ses enfants qui vont prendre le même avion que moi. Ils vont dîner ce soir **chez Yvan Roux** où ils retrouveront un autre ami qui m'avait aussi demandé de venir dîner chez Yvan.

Nous sommes donc ensemble à 22h40, du fait du retard de l'avion, chez Yvan Roux. J'annonce d'emblée : je ne mangerai quasiment rien et je ferai l'impasse de la boisson. Mais hélas, l'enfer est pavé de bonnes intentions. Car une assiette de chorizo fait avec du Pata Negra et une coupe de **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle** sont capables de briser toutes les résistances. Le champagne n'a pas la complexité de Krug, mais c'est un champagne de soif. Et que faire quand il y a des tranches de chorizo ? Boire !

Yvan nous montre un immense homard qui va permettre de faire des portions pantagruéliques. La cuisson est divine et l'accompagnement de feuilles d'épinard et une sauce au curry se mangent à part, avec gourmandise. Pour le mérou accompagné d'une purée d'aubergines et pignons, nous avons bu un « **R** » de **Rimauresq Côtes de Provence magnum 2005**. Ce vin puissant, riche, avec une râpe typée et gourmande accompagne bien le poisson. Et c'est la râpe qui s'accroche bien à la chair intense du poisson.

Tard dans la nuit nous avons quitté la table d'hôtes d'Yvan Roux, avec le plaisir de nous être enivrés de promesses d'été.

Cette journée de mai est certainement la plus chaude depuis le début de l'année. Nous sommes invités par des amis, et nous avons proposé que je prenne en charge les vins et que ma femme compose tous les grignotages de l'apéritif. Pour la première fois de l'année nous dînons dehors, face à la mer.

Le **Champagne Henriot magnum 1996** a une magnifique couleur dorée. Le nez est intense, et comme souvent le goût est celui de la couleur, c'est-à-dire de fruits jaunes. Sur des petits toasts au foie gras poêlé, le champagne est d'une grande douceur. Il épouse le foie gras en trouvant une belle longueur. Sur une pâte brisée aux sardines broyées, le champagne prend de la hauteur. Il gagne en intensité et en richesse mais perd un peu de sa longueur. Sur des palets au parmesan, c'est sans doute ainsi que le champagne trouve sa personnalité, combinant la densité et le doux. Un camembert Jort coulant est mangé à la petite cuiller. L'accord est intéressant sans être vibrant. Une tarte à l'oignon est assez excitante, car l'oignon est à la fois sucré et salé. Il titille bien le champagne. Au sein des divers goûts qu'a préparés ma femme, la complémentarité avec le champagne Henriot est, selon mes préférences, la sardine, le foie gras et le parmesan.

Notre ami Claude a cuit deux beaux vivaneaux roses, pour lesquels j'ai apporté **Château La Conseillante 1981**. Ce millésime est souvent considéré comme neutre et limité, aussi la vivacité de ce vin est surprenante. La couleur du vin est d'une folle jeunesse, d'un rouge rubis et le niveau est haut dans le goulot. Le nez est typique de pomerol, et il se confirme une fois de plus que les pomerols épousent les poissons roses à la perfection. Je suis très étonné de la richesse et de la matière de ce vin de 1981, qui est mis en valeur par le poisson de façon saisissante.

Le vin qui est prévu pour la suite est **Le Corton Grand Cru Bouchard Père & Fils 1998**. Nous l'essayons sur le poisson et le rejet est très net. C'est sur les fromages que nous jouissons de l'extrême fruité de ce vin, dont je n'attendais pas autant de densité de fruits rouges et noirs. Encore jeune, ce vin est joyeux, de belle mâche. C'est sur un fromage de brebis des Pyrénées très jeune, donc faiblement typé, que le vin s'est délicieusement épanché.

Le dessert qui m'avait été annoncé était une glace de chez Ré à Hyères, sans qu'on me dise le parfum. Ma femme avait préparé de délicieux palets au sucre. La glace est à la vanille, traitée de façon très légère.

Le **Coteaux du layon Village Domaine Lecomte 1990** met un sourire sur tous les visages. Ce vin est délicat. Il est doux, et tout en finesse. Tout est suggéré, raffiné, enveloppant de douceur romantique. C'est un vin éminemment agréable, un vrai vin de dessert.

Alors qu'il était bien tard, le froid humide de la nuit est tombé d'un coup, nous obligeant à mettre de chauds pull-overs. Nous n'avons pas voté pour les vins mais il est tentant de les classer non pas sur la valeur intrinsèque, qui mettrait Le Corton en premier, mais sur l'adéquation des vins au moment et aux plats. Et cela donne : 1 – Coteaux du Layon Village, 2 – La Conseillante, 3- Champagne Henriot et 4 – Le Corton. Ce repas préfigure avec brio les futures fêtes de l'été.

Le 134^{ème} dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Arpège**. Nous avons depuis longtemps évoqué avec **Alain Passard** de faire ensemble un dîner de wine-dinners. C'est aujourd'hui la première fois. Lorsque j'arrive à 17h30, le lieu bruisse d'une activité de ruche. Ici, tout est minuscule, à l'espace compté. Mes vins sont dans une petite cave, riche de beaux vins, et une méchante conduite ou fuite a distillé de l'eau dans la caisse. On m'annonce qu'il n'y aura aucun guéridon pour accueillir les vins qui doivent à un moment prendre la température ambiante. La solution trouvée avec la charmante Armelle est de mettre au sol dans un coin sans passage une caisse en bois pour les vins en attente. J'apprends qu'il n'y a pas assez de verres pour les vins du repas. Il faudra donc en cours de route laver les verres qui ne pourront plus servir à conserver la mémoire des parfums et témoigner de leur évolution. Nous ne pourrons pas faire la photo finale avec une forêt de verres qui montre l'ampleur de l'événement. Qu'importent ces détails.

Les résultats à l'ouverture sont très variables. Ayant anticipé d'éventuels problèmes, j'ai pris des vins de réserve. L'odeur la plus désagréable, c'est celle du Chambolle-Musigny Domaine Clair-Daü 1961. Il y a un gros gibier qui sommeille dans cette bouteille, mais le pire n'est pas sûr.

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1960 a une odeur incertaine. Le vin du Rhône est prometteur. Le Château Palmer 1928 a une odeur de grande promesse, par un joli framboisé, mais là aussi, le meilleur n'est jamais sûr, aussi la décision est d'ouvrir un vin de réserve qui me semble être un Château Pichon Baron 1904 d'un très beau niveau dans sa bouteille soufflée à la main. Son odeur est extrêmement belle. Par prudence, je rajoute aussi un Vega Sicilia Unico 1960 à la sérénité impressionnante, au moins égale à celle du Lafite 1990.

Le parfum le plus extraordinaire que je fais sentir à Armelle et à Hélène qui préparent le futur service, c'est celui du Rayne Vigneau 1904. Au stade actuel des premières odeurs, mon tiercé serait Rayne Vigneau 1904, Vega Sicilia Unico 1960, Lafite 1990, sachant que le Palmer mériterait d'être dans le tiercé, mais tiendra-t-il jusqu'au repas ? Il faut que je sois attentif aux températures des vins. J'annonce aux jeunes femmes qui sont présentes que je vais me changer avant que les convives n'arrivent. Fort curieusement, deux d'entre elles sont descendues aux vestiaires pour se changer en même temps que moi. L'histoire retiendra que la décence, la morale et l'étiquette furent sauvées. Il est temps pour moi de donner les consignes de service à Gaylord, le sommelier, qui fera ce soir un service exemplaire.

Paris étant traditionnellement le siège de manifestations destinées à montrer qu'en France, c'est la rue qui commande, les arrivées se font comme dans les courses cyclistes, certains participants franchissant la ligne loin derrière les échappés. Deux femmes ravissantes illuminent la table beaucoup mieux que les chandeliers, les huit hommes sont de professions de conseil, de juristes, de banque, suisse de surcroît, de journalisme, de communication et même de distribution grand public. Mille liens peuvent les réunir mais le plus fort est évidemment le vin et le bien manger.

Le menu créé par Alain Passard est : Tartelettes fenouil et ail nouveau / Jardinière Arlequin et semoule à l'huile d'argan / Langoustines de Loctudy au thé vert Matcha et épinards / Homard des Iles Chausey grillé et pommes de terres fumées au vieux chêne / Agneau de la Baie de Granville grillé entier, choufleurisotto, chou fleur mauve et petits pois / Ris de veau grillé au bois de réglisse pomme de terre et navet / Stilton / Tarte aux pommes Bouquet de Roses. J'annonce déjà que ce fut grand.

Le **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1955** est d'un jaune assez clair. La bulle a quasiment disparu mais le pétillant est vivace. L'impression de champagne est agréable, mais je ressens un léger défaut, comme si le champagne était poussiéreux en milieu de bouche. Cela ne gêne pas mes convives qui apprécient le Moët. L'évolution du champagne, bien aidé par l'ail nouveau, est spectaculaire : la poussière disparaît et le fruit qui était caché à l'arrière-plan apparaît, joyeux, donnant à ce champagne une belle cohérence.

Le **Champagne Canard Duchêne Cuvée Charles VII brut 1973** est une immense surprise. Je suis conquis. Un ami explique que Canard Duchêne était une marque assez ordinaire qui disposait d'une cuvée d'exception, la Cuvée Charles VII. La bouteille est très belle, de forme originale, qui met en valeur la couleur or et miel. Le nez est intense, la bulle est encore joliment active, et ce champagne est la démonstration de l'intérêt majeur des champagnes évolués, car il n'a pas de défaut, et son caractère joyeux est remarquable. Tout est en délicatesse.

J'avais prévu qu'au cas où l'un des champagnes anciens serait défaillant, l'on ouvre un **Champagne Salon 1996**. La vocation des réserves, comme pour le pétrole, c'est de couler à flot. Aussi, sur la jardinière à la semoule, le Salon rejoint le Charles VII. C'est assez fou de boire ces champagnes ensemble. Car la bulle du Salon est d'une puissance extrême et son goût semble brutal, envahissant. Le Salon fait encore plus ressortir la délicatesse du 1973. Il est son faire-valoir. Quand on s'intéresse au Salon seul, on découvre sa merveilleuse palette florale qui donne du romantisme à sa puissance vineuse conquérante. Ce Salon 1996 est une merveille, mais dans ce contexte, c'est le 1973, magnifiquement en accord avec la semoule légère et les légumes délicats, qui m'a réellement conquis.

Je ne sais franchement pas pourquoi j'ai choisi ce vin blanc en cave, **Savigny-lès-Beaune blanc Domaine Pierre Guillemot 1994**. Il fait partie des découvertes que l'on doit faire à côté d'icônes. Le vin est agréable, mais sans grande imagination. Son final est court. Les langoustines au thé vert et épinards sont tellement délicieuses, que j'ai envie d'essayer le **Château Lafite Rothschild 1990**, puisqu'il restera encore deux rouges pour le plat à venir. Cette intuition se révèle une divine surprise. Le Lafite est un immense vin au sommet de la maturité de sa jeunesse, puisqu'il connaîtra d'autres maturités. J'oserais dire qu'il est parfait. Charnu, au nez impérieux, à la longueur immense qui prolonge sa chaude générosité sans perte d'intensité, ce vin à la mâche forte est un vrai bonheur. L'épinard l'excite élégamment, contre toute attente, et la langoustine répond aussi très bien au vin riche et épanoui.

Qu'il est agréable de voir arriver une assiette où le homard est présenté dans une quasi nudité, avec des pommes de terre qui forment un contrepoint charmant. Le **Château Palmer 1928** dont le parfum framboisé était riche à l'ouverture et envoûtant m'avait fait craindre que tant de perfection ne dure pas. Elle dure. Le parfum est riche, capiteux, framboisé, et le vin en bouche, à la couleur d'une grande jeunesse, sans l'ombre de tuilé, est d'un velouté redoutable. Quel grand vin ! Il rejoint le peloton de tête des plus grands Palmer que j'ai bus. A côté, le vin d'une bouteille ancienne soufflée à la main n'offre aucune indication autre que Cruse, à la fois sur la capsule et sur le bouchon. J'ai imaginé que c'est un Château Pichon Baron 1904 car il y en a plusieurs dans la cave que j'ai achetée dont j'ai extrait cette bouteille supplémentaire. Mais il se pourrait aussi qu'il s'agisse d'un Pontet-Canet. Faute de preuve, appelons-le **Château Pichon Baron 1904**. Ce vin n'a pas non plus la moindre trace de tuilé. Il est rouge sombre, sans le petit filet rouge sang du Palmer. Le nez est discret. Par opposition au Palmer, on dirait volontiers que ce vin est strict, sérieux, quand le Palmer est tout en rondeur et en joie de vivre. Mais ce 1904 est grand, précis, bien défini. Strict mais grand.

Sur l'agneau en deux services nous allons goûter quatre vins qui sont tous de la première moitié de la décennie 1960. Le **Chambolle-Musigny Domaine Clair-Daü 1961** m'avait fait très peur à l'ouverture du fait d'une odeur fort désagréable. Le vin pouvait se reconstituer, mais il aurait du mal. Gaylord me sert le premier verre et ce qui éclate dans mes narines, c'est une odeur pénétrante de morilles. Le vin est devenu morilles. C'est une déviation bien sûr, mais en bouche le vin, qui a capté le goût de la morille, n'est pas trop déplaisant.

La mauvaise surprise, même si ce vin est meilleur que le 1961, c'est **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1960**. Car si ce vin est agréable, on est à cent coudées de ce que La Tâche peut être. Aussi, le décrire n'apporterait pas grand-chose. Il est buvable mais ne cache pas sa fatigue. Les deux bourgognes sont fatigués, aidés par un agneau ferme et intense qui leur donne presque bonne contenance, mais l'intérêt va se porter sur deux merveilles.

Le **Châteauneuf-du-Pape Domaine de Beaucastel 1964** n'a pas les signes de fatigue que l'on trouve souvent chez les Châteauneuf-du-Pape dépassant quarante ans. Celui-ci est parfait. D'un niveau haut dans le goulot, d'une couleur d'un rouge franc un peu claret, il est clair en bouche, juteux, lisible, et de franc

plaisir. C'est un grand Beaucastel. Mais à côté de lui, la bouteille que j'ai rajoutée – et Gaylord est heureux que j'aie rajouté cette merveille - c'est **Vega Sicilia Unico 1960**. Disons-le d'emblée, c'est, je crois, le plus grand des Vega Sicilia Unico que j'ai bus. Il n'y a pas un gramme de la torréfaction que l'on trouve souvent, et la pureté, la franchise, m'évoquent plus les grands vins de Guigal, quand ils ont un peu d'âge, que le Royal Kebir avec lequel je voulais un jour comparer Vega Sicilia. Ce vin est une bombe de bonheur, compréhensible et envoûtant.

Il faut se souvenir qu'à l'ouverture des vins, c'est le **Château Rayne-Vigneau 1904** qui était le plus extraordinaire. Avant même d'être servi, il embaume déjà la salle. Il est nécessaire que je précise à certains convives qu'il s'agit d'un vin blanc, car le liquide, d'un caramel foncé, est d'une rare densité. Le parfum enivre, où se mêlent les agrumes et les fruits confits. Et le choix que j'ai fait de le mettre en confrontation avec un ris de veau est une réussite absolue. Certains des présents voteront pour ce vin à cause de l'accord d'anthologie. Le ris de veau par sa surface croquante enlève tout gras au vin, alors que bu seul, il est d'une richesse onctueuse sans égale. De longueur infinie, c'est un des plus grands sauternes que l'on puisse imaginer, où tout, puissance, richesse, longueur, poivre, émotion, est de totale perfection. Je suis sur un nuage en buvant ce vin.

Ce qui est intéressant, c'est que le **Château d'Yquem 1970** qui lui fait suite n'est pas du tout diminué d'être placé à cet instant. Au contraire, il montre sa jeunesse, la magnifique couleur dorée d'un épanouissement guilleret, et le goût inimitable qui n'appartient qu'à Yquem, avec une aisance d'enfant béni des dieux. Avec le Stilton il s'amuse, et avec la divine tarte aux pommes, il met nos papilles dans des coussins profonds.

Eh bien, que de miracles successifs et que de crescendos à répétition. Autour de la table, je vois des yeux émerveillés. Il est temps de voter.

Le vote a laissé sur le bas côté quatre vins sur treize. Et parmi les neuf qui ont eu des votes de premier à quatrième, quatre vins se détachent de loin. Rayne Vigneau 1904 a eu quatre votes de premier, et trois autres sont nommés deux fois premiers, Palmer 1928, Lafite 1990 et Vega Sicilia Unico 1960.

Le vote du consensus serait : **1 - Château Rayne-Vigneau 1904, 2 - Château Palmer 1928, 3 - Vega Sicilia Unico 1960, 4 - Château Lafite Rothschild 1990.**

Mon vote est : **1 - Château Rayne-Vigneau 1904, 2 - Château Lafite Rothschild 1990, 3 - Vega Sicilia Unico 1960, 4 - Château Palmer 1928.**

La palme des accords revient au ris de veau envoûté par le Rayne Vigneau et l'originalité la plus grande est celle de la langoustine aux épinards mariée de façon impromptue et inattendue au Lafite. Alain Passard a réussi une adaptation de sa cuisine et de ses recettes au-delà de ce que je pouvais imaginer après l'examen que j'ai fait il y a peu des plats du menu de ce soir. Et ce fut d'une intelligence, d'une dextérité et d'un sentiment qui méritent les plus grands éloges. Quand en plus l'amitié commande, car Alain a couvé notre table de sa bienveillance, on peut dire que pour un coup d'essai, ce fut un coup de maître.

L'histoire du 135^{ème} dîner de wine-dinners débute il y a quelques mois. Le club d'œnologie de Sciences Po m'avait demandé d'animer une dégustation de vins en même temps que Pierre Lurton qui présentait les vins d'Yquem. Après de chaleureuses embrassades nous avons regretté avec Pierre que nos emplois du temps – surtout le sien – ne nous permettent pas de nous voir autant que nous le souhaiterions. Pierre m'invita pour la première présentation officielle d'Yquem 2009, mais je ne pus m'y rendre, et il nous apparut urgent de refaire un dîner au château d'Yquem.

Pierre est très occupé, tenu par un emploi du temps dévorant, et les relations qu'il entretient avec ceux qu'il appelle plaisamment ses deux tontons, Bernard Arnault et Albert Frère, le conduisent à devoir changer tous ses plans si l'un d'eux le réclame. Il me fallait déterminer avec Valérie, l'efficace gardienne de ses agendas, une date qui ne soit pas susceptible de changer. Nous en prîmes une, croisant les doigts.

Un mois avant, mes vins sont apportés au château d'Yquem, où ils reposeront dans la petite cave du château. Les vins que j'ai choisis sont prestigieux, aussi l'envie de participer à ce dîner, dont personne ne

connaît encore le lieu, est très forte. L'amitié me pousse à le réserver aux plus fidèles des habitués de mes dîners, amoureux des grands vins.

La table se constitue très vite. Le repas est échafaudé avec Marc Demund, traiteur attitré d'Yquem qui connaît bien mes souhaits pour les vins anciens. Tout semble au point. Le séjour de mes convives est organisé. J'ai invité pour le déjeuner du jour même Francis Mayeur, directeur d'exploitation, Sandrine Garbay, maître de chai et Valérie Lailheugue, la fidèle collaboratrice de Pierre. Alors que des bouteilles de sécurité sont déjà présentes au château, j'en prends dans ma cave une de plus la veille, par peur de manquer, et je me rends à Sauternes, tout fébrile, excité de faire pour la troisième fois un de mes dîners dans le plus bel endroit du monde lorsqu'il s'agit de vin : Yquem.

Lorsque j'arrive, le ciel est gris, mais prometteur d'un lendemain qui chante. Dans la petite cour intérieure du château, les rosiers grimpant le long des murs sont couverts de fleurs qui embaument de parfums lourds. Que c'est beau ! Dans la cave, je redresse mes vins, et tous les détails sont réglés avec Valérie et la fidèle Christiane qui nous préparera le déjeuner de demain et servira le dîner prévu pour mes vins.

Ma chambre est réservée au relais du château d'Arche, au milieu des vignes. Par la fenêtre je vois les rangées de vignes qui se terminent sur des rosiers de roses rouge sang, dont la couleur fait écho à celle de coquelicots qui surgissent au hasard dans les allées des vignes. Je prends un rapide dîner à l'eau au restaurant le Saprien à Sauternes, avec des coquilles Saint-Jacques au bacon et une lamproie cuite au sauternes aux poireaux fondants. C'est une bonne cuisine goûteuse qui mérite qu'on s'y arrête si le programme dans la région le permet.

Il fait encore jour quand je rentre dans ma chambre. Je sais que je dormirai mal, car demain est un grand jour.

Amicales salutations de François Audouze

Avertissement aux lecteurs qui reçoivent le bulletin par courrier postal

Il me serait agréable de supprimer la diffusion postale à compter du mois de septembre. Il est très probable que ceux des lecteurs qui sont dans ce cas disposent d'une adresse de courriel, ou connaissent un ami ou un proche qui pourrait recevoir le bulletin par courriel.

Merci de m'adresser un email à l'adresse figurant en haut de la page 1 avec l'adresse à laquelle je pourrai adresser le courriel comportant le bulletin en pièce jointe.

Merci de comprendre cette mesure destinée à réduire les coûts et l'impact environnemental de la diffusion de ce bulletin.