



wine-dinners

15 mars 11

Bulletin 422 – 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)



Ce **Château Salins 1ères Côtes de Bordeaux 1941** bu au Bistrot du Sommelier est une agréable surprise, car il joue presque dans la cour des grands.

[Bulletin n° 422](#)

Déjeuner au restaurant de l'hôtel Meurice, dîner à l'Abbaye des Vaulx de Cernay, dîner au restaurant Laurent et déjeuner au Bistrot du Sommelier.

C'est au **restaurant de l'hôtel Meurice** que je vais déjeuner avec un membre fidèle de l'académie des vins anciens. Dans la salle magnifique du restaurant gastronomique, les tables sont espacées ce qui est confortable. Je suis accueilli par Patrice Le Nouvel souriant directeur du restaurant et par Estelle Touzet sommelier chef du restaurant, que j'ai eu l'occasion de croiser l'un et l'autre au cours de leur carrière.

L'examen de la carte des vins montre que les prix des vins les plus renommés les rendent quasiment inaccessibles. C'est dommage de devoir éviter certains vins que l'on aime. Je choisis un **Chateauneuf-du-Pape Clos des Papes Paul Avril 2006** qui a obtenu cette année là la note maximale de Robert Parker.

Nous choisissons le menu du déjeuner dont le prix attractif est à signaler. C'est remarquable. Le menu est conçu comme étant "le terroir parisien" : pâté d'anguille à la parisienne, expression d'herbes et de cresson de Méréville / bœuf braisé Mironton, choux farcis des légumes du pot, bouillon double / faisselle de la ferme de Viltain, au safran et au miel du Gatinais / poire à la Condé pochée au miel béton, feuilleté de riz au lait, glace au beurre de Paris.

La cuisine est absolument remarquable, et le bœuf braisé est un régal, faisant clignoter de beaux souvenirs d'enfance. Un supplément de bouillon se boit avec gourmandise. Il est parfait.

Le vin est lui aussi remarquable. Il est puissant, son bois est marqué, mais rien en lui ne fait "vin moderne", car tout est dosé avec subtilité. Il est frais, presque mentholé, et son élégance dans la générosité est joyeuse. C'est un vin de jouissance, qui vieillira bien mais qui donne un plaisir franc dans ce jeune âge. Nous ne l'avons pas fait carafer, pour profiter de son éclosion.

Le cadre est merveilleux, le service est efficace et compétent, la jeune femme s'occupant de notre table prenant son rôle avec une joie évidente. La sommelière voulant ne pas nous déranger est restée discrète. La cuisine est de très belle inspiration. Voilà une table de haut niveau.

C'est grâce à Jean-Philippe, le "cooking doctor" souvent évoqué dans mes écrits que j'ai fait la connaissance d'un amateur de vins à la culture vinique assez exceptionnelle. C'est lui qui pour ses cinquante ans avait réuni quelques amis autour de grands vins, dont une Romanée Conti 1981 superbe. Nous nous sommes rencontrés peut-être une quinzaine de fois, mais j'ai chaque fois l'impression, quand nous dégustons des vins ensemble, que nous sommes des amis de toujours. Luc se marie et le dîner se tient à **l'Abbaye des Vaulx de Cernay**. L'immense ensemble de bâtiments cisterciens est d'une beauté à couper le souffle. Dans une grande salle voûtée aux enfilades d'arches gothiques en nombre quasi infini, nous sommes près de 200 à célébrer en toute amitié les futurs époux.

L'apéritif se prend avec le champagne de l'association "Les Hôtels Particuliers" dont les propriétaires du lieu font partie. C'est un **champagne Delamotte non millésimé** fort agréable lorsqu'il est frais, car la grande salle est surchauffée. Je retrouve de grands amateurs de vins avec lesquels j'ai bu de belles bouteilles. Notre table est plus qu'éclectique, ce qui permet des échanges riches.

Le menu est : foie gras de canard au caramel de noisettes, gelée d'agrumes, pain fusette, salade d'herbes / filet de bar poêlé, croustillant de légumes, sauce saté / selle d'agneau rôtie, polenta crémeuse aux tomates séchées, jus à l'ail doux / fromages affinés / l'Automnal (mousse marron et caramel, pommes caramélisées, éclats de nougatine aux noix) et le Suspens (mousse chocolat noir, crémeux chocolat, gelée de fruits exotiques, biscuit chocolat et noisette).

Dans un lieu consacré aux réceptions en tous genres, on ne s'attendrait pas à une telle qualité de cuisine. Le bar est excellent, l'agneau goûteux. Tout est copieux et bon. Le **Vouvray demi-sec Domaine La Navire 1989** est assez étrange, montrant des signes d'évolution plus marqués que son âge, légèrement ambré. Enigmatique, avec un léger aspect fumé il se marie très bien au foie gras.

Le **Sancerre Cuvée Edmond Vieilles Vignes Domaine La Moussière Alphonse Mellot 1997** m'est d'abord versé dans le verre de Vouvray, ce qui donne un goût étrange. Lorsque le vin est servi pur, je suis encore troublé par la confusion, aussi mon appréciation n'est pas pertinente.

Le **Château Cheval Blanc 1985** est servi aux quelques tables où Luc a regroupé ses amis amateurs de vins. Quel cadeau ! Le nez est superbe. On sent la richesse, la complexité, l'exubérance, la force. Instantanément, on s'installe au plus haut niveau. La bouche est belle, mais je dois dire moins impressionnante que le nez quand on boit le vin seul. C'est avec la selle d'agneau rôtie magnifiquement exécutée que le vin prend son envol. Il a tout : charme, élégance, complexité, précision, des aspects de truffes, de réglisse, d'anis. Sa longueur est grande et élégante. Sa densité est superbe. C'est une des plus belles réussites de sa décennie. Un vin pour lequel on ne se pose pas la question de savoir s'il mérite sa place dans la hiérarchie des vins de Bordeaux, car il est au sommet.

Le Sancerre revient avec les fromages et là il n'y a plus de doute : c'est bien un Sancerre, agréable, juteux et joyeux, bon compagnon de fromages crémeux. Le **Champagne Alfred de Rothschild rosé 1981** est très agréable, plutôt strict, et ce qui me plaît, c'est justement qu'il ne cherche pas à plaire. Il cultive des énigmes que j'aime déchiffrer et accompagne avec bonheur les beaux desserts.

Notre ami nous a traités de façon royale pour son mariage où l'émotion et l'amitié avaient une belle part.

La Saint-Valentin, c'est la Saint-Valentin, qu'on se le dise. Souvent sollicité pour des dîners où nous sommes nombreux, avoir un prétexte pour être seul avec ma femme, je souscris immédiatement. Où allons-nous ? Au **restaurant Laurent** bien sûr, puisque c'est "chez nous", tant nous nous y sentons bien. Les colonnes agencées en rotonde nous rappellent irrésistiblement l'hôtel du Palais à Biarritz où, avec nos enfants, nous avons passé des étés de rêve. Cette réminiscence ajoute à notre plaisir.

Je suis en avance, puisque ma femme me rejoindra plus tard, aussi ai-je le temps de regarder la carte des vins et de goûter un cocktail excellent du barman du Laurent. Il s'agit d'un jus d'oranges de Malte, les meilleures du monde en ce moment si j'écoute ce qui m'est dit, versé sur une liqueur de rhum à l'orange titrant 40° et sur le champagne Deutz maison. Le cocktail est frais mais je le préfère quand du jus d'orange est rajouté, car la bulle du champagne, lorsque celui-ci est trop présent, représente un frein à l'équilibre. Ainsi dosé, ce cocktail est un régal.

Nous passons à table et, c'est la loi du genre, la quasi-totalité des tables sont de deux convives. Tous les âges sont représentés, des jeunes, forcément sans cravate, aux séniors élégants. A ma gauche, c'est un vigneron de l'Académie du Vin de France. A ma droite, c'est un couple de people, récemment séparé qui se reforme ce soir peut-être. Pour des précisions, il faut voir Gala ou Voici.

Il est assez invraisemblable de constater à quel point le téléphone portable - en plus chic smartphone - envahit les tables parisiennes. Un couple de russes, malgré un gigantesque bouquet de fleurs rouges apporté sur les genoux de la belle, passe son temps au téléphone. Une table de six personnes d'origine africaine compte des jolies femmes qui essémisent à tour de bras. Un couple qui a connu Léon Blum tapote le clavier comme des djeunes. Il semblerait que nous soyons les seuls à qui la planète n'a rien à communiquer ou à entendre ce soir.

Le menu unique est ainsi composé : palette de légumes raves relevés d'huiles aromatiques et épicées / "Fregola-sarda" aux truffes noires / homard blondi et mangue caramélisée, sauce coralline / carré d'agneau de lait des Pyrénées grilloté, asperges vertes de Provence / gaufrette fourrée à la crème de lait d'amandes et fraises des bois.

Comme toujours, c'est élégant et raffiné. Dans les légumes, au croquant réjouissant, j'ai adoré un sorbet à la betterave associé à une crème, dont le goût est à se damner. Alors que ma femme a aimé le homard, je l'ai trouvé un peu trop cuit à mon goût. L'agneau est un plat divin, et le croquant des asperges est démoniaque. La gaufrette fourrée est trop simple pour créer un ravissement, alors que des macarons à la réglisse en mignardises, me font fondre de bonheur.

Inutile de dire que nous sommes ravis de cette cuisine si intelligente, rassurante et raffinée.

On ne change pas une équipe qui gagne. Une de mes règles de choix de vins est que si le prix affiché est inférieur au prix que je peux obtenir, je ne fais ni une ni deux, je commande. C'est ce qui se passe au Laurent, au Senderens, ou chez Jean-Paul Jeunet à Arbois tout récemment. Et, comme il y a une justice, j'offre plus de marge au restaurant que lorsqu'il pratique des coefficients insensés, ce que l'on trouve beaucoup trop souvent dans les trois étoiles, car cela me pousse à y jouer petit bras.

Alors, avec un manque d'imagination totalement assumé, j'ai pris une **Côte Rôtie La Turque Guigal 2005**. C'est un infanticide, je sais, mais tant qu'il ne concerne pas ma cave, mon péché me paraît plus vénier. Guigaliens mes frères, je vous annonce que la Turque 2005 est en train de se refermer. Elle est toujours redoutablement belle, mais on voit moins de fruit et plus d'alcool et de bois. Le charme est toujours là, mais il faut maintenant être raisonnable, et fermer les caisses de Turque 2005 pour les rouvrir après 2015.

Chaque gorgée de cette Turque me plaît, et, sortie froide de cave, à chaque minute elle m'apporte quelque chose de plus. Je glousse à chaque gorgée. Le vin est riche, plein, faisant éclater les bajoues. Il est excitant sur la mémoire du sorbet de betterave, excitant un poivre inattendu. Il est confortable sur la Fregola-sarda, il flirte avec séduction sur le homard. Il est d'une rare sérénité sur l'agneau et surtout sur son rognon. Mais c'est sur le croquant des asperges que le contraste de l'amertume du légume fait ressortir le caractère le plus noble du vin.

La Turque 2005 est un monument. Attendons au moins cinq ans avant de le revisiter. En quittant ce lieu qui nous enchantera, nous étions heureux d'avoir profité de notre intimité.

Il y a longtemps que je n'avais pas rejoint mon groupe de conscrits. C'est à mon tour d'inviter, aussi est-ce le **Bistrot du Sommelier** de Philippe Faure-Brac que je choisis pour notre déjeuner. Nous disposons de la jolie petite salle dans la cour de l'immeuble où nous sommes huit.

Le menu conçu par **Philippe Faure-Brac** comprend une langoustine à la sauce épicée, un brick de foie gras, une pièce de bœuf, des fromages et un dessert à l'ananas, à la pomme, avec un biscuit au gingembre.

Le **Champagne Delamotte à Mesnil sur Oger 1990** est un blanc de blancs qui n'est pas le petit frère de Salon, mais un champagne qui vit sa vie et la vit bien. Il est d'une belle acidité, frais, et l'année 1990 lui donne une assise sereine. C'est un grand champagne de belle personnalité qui se boit bien.

Le **Champagne Dom Ruinart 1990** est plus dosé. Il a une structure plus opulente, un charme certain. Certains amis préfèrent le Delamotte et j'avoue que c'est difficile de choisir tant ils sont différents. Le Dom Ruinart fait plus évolué et met en valeur la jeunesse du Delamotte. Le foie gras donne une tension au Ruinart qui accentue sa grandeur et me fait le préférer maintenant, confirmant que 1990 est une grande réussite de Dom Ruinart. J'avais envie que mes amis puissent comparer deux 1990 et constatent à quel point l'âge magnifie ces deux champagnes, l'un très jeune et l'autre plus accompli.

Il y a deux bouteilles de **Château Mouton Rothschild 1987** et Philippe Faure-Brac a fait ouvrir ce matin vers dix heures une seule des deux. Ce Mouton a un nez très riche, dense, plein de séduction. En bouche, il montre une plénitude supérieure à ce qu'on attendrait de l'année. J'adore ce Mouton qui a une grande noblesse, de la finesse, de jolis tannins et combine ces qualités en un message délicat. La puissance est supérieure à ce que l'on pourrait attendre et le final est élégant. Philippe Faure-Brac nous explique en quoi 1987 est meilleur que l'image qu'on a généralement donné à cette année. Quand la viande est servie, par un phénomène assez compréhensible mais d'une grande intensité, le vin devient frêle et plus conforme à son année, car il a du mal à soutenir le choc de la viande délicieuse. Il faut rapidement ouvrir la deuxième bouteille, qui, dans sa fraîcheur est plus intense que la première, aux tannins lourds. Ces deux expressions de Mouton me plaisent beaucoup.

Le **Chambertin Denis Mortet 1993** n'aurait pas cohabité sur la viande avec les bordeaux, aussi est-il bu sur un saint-nectaire. Là encore, ce chambertin est très au dessus de ce qu'on attendrait de l'année. Il est charmant. Il a le velouté, le soyeux délicat d'un beau chambertin, peu puissant, à la longueur mesurée, mais à l'effet en bouche de grand plaisir. J'aime ce bourguignon.

Le **Château Salins 1ères Côtes de Bordeaux 1941** est une grande surprise. Sa robe est d'un jaune d'or comme les blés d'été. Le nez est discret. En bouche il est plaisant comme un bonbon. Il n'a pas une grande complexité, mais il est tout simplement charmant. Un de nos amis le choisit comme son favori. Il cohabite très bien avec une fourme et un fromage des Pyrénées.

Le **Château Rayne Vigneau Sauternes 1988** a une étiquette presque illisible sur laquelle on voit distinctement le sceau de la Tour d'Argent, puisque j'ai acheté ce vin à la vente d'une partie de la cave de ce restaurant. Le sauternes a une couleur encore pâle, de grande jeunesse. C'est un beau sauternes d'une grande année, mais encore bien bambin. On reconnaît la vigueur de Rayne-Vigneau sous un discours mesuré de jeune sauternes.

La cuisine du Bistrot du Sommelier est simple mais juste. C'est une belle cuisine agréable qui sied bien aux vins. L'accord du dessert avec le Rayne-Vigneau est d'une exactitude exemplaire. Je voulais que mes amis entrent dans le monde de ma passion. De leurs sourires, je crois que but fut atteint.

Amicales salutations de François Audouze