



wine-dinners

25 janvier 11

Bulletin 413 – François Audouze - 1

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](#)

[email : francois.audouze@wine-dinners.com](mailto:francois.audouze@wine-dinners.com)

[blog : www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



Gérard Besson, grand chef et prince des gibiers, a cédé les rênes de son restaurant de la rue du Coq Héron. Notre dernier déjeuner en ce lieu voulait lui rendre hommage. En fin de repas il est venu trinquer avec nous.

### **Bulletin n° 413**

Déjeuner au restaurant Gérard Besson en hommage au chef, présentation des vins de 2007 de la Romanée Conti et déjeuner au restaurant Dessirier.

Nous avions envisagé un **Casual Friday**, qui, au nom des droits à la non-discrimination des jours de la semaine, pouvait se tenir un jeudi. L'un d'entre nous avait proposé de fournir la majorité des vins. Tout occupé au 143ème dîner et à un voyage pour des obsèques, je n'ai pas bien compris que la séance fut annulée. Elle a été remplacée par autre chose. Aussi est-ce dans une configuration différente des séances précédentes et avec des participants différents que nous nous sommes retrouvés à sept au **restaurant Gérard Besson** pour le déjeuner d'adieu que j'avais suggéré et souhaité pour rendre un dernier hommage à un grand chef de la cuisine française.

Lorsque j'arrive, des bouteilles alignées ont été débouchées par Gilles. Les bouchons sont torturés comme cela arrive avec des vins très anciens. Certains vins ont des niveaux un peu bas, et les odeurs des vins un peu chauds ne sont pas très engageantes. Il est demandé à Gilles de descendre les bouteilles dans la cave, car il serait désagréable de boire des vins trop chauds.

**Gérard Besson** nous a concocté ce menu : amuse bouche de gougères et saucisse coupée au couteau / Saint-Jacques d'Erquy aux lames de truffe / oreiller de la belle Aurore, sauce fumet plumes et poils / oiseau, figue et champignons / oiseau comme le faisait "Georges Garin" / Brie de Melun, lames de truffe / tarte d'automne aux quatre fruits.

Il était exclu que nous quittions Gérard Besson, que nous reverrons bien sûr, sans qu'il exécute l'oreiller de la belle Aurore, plat emblématique de la cuisine française, tourte de douze chairs différentes, de gibiers de toutes sortes.

Lorsque l'ami qui a apporté le plus grand nombre de vins se présente, avec la diplomatie qui me caractérise, je lui dis : "tu sais, il y aura du déchet". Les faits montreront que j'ai bien eu tort, car les performances furent belles. Et je trouve justifié de rendre hommage à son choix de vins.

Le **Champagne Moët & Chandon Brut 1964** est magnifique. Ce qui est bien avec ce champagne dans cette année, c'est qu'il est confortable, facile à vivre, donnant l'image du champagne serein. Si on prend ses lunettes pour critiquer, on trouvera toujours un petit détail qui manque. Mais si on l'accepte comme un ami, il renvoie son amitié. C'est très agréable de boire un tel champagne qui démontre avec facilité l'intérêt des champagnes anciens.

Le **Champagne le Diamant Bleu Hiedsieck Monopole 1964** est d'une extraction supérieure. Doté de plus de bulles, d'une couleur plus claire qui indique une jeunesse mieux préservée, ce vin est moins dosé, plus strict et plus profond, avec une longueur qui fait rebondir le goût. Alors bien sûr on se moque de moi car je manifeste ma joie de boire ce vin qui est mon apport, mais il est évident que si le Diamant bleu est plus grand, les deux champagnes de 1964 sont deux vrais plaisirs.

Le **Pouilly-Fuissé "les Champs" Georges Burrier 1955** a une couleur qui commence à ambrer, un nez extrêmement séducteur, car il combine le parfum du zeste de citron vert avec des fraîcheurs mentholées. En bouche il est bien rond, ne montre pas trop son âge. C'est un très bon vin assez simple et de plaisir. Il a un final entraînant.

Le **Meursault 1ère J. Faiveley 1919** est une bouteille rare. Le risque est assez grand avec une bouteille de 91 ans et effectivement le nez fait très âgé, à la limite (non franchie) du bouchonné. Le palais est plus agréable et l'on note même une belle rondeur. Ce vin est fatigué mais va montrer au fil des heures un beau retour à une vie possible.

Le **Château Rausan Séglia Margaux 1928** est très peu marqué par l'âge, mais il l'est quand même. Sa couleur est un peu trouble, le nez est élégant et en bouche il se boit agréablement, riche dans sa structure. On pourrait être moins critique mais le **Château Nénin Pomerol 1955** est tellement éblouissant que nos cœurs ne retiennent que lui. Tous les vins de 1955 sont grandioses en ce moment, cela se vérifie à chaque essai. L'oreiller est magnifique et sa sauce est redoutable. Nous l'aimons tellement que nous réclamons un supplément, car à l'œil, nos sept tranches sont loin d'épuiser le long oreiller, presque de lit double. Gilles nous dit que le reste a été partagé en cuisine, ce qui est une belle attention de la part du chef.

Lorsque l'on verse le **Chambolle Musigny Albert Brenot 1926** cela fait penser à la phrase indélébile de notre ami, dont nous nous moquons, qui est : "je n'ai jamais été déçu avec les 1926". C'est le petit côté élitiste, voire l'aspect "secte des sachants" que nous stigmatisons. Et en fait, ce 1926 lui donne raison. Il a une rondeur de grand cru, alors qu'il ne l'est pas. J'adore ce vin chaleureux. Les oiseaux sont servis par des sauces absolument exceptionnelles, car le chef est le prince des sauces. Les vins en profitent.

Au contraire, le **Chambertin Cuvée Héritiers Latour Domaine Louis Latour 1935** fait franchement fatigué. On peut lui trouver des circonstances atténuantes, car le message est encore lisible, mais il vaut mieux se tourner vers l'**Aloxe-Corton P. A. André négociant au Château de Corton 1959**, vin absolument resplendissant et sans défaut. Voilà un vin que j'aime.

L'**Hermitage E. Vérilhac 1945** montre moins de signes de fatigue que ce que le bas niveau faisait craindre. Il est pur, équilibré, solide comme un hermitage, et se boit avec plaisir si on enlève mentalement le voile de fatigue.

Le **Caillou blanc du Château Talbot 1959** est parfait, ne lésinons pas sur le commentaire. Ce que je veux exprimer, c'est qu'il n'a aucun défaut, l'année merveilleuse lui donnant une jeunesse éternelle. Equilibré, serein, il n'a peut-être pas le coffre des plus grands, mais il se boit comme un grand. Le **Puligny-Montrachet les Pucelles Bouchard Père & Fils 1976** est aussi une belle surprise, d'un vin qui apporte un joli fruité. Ces deux blancs sont purs.

Le **Champagne Salon 1997** est une belle récompense sur le brie et sa truffe. Charmant, floral à souhait, il se révèle comme un Salon qui joue plus sur l'élégance que sur la force.

Le **Château Rayne-Vigneau 1928** est grand, bien campé solidement sur un squelette irréprochable. Sa sérénité est conquérante et sur la sublime tarte de Gérard Besson, c'est un régal. Bravo l'ami, pour tes choix de vins.

Gérard Besson vient nous rejoindre et nous fait servir un **Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles Clos des Capucins Domaine Weinbach Théo Faller 1983**. Le vin est riche, frais, fluide, avec la légèreté des grands liquoreux alsaciens. Nous trinquons avec Gérard en évoquant quelques grands souvenirs de gastronomie. Les voix s'éraillent sous le poids de l'émotion. Nous imaginons une rencontre nouvelle chez un autre chef ami de Gérard, pour que le cordon ombilical ne se coupe pas.

Les amis s'en vont, je reste seul pour embrasser Gérard Besson et son épouse, et là, les larmes sont au bord des yeux. Prince des sauces, prince des gibiers, grand connaisseur des accords mets et vins, Gérard est devenu au fil des ans un ami. Il part en plein succès car tout le monde veut l'honorer, au point que le service a du mal à suivre. Tant mieux, car Gérard partira en sachant que de nombreux gourmets lui doivent des souvenirs impérissables.

Chaque année, la société "**Grains Nobles**" organise une dégustation des **vins du domaine de la Romanée Conti**. C'est Aubert de Villaine qui présente ses vins, avec le renfort de Michel Bettane et Bernard Burtschy. Il nous présente les 2007 et nous raconte l'année : le millésime 2007 est un millésime hors normes. On avait l'impression d'être "battus" par la nature, et il y a eu le miracle du pinot noir. Avril a été très chaud et le vent des Rameaux a fait penser à une année sèche. Mai a été très mauvais, suscitant le mildiou, l'oïdium et un botrytis très précoce. La floraison a été très longue et la récolte de moyenne quantité, très millerandée. Il y a eu de très petits raisins, signes de qualité. Les véraison et les qualités se sont étagées. Il y a eu un fort décalage entre le pinot noir et le chardonnay, en retard de dix jours, alors que c'est normalement très différent. Le botrytis s'est développé en août, freiné par le froid. A partir du 20 août, le soleil arrive et le vent du nord arrête le botrytis. Les raisins mûrissent et la maturation est très rapide ainsi que la concentration, grâce au vent du nord. Les vendanges ont commencé le 1er septembre, sur dix jours. Il y a eu 15 à 20% de botrytis à éliminer à la vigne puis à la table de tri. La vendange s'est faite en deux temps : les raisins les plus fins, puis les plus grosses grappes. Le Montrachet moins attaqué par le botrytis a été vendangé à partir du 17/09, une semaine après la fin des rouges, avec des raisins très sains.

Cet exposé dans lequel Aubert de Villaine a jalonné le temps de ses choix successifs est passionnant. Pour nous faire la bouche, nous commençons par un **Bourgogne Générique de Dominique Laurent 2007** à la couleur rose rubis, au nez très pur, de belle amertume, droit. Le vin est très poivré, strict et très vert, mais très prometteur. Mes notes, prises au fil de la plume n'excluent pas des redites ou des redondances.

L'**Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2007** est d'un rouge clair et pur. Le nez est celui d'un vin jeune, pas très défini. La bouche est très fruitée mais verte. Michel Bettane dit que les raisins sont plus mûrs que ce qu'on imagine. Le final est vert avec une astringence nette. C'est un vin pur, sans concession. La mâche est très délicate et l'acidité sera la base de la longévité. Aubert dit que le vin est aérien. C'est un vin marqué par la pureté, la finesse, la droiture, la fraîcheur, au final très long.

Le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2007** est d'un rouge un peu plus profond. Le nez est plus profond, très droit et pur. En bouche, le strict prend le dessus. Il est poivré, tendu. Lui aussi est très vert et manque un peu de fruit. Je ressens plus la rigueur de la vinification que le fruit. C'est un vin ascétique, très concentré, avec de la matière. Il durera éternellement. Quand le vin s'échauffe, un joli fruit apparaît.

La **Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 2007** est d'un rouge encore plus profond. Le nez est élégant. On sent plus le sel. Le nez est très fort. Il est Romanée et plus sauvage aussi. Le nez est plus profond. En bouche, il a une râpe qui est très "Domaine de la Romanée Conti". Qu'est-ce qu'il est bon ! Il a un charme énorme. Le fruit est beau. On est dans le domaine de la séduction et de la volupté. C'est la vie sous Louis XV ! Dans le final, il y a le sel que j'adore des vins du Domaine.

Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 2007** a un rouge de rubis superbe. Le nez est encore plus profond, mais il est moins "Domaine de la Romanée Conti" que la Romanée Saint-Vivant. Le goût est plus guerrier, plus viril, et le final est glorieux. Il y a moins de fruit, mais le final est spectaculaire. Il y a le sel du Domaine. J'aime la Romanée Saint-Vivant pour son charme et le Richebourg pour son sel et son final glorieux.

**La Tâche Domaine de la Romanée Conti 2007** vient de vignes qui en 2007 ont une moyenne d'âge de 52 ans. Le rouge est encore plus profond. Le nez est impérial, montrant encore plus d'équilibre. Le nez est beaucoup plus riche. Le fruit explose à l'attaque. Puis le sel arrive et le final est en sel, avec du poivre. Ce vin est une promesse extrême. Il a la puissance, l'équilibre et la trace saline où le fruit va se découvrir avec le temps. Ce vin promet énormément. Aubert de Villaine évoque vanille et réglisse. Le fruit se développe et ce vin est imprégnant, possessif. Il est très La Tâche. Michel parle de son toucher de bouche exceptionnel.

La **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 2007** est d'une robe plus claire, mais pas si claire que cela, comme elle en a la réputation, Bernard Noblet estimant que pour ce vin, trop de couleur serait comme un maquillage trop fardé. Oui, on retrouve au nez les pétales de rose et le sel. On y est ! C'est le charme absolu. Le final fou est plus grand que celui du Richebourg. Même si je suis conditionné pour l'aimer, et je ne peux pas m'empêcher d'avoir un petit frisson quand je bois cette Romanée, ce vin est immense. Il y a le fruit, le sel et surtout la complexité. Il n'est pas facile à comprendre, ne se livre pas tant que cela, et mon voisin de dégustation qui me fait face me dit qu'il n'arrive pas à vibrer sur ce vin alors qu'il a compris tous les autres. Le final du vin, c'est le sel et les roses, avec des fruits rouge pâle. Il a le charme et l'équilibre. Il faudra attendre avant qu'il n'atteigne la gloire de la Romanée Conti.

Le **Montrachet Domaine de la Romanée Conti** est un vin qui ne se fait que depuis 1966. Ce **2007** est d'un jaune d'or et son nez est opulent. La richesse est exceptionnelle. Les raisins ont été cueillis très mûris, car Aubert estime que cela conserve la fraîcheur. Cela donne des vins au style opulent. Celui que nous buvons est encore fermé mais grand. Il est strict, mais élégant. Il a de la présence et du fruité. Il s'ouvre et montre qu'il est riche, au final merveilleux d'élégance et de persistance. La minéralité (on retrouve le sel) est assortie de poivre, de zestes de citron. Il est grand, sel et épices. Sa fraîcheur est remarquable. C'est un vin sans défaut.

Aubert de Villaine est impressionnant quand il expose sa démarche vers l'excellence absolue, avec humilité et le doute du scientifique. La dégustation est une démonstration éclatante du talent du Domaine de la Romanée Conti en matière de choix des raisins et de vinification. Les vins de 2007 sont graciles, assez stricts, et nous combleront de joie par leur élégance d'une année légère dans au moins une dizaine d'années.

Je suis invité au **restaurant Dessirier** qui est la propriété depuis plusieurs années du grand chef Michel Rostang. La décoration a évolué et s'améliore au fil des ans. A trois tables serrées comme des sardines - restaurant de la mer oblige - à ma gauche et à ma droite il y a aussi deux personnes qui sont arrivées avant leur convives. Alors, on papote entre deux consultations de mails sur son smartphone. Avec un voisin inconnu, nous commandons des crevettes grises, qui sont le seul passe-temps qui ne consomme pas de calories. Mais les doigts s'en souviennent. Les tables demandent des contorsions pour s'installer et j'ai pu constater qu'une fois que la conversation s'est installée avec son convive, on n'entend plus rien autour de soi.

Une coupe de champagne nous est offerte par la fille de Michel Rostang et nous commandons notre repas. J'offre à mon invitante un **Champagne Dom Ruinart 1996** d'une minéralité assez exemplaire. Ce beau champagne expressif est d'une grande personnalité, encore sauvage, très tendue, mais très enrichissante. Nous commençons par des huîtres bretonnes expressives mais un peu monotones et le champagne est délicieux sur les parfums iodés. Je goûte ensuite le sandwich à la truffe, véritable réussite culinaire emblématique de **Michel Rostang**. L'équilibre et le dosage du gras, du pané et de la truffe sont exemplaires. Le champagne accompagne l'émerveillement. Cette brasserie d'hommes d'affaires pressés est une halte solide et convaincante.

Amicales salutations de François Audouze