



wine-dinners

29 mars 11

Bulletin 424 – François Audouze - 1

Bulletin n° 424

Le 144ème dîner de wine-dinners au restaurant Taillevent, casse-croûte dans ma cave et déjeuner chez mon ami Tomo.



Je voulais absolument goûter ce **Chambertin Domaine Armand Rousseau 1990** que j'ai hélas en un seul exemplaire. Il ne m'a pas trahi puisqu'il fut le premier sur ma feuille de vote du dîner raconté dans ce bulletin.

Le 144ème dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Taillevent**. Les bouteilles sont remontées de la cave de Taillevent après avoir été mises debout la veille. Je commence les ouvertures à 17 heures. Le Chevalier Montrachet La Cabotte Bouchard Père & Fils 2000 a un bouchon extrêmement serré qui demande une force herculéenne pour l'extirper. L'odeur est puissante et d'une jeunesse folle. Le soufre et le pétrole envahissent le nez. Le vin devrait être une bombe d'arômes. Le Laville Haut-Brion 1943 a une couleur un peu gris vert. Je n'avais pas remarqué un détail qui compte : le verre de la bouteille est bleu, comme pour les années de guerre, par manque de plomb. Et ceci explique la couleur du vin. Le bouchon est magnifique et sort entier. Le parfum est riche et les arômes d'agrumes abondent. Il semble d'une grande subtilité. C'est un vin qui s'annonce riche.

Le Palmer 1959 a un beau bouchon. Le nez est impérial, fidèle à la réputation du margaux. Le haut du bouchon du Haut-Brion 1918 est poussiéreux et sent la terre. Le bouchon se brise en trois morceaux mais tout se lève avec mes outils miraculeux. Alors que je suis seul dans la belle salle qui va abriter notre dîner, voilà que je me mets subitement à parler. "Ça c'est sublime" est ce que je murmure, car le parfum du vin est quasi irréel. Il est tout en fruits rouges subtils.

Les bouchons des deux bourgognes sont parfaits, celui de La Tâche 1986 étant d'un diamètre plus grand. Il n'y a rien de plus dissemblable que les fragrances de ces deux vins. La Tâche 1986 est toute en subtilité gracile et gracieuse. Alors que le Chambertin Domaine Armand Rousseau 1990 est tout en muscles, ce qui n'exclut pas le raffinement.

Les bouchons des deux sauternes sont sans histoire car il s'agit de jeunots, et à mon étonnement, il y a une grande similitude entre les nez du Rayne-Vigneau 1964 et de l'Yquem 1967. Le plus vieux est un peu plus simple, mais les deux jouent sur des registres très proches, dans les mêmes gammes d'arômes, ce qui va me pousser à les faire servir ensemble, très probablement.

Alain Solivérès souriant vient me présenter **Matthieu Bijou**, le nouveau pâtissier, dont j'avais appris l'arrivée par la presse. Il est jeune mais déjà très affirmé et me présente les mignardises qui pourraient accompagner les liquoreux. Il revient sans cesse me faire goûter de nouveaux essais. Tout semble en ordre. Il me reste à attendre mes amis.

Dans la salle de l'étage que je considère comme la plus belle de Paris, nous sommes onze dont neuf buveurs, car deux jolies femmes ne boivent pas. C'est un dîner d'habitués puisque seules deux personnes n'avaient jamais participé à l'un de ces dîners.

Le menu créé par **Alain Solivérès** est : Huîtres Ecailles d'Argent en gelée d'eau de mer / Epeautre du pays de Sault en risotto au homard / Suprême de volaille de Bresse rôti, salsifis truffés / Pigeon de Racan

en chausson feuilleté, fois gras et chou / Mignon de Veau du Limousin, légumes d'hiver caramélisés à la truffe noire / Duo de roquefort, marmelade d'orange / Pomme fondante et saveurs confites.

Ce repas classique n'exclut pas les audaces d'un chef au registre solide et rassurant. C'est exactement ce qui convient à des vins de première grandeur.

Le **Champagne Bollinger Grande Année magnum 1982** est d'un bel or clair qui est signe de jeunesse. La bulle est très active et le vin montre à la fois des signes de grande jeunesse mais aussi de maturité. Il est épanoui, assis, avec des notes de fruits compotés mais c'est aussi un champagne de soif, car il glisse allégrement en bouche. Prévu pour l'apéritif, il accueille de goûteuses gougères et sera puissamment fouetté par l'huître à l'iode envahissant.

Le **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin 1943** est d'un ambre rosé, et je précise que le champagne n'est pas rosé. La première gorgée a une légère trace poussiéreuse qui s'estompe très vite, et le champagne à l'exacte température développe la complexité de ses arômes dans les fruits rouges et roses. L'huître est tellement typée qu'on pourrait craindre un rejet du champagne, mais en fait, quand le palais s'habitue, l'huître, qui convient mieux au Bollinger au premier abord, élargit et étoffe le 1943 par une compensation que je n'aurais pas imaginée.

Le **Château Laville Haut-Brion blanc 1943** est l'un des deux blancs associés à l'épeautre. C'est lui qui profite le plus de l'association avec la sauce réduite du plat. Une des convives, experte en vins, soupçonne que j'ai placé le **Chevalier Montrachet La Cabotte Bouchard Père & Fils 2000** pour mettre en valeur le 1943, tant le bourguignon est d'une jeunesse folle, débridée, aux parfums brutaux de son âge mais à la bouche policée et joyeuse, car il respire la rondeur. Le Laville est parfait, et c'est un régal sur le plat, l'accord étant un des plus beaux du repas. Son or est brillant et épanoui, formant dans le verre un contraste saisissant avec la couleur du vin dans la bouteille bleue. Son parfum est raffiné, et en bouche, son élégance est éclatante, faisant dire à certains que ce Laville dépasse beaucoup de Haut-Brion blancs. Nous sentons tous l'importance de cette rencontre avec un vin de 67 ans.

Si l'association des deux blancs se justifiait, puisqu'aucun ne faisait de l'ombre à l'autre, le **Château Palmer Margaux 1959** impérial et glorieux va mettre un peu d'ombre à un vin qui sait se défendre, le **Château Haut-Brion 1er Grand Cru classé de Graves 1918**. Ce qui frappe d'emblée, c'est la couleur des deux vins. Le Palmer est d'un rouge sang d'une rare pureté, et le Haut-Brion est d'un rouge plus noir, plus concentré. Aucun des deux vins n'a la moindre trace de tuilé. Au nez, ma préférence va au Haut-Brion, qui a conservé la fraîcheur de fruits rouges et noirs. En bouche, le Palmer est parfait, sans le moindre défaut, plein d'un équilibre exceptionnel. Il est à fois juteux et racé. Sa profondeur de trame est un modèle. La question s'est souvent posée : est-ce 1959 ou 1961 qui est le meilleur des Palmer ? Il y a vingt ans, je répondais 1959 et une confrontation des deux millésimes faite à l'académie des vins anciens a donné l'avantage au 1961. Cette bouteille va faire pencher le balancier vers 1959, sauf preuve contraire à provoquer très vite.

Le Haut-Brion 1918 serait adoré s'il ne cohabitait pas avec le Palmer. Car on accepterait sans hésiter sa trame parfaite, son goût truffé, sa profondeur. Mais à ses côtés un vin chante plus fort que lui. J'ai adoré ce vin car il est rare aujourd'hui d'avoir des témoignages de cette année de fin de guerre aussi brillants. Nul ne pourrait trouver le moindre défaut à ce beau Haut-Brion de 92 ans.

La volaille est copieuse, trop copieuse même, et son accord le plus pertinent est avec les vins blancs précédents, pour ceux qui avaient eu la prévoyance d'en garder. Pour les bordeaux rouges, l'accord n'est que poli.

Le **Tâche Domaine de la Romanée Conti 1986** a un nez d'un raffinement extrême. Ce parfum me fait fondre de bonheur, car il allume toutes les lampes qui évoquent le domaine que je chéris tant. On sent le sel que j'aime dans les vins du domaine. Le pigeon est parfait pour tirer tous les accents subtils de ce vin raffiné, séducteur, qui cumule les œillades, les petits coups d'éventail et les mouchoirs parfumés pour mieux nous attirer. Je me régale avec ce vin très représentatif d'un domaine de la Romanée Conti qui séduit, ce qui n'est pas toujours le cas, quand la rigueur académique devient dominante.

J'avais expliqué à mes amis que j'ai déjà bu tous les vins de ce dîner, sauf un, celui qui va venir. C'est dans ce millésime que je ne l'ai pas bu, je n'en ai qu'un seul exemplaire, celui-ci. J'en attends énormément, et je leur fais part de mon inquiétude créée par le fait que l'odeur de La Tâche était plus excitante à l'ouverture.

On me sert en premier un verre du **Chambertin Domaine Armand Rousseau 1990**. Comme je suis incapable de maquiller mes sentiments, toute la table voit éclore un large sourire sur mon visage : ce vin est parfait. Au nez je le voyais très différent de La Tâche, mais en bouche, je retrouve des notes salines très proches. Cela peut paraître lancinant de lire que je trouve tant de vins parfaits, mais il faut convenir que ce soir, le tir groupé est assez exceptionnel. Et le chambertin est absolument idéal. Il est même réconfortant, tant on a du plaisir à savoir le lire. Quel beau vin, serein, joyeux, pertinent. Je suis aux anges devant un tel équilibre qui pianote ses charmes à chaque instant. Le mignon de veau est divin et exactement ciblé pour le chambertin, mais nous avons été tellement gâtés par des quantités gargantuesques, que nous sommes prêts à rendre l'âme.

On me fait goûter les deux liquoreux, et contrairement à l'idée esquissée il y a sept heures, ils seront servis décalés, car le second pourrait faire de l'ombre au premier. Le **Château Rayne-Vigneau Sauternes 1964** est riche et joyeux. Son or est acajou clair, son nez est puissant et il apprécie la marmelade d'orange qui accompagne deux roqueforts. Ce vin rassurant et juteux est sans histoire, naturellement agréable.

Le dessert conçu par Matthieu Bijou est idéal pour le **Château d'Yquem 1967**. Tout le monde attendait cet Yquem dont la réputation est prestigieuse. Il est grand, au parfum plein, à l'or idéalement bronzé. Il est beaucoup plus subtil que le précédent, mais, est-ce la fatigue due à l'heure tardive, je n'ai pas l'émotion que ce sauternes magistral devrait créer. C'est un grand Yquem un peu scolaire. Il est bien, mais ce soir, pas dans mon Panthéon.

Les mignardises mises au point avant le repas sont d'une grande justesse. Le macaron à la vanille de Tahiti que Matthieu a tenu à ajouter va beaucoup mieux avec le cognac tentateur de Taillevent qu'avec l'Yquem.

Il est l'heure de voter et sur les dix vins, huit recueillent au moins trois votes. Trois vins seulement ont eu des votes de premier. Le Château Palmer Margaux 1959 quatre fois, le Chambertin Domaine Armand Rousseau 1990 aussi quatre fois, et le Château Haut-Brion Graves 1918 une fois.

Le classement du consensus serait : 1 - **Château Palmer Margaux 1959**, 2 - **Chambertin Domaine Armand Rousseau 1990**, 3 - **Château Haut-Brion 1er Grand Cru classé de Graves 1918**, 4 - **Château Laville Haut-Brion blanc 1943**, 5 - **Château d'Yquem 1967**.

Mon classement est : 1 - **Chambertin Domaine Armand Rousseau 1990**, 2 - **Château Palmer Margaux 1959**, 3 - **Château Laville Haut-Brion blanc 1943**, 4 - **Château Haut-Brion 1er Grand Cru classé de Graves 1918**, 5 - **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1986**.

Le fait marquant de ce repas, c'est le niveau qualitatif des vins. Non seulement aucun ne fut faible ou fatigué, mais en plus on ne pourrait dire d'aucun qu'il eût pu être d'une meilleure présentation. Ajoutons à cela une cuisine sereine et pertinente. Le service est d'une extrême qualité et sait être présent quand il le faut comme le montre cette anecdote : un ami affirme que tout collectionneur de vins doit avoir cassé au moins une fois une bouteille de valeur. Il raconte son anecdote et je lui signale que c'est une bouteille cassée de Margaux 1900 qui fait la couverture de mon livre. Cet ami proche n'avait jamais vu mon livre. Quelques minutes plus tard, l'un des serveurs apporte à notre table une photocopie de la couverture du livre. On savait que Taillevent a le meilleur service du monde. En voici une preuve de plus, sans oublier les performances de Jean-Claude, Diane, sommelière attentionnée, et toute l'équipe.

Le dernier point à signaler, c'est l'ambiance joyeuse et souriante d'un groupe de passionnés qui se retrouveront bien vite à cette table ou à l'une ou l'autre des belles tables de Paris.

Mon ami Jean-Philippe cuisine comme un chef trois étoiles. Mon ami Tomo cuisine de façon très délicate. L'idée d'organiser un dîner mettant en commun les talents de mes deux amis est excitante. Si c'est l'occasion de sortir de beaux vins, le plaisir sera encore plus grand. La date est choisie. Ce sera chez Tomo.

Les "ouvriers" ont besoin de savoir s'ils utilisent les bons outils, aussi semble-t-il nécessaire que Jean-Philippe vérifie les équipements de Tomo. Si Jean-Philippe va visiter Tomo, pourquoi ne pas déjeuner sur le pouce ? Et si cette expédition se fait, pourquoi ne pas en profiter pour visiter ma cave ?

A 11 heures, un dimanche, Tomo et son épouse ainsi que Jean-Philippe se retrouvent dans ma cave. Ils sont comme des gamins dans une confiserie, s'émerveillant des pépites qu'on y trouve. Ma femme non présente nous a préparé un foie gras. Nous l'étalons sur des tartines de pain dans l'une des pièces de la cave. Repérant une bouteille mise de côté pour bas niveau, j'ouvre un **Château Margaux en 1/2 bouteille 1970** dont le niveau est mi-épaule, mais au moment où je décapsule la bouteille, le bouchon tombe. Le nez ne traduit aucune déviation, sauf une trace de torréfié. Le goût est possible. On reconnaît un margaux, sans problème, mais le vin est dévié. Il est inutile de poursuivre l'expérience après une ou deux gorgées. J'ouvre **Château d'Yquem en 1/2 bouteille 2002**. La surprise est belle, car le vin est beaucoup plus généreux que ce qu'on pourrait attendre. C'est un Yquem au bel équilibre, avec de l'ampleur en bouche, porteuse de joie. Les fruits confits sont ordonnés, et ce qui me frappe, c'est l'après de l'arrière-bouche, si l'on peut dire. Après le final, il y a un retour gustatif extrêmement plaisant. Le botrytis est bien présent et cet Yquem a de belles années devant lui.

Je prends vite une bouteille pour le déjeuner et nous arrivons **chez Tomo**. Pour finir le foie gras, Tomo nous sert à l'aveugle un **Bourgogne blanc Domaine Comte Georges de Voguë 2007**. A l'aveugle, on est en Bourgogne, mais on n'ose en dire plus, car le vin est très vert et montre une acidité certaine. Dès que l'on découvre ce que nous buvons, nous accueillons avec joie ce vin qui est fait sur une terre de grands crus, et sera appelé Musigny blanc dans quelques années, dès que les vignes replantées il y a treize à vingt-cinq ans auront les années qui leur permettent d'être appelées "vieilles vignes". Le vin s'ouvre progressivement, et ce qui frappe, c'est sa précision. Il est encore vert bien sûr mais il va s'étoffer avec quelques années de plus. Citronné, bien construit, il promet.

Tomo a tellement envie de nous faire plaisir qu'il va chercher dans sa cave des vins blancs plus intéressants les uns que les autres. On me demande d'en choisir un pour accompagner les coquilles Saint-Jacques, et mon doigt pointe le **Meursault Désirée domaine des Comtes Lafon 1979**. Ce vin, qui n'est pas un premier cru, a tous les attributs d'un grand cru. Sa couleur est d'un bel or glorieux. Le nez est puissant et expressif. En bouche, c'est un vin d'une belle complexité et d'un grand plaisir. J'adore ce vin qui virevolte sur des notes citronnées, avec un bel équilibre et une longueur appréciable. Ce vin un peu imprévisible est d'un grand plaisir. Les coquilles Saint-Jacques ont été poêlées à la minute par Jean-Philippe et leur léger sucre résiduel met en valeur le blanc de belle expression.

Jean-Philippe a cuit séparément les coraux des coquilles que nous mangeons avec le **Chambertin Clos de Bèze Pierre Damoy 1961** que j'ai pris en cave. Ce vin est chaque fois une réussite. Il est tout en délicatesse. Il a le charme bourguignon joyeux, naturel, qui n'exclut pas la complexité. Il a une légère amertume bourguignonne qui lui va bien. Les coraux s'ajustent très naturellement à ce vin ainsi que le délicieux pot au feu de volaille réalisé par Tomo.

Pour la tarte douce à l'orange de Philippe Conticini, Tomo nous ouvre un **Scharzhofberger Auslese Egon Müller Mosel Wein 2009** qui titre 7°. Le vin est agréable, délicat pour le beau dessert, mais il est vraiment très jeune pour mon palais.

Pendant le repas, nous élaborons le programme des vins du futur dîner et les plats qui iront avec. Ce qui a été vu dans ma cave donne des ambitions. Nous concluons sur un programme assez équilibré. Dans deux semaines, ça va chauffer chez Tomo !

Amicales salutations de François Audouze