

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

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

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



Ces **Lafite 1969** et **Léoville-Barton 1926** en demi-bouteilles ont été bues en l'honneur de mon fils.

Bulletin n° 425

Déjeuner au restaurant Arpège, dîner chez moi et déjeuner au restaurant du Yacht Club de France.

Il y a devant moi une semaine sans repas. Ouf ! Le mercredi, Tomo m'appelle : "êtes-vous libre à déjeuner jeudi ?". Je le suis. Je demande ce que Tomo prévoit et lorsqu'il me dit que c'est pour déjeuner au **restaurant Arpège**, je suis "forcément" libre. Nous devons être trois et comme Tomo me dit qu'il va apporter trois vins, il est inutile que j'en rajoute.

Etant un peu en avance, j'ai le temps de regarder la carte des vins où les prix ne manquent pas d'oxygène. Tomo arrive avec ses trois vins. Il commence à faire soif. Comme le vin blanc pourrait être liquoreux, je demande à Gaylord de nous servir un des deux rouges, mais il précise que le vin en vendanges tardives s'est adouci et peut débiter le repas.

Nous buvons un **Riesling Clos Sainte Hune Vendanges Tardives 1989** qui titre 14° et s'est assagi. Il peut effectivement être un point de départ. Sa flexibilité pour les premiers pas du repas est assez spectaculaire. Etant habitués aux caprices créatifs du chef, nous décidons de nous laisser bercer. Lançons la gondole et laissons le gondolier nous chanter un "*o sole moi*" gustatif. Ce sera un parcours inouï dans le jardin créatif d'**Alain Passard**. Au moment de quitter la gondole, nous avons quinze plats au compteur. Une pure folie, à la sauce d'un vrai génie.

Nous commençons par trois petites barquettes avec des saveurs légumières. Quand on annonce trois préparations, mon cerveau ne capte pas les informations, aussi est-ce en aveugle que je déguste ces délicieux amuse-bouche. L'un des trois a du miel et provoque un accord vibrant avec le Clos Saint Hune que je trouve un peu plus évolué qu'il ne devrait l'être. Il est doré, au nez délicat, et sa bouche est agréable, fraîche, sans trace de sucre. Un vrai délice.

Le plat suivant est "l'œuf parfait à la truffe noire, Parmiggiano reggiano", et contre toute attente, puisque l'œuf n'est pas un ami des vins, l'accord est probablement le plus génial de ce repas. Il y a dans l'œuf un fumé de feu de cheminée qui capte les saveurs carrées du riesling langoureux.

A une table voisine, un couple s'installe et une jeune femme d'une invraisemblable beauté est en biais sur ma gauche. Cette situation me rappelle les nombreuses remontrances de mon épouse lorsqu'une jolie femme est assise à une table voisine. La question "es-tu toujours là ?" fuse souvent. J'imagine volontiers que Tomo qui me fait face a dû se demander pourquoi je le regardais de biais. Lorsque j'ai entendu que l'on parlait russe à cette table, je me suis dit que le caviar n'est pas le seul produit de luxe de ce merveilleux pays.

Le sushi de légumes au bœuf séché est d'une grande originalité. Ça japonise, mais ça traditionnalise aussi. Et le Sainte-Hune aime ça. Nous constatons la flexibilité de ce vin. Vient ensuite un carpaccio de coquilles Saint-Jacques et radis 'Green Meat' au thé vert matcha. Sur ce plat, on sent que le chef crée sans penser au vin. Le radis est ferme et amer, et c'est avec la coquille seule, ointe de thé vert, que l'accord est possible sans réveiller le vin.

Nous commençons à goûter les fines ravioles de canard au beurre noisette avec le vin blanc, un riesling éblouissant de flexibilité, mais il apparaît très vite qu'il faut aller vers le vin rouge.

Le **Vosne Romanée Les Beaux Monts domaine Leroy 1998** me frappe instantanément par deux aspects. D'une part il est incroyablement velouté et soyeux et de l'autre, il est beaucoup plus évolué que son âge. On me dirait 1978, je ne refuserais pas l'idée. Nous avons envie de goûter l'autre rouge, mais nous avons vu que Gaylord faisait la grimace quand il l'a ouvert. Le **Vosne Romanée Les Beaumonts domaine Charles Noëllat 1983** a hélas un nez lourdement imprégné de bouchon, et même si en bouche il est acceptable, sa signature sèche interdit qu'on s'y intéresse. Tomo nous avait annoncé que les deux vins sont de la même appellation. L'analyse orthographique montre que les beaux monts ne sont pas les mêmes pour les deux.

Comme il faut bien deux vins rouges pour suivre le parcours culinaire, je choisis sur la carte un **Chambolle Musigny "les Amoureuses" Domaine Comte Georges de Vogüé 2001**. Il n'y a pas plus dissemblables que les deux rouges qui restent en lice. Le Vosne est dans le velours. Le Chambolle est dans la folle acné de l'impubère. Il est jeune, tout boutonneux, mais il promet beaucoup. Et selon les plats, il saura tenir sa place de jeune fou délicieux. Sur la raviole, c'est le velouté du Vosne qui tient la rampe.

Le sabayon fumé velouté de topinambour et cacahuètes est un exercice de style charmant. Aucun des vins ne s'émeut. La salade de poulpe à la vanille, en revanche, est capable d'exciter le Chambolle, si l'on met de côté la betterave rouge, repoussoir de tous les vins.

Le soufflé de pommes de terre au corail de homard est un plat transcendantal. Voilà de la cuisine de génie et les deux vins rouges y trouvent leur compte, surtout le Chambolle.

Qui parierait un kopeck - disons un rouble en pensant à la beauté de la table voisine - sur un accord possible d'encornets et cochon, grillés au consommé radis et pomme, avec les vins rouges. Eh bien, changeons de manuel, car c'est le consommé absolument génial qui va tirer des deux vins rouges des accents de génie. C'est du grand art, sans doute involontaire, puisque le chef crée sans penser au vin, mais j'ai trouvé dans ce consommé un excitant des vins de première grandeur.

Le plat suivant est un homard des îles Chausey au corail, pommes de terre fumées, qui est absolument divin. Il se suffit à lui-même tant il est délicat. La sauce crémée est remarquable. C'est ainsi que l'on prend conscience de l'éblouissement qu'un chef trois étoiles peut créer.

Vient ensuite une 'Robe des champs multicolores, "Arlequin", et fine semoule à l'huile d'argan'. C'est paradoxalement la semoule qui excite le Chambolle. Comme il fait soif, tant la perspective de la fin du voyage paraît reculée, je commande un **Champagne Krug 1998**. L'hésitation de Tomo me pousse à dire que j'offrirai ce champagne car je ne veux pas provoquer de regrets.

Avec le saint-pierre grillé entier et Lime, avec une crème de carottes fumées au feu de bois, le champagne se montre plus généreux que ce que j'aurais imaginé. Il a une maturité que je ne lui connaissais pas. Le poisson est délicieux et charmant. La pintade aux choux cuite à l'étouffée est accompagnée de choucroute qui s'harmonise bien au Krug.

L'accumulation des bouteilles et des verres, puisque je forme un rempart de mon corps pour qu'aucun verre ne quitte la table, fait de nous la risée des charmantes serveuses de ce restaurant. L'une d'entre elles vient découper de fines lamelles d'un Comté millésimé 2007 et d'un salers de belle taille qui se marient divinement au champagne à la bulle forte qui profite bien d'avoir été décanté.

Un millefeuille aussi long qu'un TGV trônant sur une table, il est exclu que nous ne prenions pas le train en marche. Il est tout simplement exceptionnel. Des marrons chauds, choux à la crème de marron, chantilly et raifort mettent une touche finale à nos excès.

Alain Passard est un créatif. Il nous a emmenés "à l'aveugle" dans un parcours dont nous ne savions rien. J'adore quand la gondole serpente ainsi sur des saveurs osées. Il est clair que plus de la moitié des plats n'acceptent pas de vins. Il suffit que les autres sachent vibrer pour que le plaisir soit total. Le service est aérien, jeune et enjoué. Alain est un homme chaleureux. Quand nous avons constaté sur nos additions que le repas avait été offert par lui, que dire de plus, sinon merci ?

J'adore l'excitation qui précède un repas. Mon fils s'est exilé aux USA. Le plaisir de l'avoir chez nous, ça ne doit pas se mesurer. Je lui demande de descendre avec moi dans la cave de la maison. Cette cave est maintenant très marginale par rapport à la cave principale, mais elle comporte les achats les plus anciens que j'ai faits. Mon fils est né en 1969. Aussi, lors d'une vente aux enchères, lorsque se sont présentées des caisses de demi-bouteilles de Lafite 1969, le souvenir que j'en ai est que personne ne se bousculait pour enchérir. J'ai donc acheté à l'époque quatre caisses de douze demi-bouteilles pour un prix qui paraîtrait antédiluvien aujourd'hui. A ce jour, les deux tiers ont été bus et je ne me souviens que d'une ou deux déceptions, les autres bouteilles ayant donné un vin très au dessus des canons de cette année faible.

Nous farfouillons, et je vois que deux demi-bouteilles de Léoville-Barton 1926 ont un niveau bas. Je cherchais depuis longtemps une occasion de les ouvrir, car ces flacons sont d'une grande beauté. Il est plus que temps de les boire. Nous les boirons. Pour mon fils, il faut du grand pour démarrer le repas avant les rouges. Je choisis une bouteille de Cristal Roederer 1990 que je mets au frais.

Les trois demi-bouteilles sont portées dans la cuisine. Le bouchon du Lafite est beau et souple. Il remonte entier et libère le parfum d'un Lafite riche et joyeux, beaucoup plus profond que ce qu'on attendrait. Les notes de truffes sont très belles.

La première demi-bouteille de Léoville-Barton 1926 est à cinq millimètres au dessus de la basse épaule. Le haut du bouchon est surmonté de poussière terreuse noire en abondance mais aucune odeur désagréable n'apparaît. Le bouchon s'extrait entier, et le bas du bouchon est d'une belle souplesse. L'odeur est agréable. Le vin semble délicat, velouté, sans aucun défaut apparent. Il est prometteur.

Le niveau de la seconde demi-bouteille est au point de basse épaule, là où la partie sphérique rejoint la partie cylindrique du verre. Il y a la même poussière terreuse inodore sur le haut du bouchon qui se révèle très différent du premier : il se casse en trois morceaux en remontant, et tout le bouchon est gras et noir, ayant souffert. Tout oppose ces deux bouchons. Or, on constate que la différence des niveaux est infime et que la différence des parfums l'est aussi. Ce deuxième vin serait presque un peu plus expressif que le premier.

Les trois demi-bouteilles promettent. J'espère que nous passerons une bonne soirée pour fêter l'exilé.

La soirée démarre. J'ouvre le champagne. Force est de constater que le papier doré qui entoure la bouteille et la cape dorée créent une ambiance de luxe. Le bouchon vient facilement, poussé par un gaz qui ne demande qu'à s'exprimer. Dès le premier contact, on sent que le **Champagne Cristal Roederer 1990** a quelque chose de magique. Je n'ai jamais mordu à l'expression "toucher de bouche", car elle évoque un concept qui en affadit la noblesse, celui du "toucher de balle". Mais jamais je n'ai ressenti avec tant d'acuité la pertinence du toucher de bouche de ce champagne. D'emblée, on sait qu'il est à l'opposé des Krug et des Salon. S'il est vineux, il ne veut pas l'être, car l'épaisseur de son fruit est extrême. Son fruit est gras, genre kaki, mais ce qui frappe, c'est sa présence. Il s'affirme, balaie tout sur son passage, et chaque gorgée est d'une intensité très rare. Il se trouve que je n'ai pas le 'goût' Cristal, aussi n'en ai-je acheté qu'avec parcimonie. Mais je dois constater que ce soir, c'est un champagne immense et diabolique que je bois.

Nous passons à table, et sur un grenadin de veau basse température, nous commençons par goûter **Château Lafite-Rothschild 1969**. Et là, on dit chapeau. Il y a au début un léger goût de poussière, qui disparaîtra très vite, et ce qui reste, c'est un Lafite riche, plein, sans la faiblesse de l'année, avec une richesse et une noblesse qui entraînent mon adhésion.

Alors que j'avais senti deux vins quasiment identiques au nez, le temps a rendu justice à la bouteille dont le bouchon était intact. Le plus faible des deux **Château Léoville Barton 1926** a une belle attaque, une personnalité agréable en début de bouche, mais l'acidité envahit le palais, limitant le plaisir. En revanche, l'autre Léoville au bouchon intact a une belle attaque veloutée, mais même s'il finit sur une acidité réduite, force est de constater que l'on boit ces deux 1926 au moins vingt ans trop tard.

Comme nous n'avons pas le temps pour de l'à-peu-près, j'envoie mon fils en cave chercher une **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1984**. Le vin sortant de cave est froid, aussi faut-il attendre. La bouteille est marquée par de lourds dépôts qui collent au verre.

Et nous allons assister maintenant à un phénomène particulièrement étrange. Alors que nous voulions nous baigner de jeunesse avec La Landonne, c'est une "vieille" Landonne qui s'offre à nos palais. Rien dans ce vin ne m'excite. Et à côté de cela, les deux 1926 se réveillent. Le plus faible arrondit son acidité, et le meilleur, lorsqu'on arrive à la lie, devient d'une jeunesse extrême. Voilà deux 1926 que l'on aurait volontiers jetés, qui se réveillent, comme pour sauver le round.

Pendant ce temps, le Lafite, impérial, poursuit sa route sans jamais connaître le moindre passage à vide.

Tout cela est étrange et montre à quel point il faut être humble quand on goûte des vins.

Mon fils aura le même classement que moi : 1 - **Champagne Cristal Roederer 1990** éblouissant et qui me réconcilie avec Cristal, 2 - **Château Lafite-Rothschild 1969**, constant tout le long du repas, 3 - le premier **Château Léoville Barton 1926**, 4 - **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1984** dont j'attendais nettement mieux, 5 - le deuxième **Château Léoville Barton 1926**.

Les points marquants de ce repas sont la magnifique prestation du champagne et la constance du Lafite d'une petite année. Mais c'est bien sûr l'amour partagé avec notre fils qui est notre récompense.

Un de nos amis, armateur grec (tous les écossais sont roux et tous les grecs sont armateurs) nous invite au **Yacht Club de France**. Par une saine émulation, le directeur de la restauration cherche à nous faire plaisir. Après un apéritif au **Champagne Laurent Perrier sans année** fort agréable, c'est un plateau de fruits de mer pantagruélique qui nous accueille avec des produits d'une fraîcheur à signaler : praires, vernis, bigorneaux, bulots, crabe royal, langoustines et huîtres. Pour les produits où l'iode domine, c'est le champagne qui convient à merveille. Pour les crustacés, c'est un **Meursault Cœur de Roches Frédéric Magnien 2007** bien juteux qui joue son rôle d'accompagnement.

La pièce de bœuf est impressionnante avec ses os à moelle et des asperges blanches de Monteux. Le **Château Beychevelle 1998** est solide, avec des tannins affirmés, et une belle personnalité. Il se boit avec plaisir parce qu'on est rassuré par un goût franc. Le **Château Rauzan Gassies 1998** est plus timide, plus réservé et aura besoin de quelques années pour trouver sa voie. A ce stade, c'est le Saint-Julien qui emporte notre adhésion. Les événements qui agitent le monde sont tellement erratiques que notre machine à fabriquer du "café du commerce" fonctionne à fond.

Une discussion qui n'est pas enflammée n'est pas une discussion.

Amicales salutations de François Audouze