



wine-dinners

5 juillet 11

Bulletin 441 – François Audouze - 1

pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Le **Château Rayas rouge Chateauneuf-du-Pape 2001** est un vin merveilleux de grâce dans sa jeunesse. Nous l'avons bu à Copenhague

Dîner au restaurant Geranium à Copenhague, déjeuner au restaurant Sankt Annae, dîner au restaurant The Paul, grignotage au restaurant 42° RAW et visite de l'impressionnante cave d'un ami danois.

Nous sommes entre amis à Copenhague. Après une sieste réparatrice, nous partons dîner au **restaurant Géranium**, un peu excentré par rapport à la ville de Copenhague, près d'un stade et d'un parc, au huitième étage d'un immeuble d'où la vue est splendide. Ici, ce n'est plus "la bonne franquette", comme nous l'avons vécue au restaurant Relae et au restaurant Aamann. Lorsque l'on sort de l'ascenseur, l'entrée est toute noire, et des hôtesses et hôtes habillés de couleur marron sombre sont le signe qu'il s'agit d'un endroit luxueux. Nous traversons un petit salon où une cheminée toute en verre brûle de l'éthanol, donnant l'impression que la flamme flotte dans les airs. La salle est spacieuse, élégamment colorée, et les serveuses hautaines et extatiques donnent un aspect guindé à l'endroit, qui contraste avec la chaleur du contact trouvée jusqu'alors. Seul le sommelier, Michael, ravi de pouvoir parler à des gens intéressés par le vin, fera un service compétent et attentionné. Ses yeux miroitent lorsqu'il nous sert, mais aussi lorsqu'il goûte nos vins, prélevant une généreuse portion.

Nous sommes embarqués pour vingt étapes d'un menu qui ne nous sera révélé qu'en fin de repas. Le service est réglé de façon militaire et impersonnelle. Il faudrait donner des cours de diction aux serveuses, car à chaque présentation de plat, nous sommes obligés de faire répéter les intitulés, découragés souvent par des mots incompréhensibles. Voici le menu in extenso : carrot and sea-buckthorn / green apple, celeriac & chervil / new beetroots & apple vinegar / crispy pork's ear & sorrel / potato chips & seaweed / seasalt cheese & ramsions / king crab, lumpfish roe & green strawberries / cold tomato juice, wild flowers & gelled ham / asparagus beer, smoked cream cheese & verbena / "summer feelings" salted mackerel, frozen dill & horseradish / grains & onion in two servings / lightly smoked peas, soup made from new potatoes & lovage / sprouts of cabbage stalk, langoustines & rhubarb / herb garden / stuffed chicken with burned branches, juniper & morels / elderflower / synthetic strawberries rosehips & yoghourt / milk in mysterious ways / grain coffe caramelized grains & cloudberry / green spheres caramel & pine.

La cuisine est résolument moderne, très technique, tournée vers les herbes. La recherche de combinaisons audacieuses domine. On privilégie parfois la virtuosité à la cohérence, lorsque la chair principale, comme pour la langoustine délicieuse, est noyée sous des déluges légumiers. Et tout au long du chemin, il manque de la mâche, du dur à croquer. Car à force de suggestions, on voudrait enfin manger. Et l'exaspération est

arrivée au moment du service des petits pois. Nous avions envie de crier : "quand est-ce qu'on mange enfin". Et Jean-Philippe qui est allé voir le chef en fin de repas a eu l'explication. Le chef a eu une jeunesse végétarienne et veut explorer les plantes et les herbes. Et comme nous sommes au début du mois de juin, tous les jeunes fruits et les jeunes légumes sont disponibles, ce qui explique son champ d'expérimentation. Nantis de cette explication tardive, force est de reconnaître que cette expérience est très intéressante.

Il faudra sans doute revoir le rythme du repas pour que la monotonie ne s'installe pas et garder cet esprit inventif et virtuose qui justifie que ce chef ait eu le Bocuse d'Or en 2011.

Que s'est-il passé du côté des vins ? Nous avons commencé par un **Champagne Substance Jacques Selosse dégorgé en décembre 2009** magistral qui démarre sur un aspect fumé et relativement austère puis s'élargit dans le verre au fil du temps de façon spectaculaire. C'est un très grand champagne, plus serein que certaines versions antérieures de Substance.

Le **Chevalier Montrachet Domaine Leflaive 2005** a un nez impérial. Il en impose ! Il a dans son parfum des notes mentholées, de noisette et de beurre. En bouche il est aussi imposant, solennel. C'est un grand vin blanc de stature, de structure, mais aussi de plaisir. Sa mâche est forte. A noter que le vin blanc donne au champagne un coup de fouet qui le stimule, le simplifie, mais lui apporte un panache exceptionnel. Les deux se complètent.

Le **Château Rayas rouge Chateauneuf-du-Pape 2001** est tout simplement une merveille. C'est une mécanique de précision. Tout en lui joue juste. Il est tellement équilibré qu'aucune critique ne pourrait l'effleurer, si même on y pensait. Quel plaisir de boire ce grand vin, juteux, long en bouche, facile à comprendre tant il est bien fait !

Le **Château d'Yquem 1969** est le cadeau d'un des amis présents, compagnon fidèle de nombreuses folles aventures. L'or est beau. Le nez est noble et distingué. En bouche cet Yquem peu puissant est tout en délicatesse. J'aime cette forme discrète d'Yquem qui au fil du temps "mangera" son sucre. Ces Yquem élégants et distingués sont parmi les meilleurs.

Mon classement des vins serait : **1 - Château Rayas rouge Chateauneuf-du-Pape 2001, 2 - Chevalier Montrachet Domaine Leflaive 2005, 3 - Château d'Yquem 1969, 4 - Champagne Substance Jacques Selosse dégorgé en décembre 2009**. Pour qu'un champagne que j'adore soit placé en fin de liste, il faut que le niveau ait été très fort. C'est le cas.

En revenant à l'hôtel en taxi, nous nous disons tous à quel point nous sommes heureux d'avoir fait cette expérience d'une cuisine sincère, en pleine recherche, disposant d'un bagage technique hors du commun. A revisiter sans hésitation dans quelques années.

Le lendemain matin le soleil est toujours aussi éclatant et les jolies femmes éclosent par milliers dans les rues ou sur leurs bicyclettes. La présence de jeunes sur les avenues et dans les parcs est assez impressionnante. Nous nous rendons au **restaurant Sankt Annae** qui est l'un des meilleurs spécialistes de harengs de Copenhague. Dans un immeuble ancien la salle comporte de nombreux recoins. La décoration est élégante et la femme qui nous sert, probablement la patronne, est d'un humour succulent. Nous avons ri en passant les commandes, répondant à ses remarques qui cinglent sous un beau sourire. L'accueil à Copenhague est vraiment chaleureux. Nous prenons pour la plupart d'entre nous des harengs en trois préparations puis une assiette d'anguille fumée avec un œuf mollet. Les "petits fours" du dessert sont comptés aux pièces consommées comme dans les salons de thé. Les harengs sont de grande qualité. Ni vin ni aquavit pour nous ce midi, car le programme est encore long.

A l'heure du dîner nous traversons la rue pour entrer dans le parc du Tivoli où une jeunesse sage envahit l'espace. Il y a des palais chinois, des Taj Mahal en stuc et des esplanades pour des concerts de plein air. Les groupies sont déjà assis à même le sol en attendant leurs idoles. Au centre du parc on trouve une grande rotonde à la structure métallique qui évoque un peu celle des serres du jardin royal que nous avions visitées hier. Sous cette coupole se tient le **restaurant The Paul**. Dans ce lieu tout à fait étonnant aux volumes improbables et grandioses, la décoration résolument moderne est d'un raffinement certain. Des photos et des tableaux audacieux créent une ambiance très sympathique. Daniel, le directeur du restaurant, nous attend car Jean-Philippe avait préparé de longue date cette rencontre. Daniel s'est révélé un guide

passionnant tout au long d'un voyage merveilleux dont voici le programme. D'abord, les amuse-bouche de l'apéritif : Iberico + sardine + raspberry / chicken; appelle cider vinager, mustard / paella puff'ed / smoked tandoori salted cashews /plate - fennel / green.

Puis le repas : oyster & mackerel / grilled salad, crab royale / cauliflower with browned butter, dover sole, spring truffle / wild forest mushroom consommé, young spruce / himmerland sweetbread, beetroot & liquorices, black olive / French pigeon, white asparagus, hazelnut praline, chocolate bean / champagne rhubarb, cucumber, pimms / pistachio water sorbet, ymer.

Puis les mignardises : earl grey financier / Darjeeling mallow / macaron, Japanese jasmine, yuzu / espresso caramel, sharffen berger / hazelnut cream.

Daniel nous a tout expliqué de façon intelligente et notre plaisir fut total surtout par comparaison à Géranium. J'avais voulu finir mon compte-rendu du dîner de la veille sur une note d'espoir. Mais ne tergiversons pas : oublions Géranium pour garder The Paul. Ici la cuisine est inventive mais cohérente. Elle repose sur ses deux pieds, elle a une logique et met en valeur le produit principal. Le plat le plus phénoménal est celui des petits champignons de forêt en gelée. Mille évocations d'enfance reviennent à la surface pour un tourbillon gustatif infini. C'est un plat à l'émotion ultime. Mes amis, et ma fille et mon gendre venus nous rejoindre à la sortie de leur avion ont aimé le pigeon. J'ai été un peu moins ébloui.

Nous buvons à l'apéritif un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1990** qui marque déjà des signes d'âge avec une farouche élégance. Ce champagne est grand, noble, racé et on le boit presque avec respect.

Au moment de passer à table Daniel nous fait goûter à l'aveugle un vin blanc. Au nez, pas de doute, c'est un bourgogne, et je hasarde un Meursault 2007. Le vin est délicieux. Et Daniel sourit de l'erreur commise aussi bien par Jean Philippe que par moi, car il s'agit d'un **Vin blanc Ossian de Segovia Espagne 2008** issu de l'agriculture biologique. Daniel nous rassure sur le fait que personne ne trouve. Ce vin au nez très expressif est plus qu'intéressant.

Nous avons poursuivi avec un **Riesling Clos Sainte-Hune Trimbach 2002** qui est à un niveau de maturité parfaite. Car il est encore follement jeune mais en même temps serein, riche, accompli. L'équilibre entre acidité, fraîcheur et fruit est remarquable et la longueur est belle. Dans une carte des vins un peu chauve dans le secteur des vins rouges c'est Daniel qui nous suggère d'essayer un **Vosne-Romanée Hudelot-Noëllat 2007**. Le vin est agréable, se boit bien, mais il manque manifestement de coffre et de structure. Nous en avons sacrifié deux, ce qui montre qu'on peut y prendre goût.

Nous avons longuement bavardé avec Daniel qui est passionnant. Il accepte que nous apportions nos vins lorsque nous reviendrons. Il nous a accompagnés à travers le parc de Tivoli jusqu'à l'entrée du parc. Dans un espace devenu désert, sur l'esplanade du concert en plein air, le monceau de canettes de bières et de déchets abandonnés donne un coup de canif à la réputation de propreté des pays scandinaves. A la sortie du Tivoli les paniers poubelles de rues débordent de canettes de bière. Les jeunes sont incroyablement nombreux, profitant d'une nuit douce pour la peupler de bières et de camaraderie. Après les restaurants Relae, Aamann, Geranium, Sankt Annae, c'est de loin The Paul qui mérite d'être le premier pour l'envie d'y retourner. Paul Cunningham, le propriétaire, va s'installer dans un immeuble "en dur" qui donne sur le parc mais où l'on entre par la rue et non par le Tivoli. Ce sera un lieu dont on parlera.

Pour notre quatrième jour à Copenhague, il fait un soleil radieux. La population s'égaie dans les rues. La ville est une ruche dix fois plus animée que ne peut l'être Paris. Dans le programme quasi stakhanoviste que nous nous sommes imposé, il fallait une pause détox et c'est ma fille qui l'a proposée **au restaurant 42° RAW**. Appeler cette petite échoppe restaurant est un peu exagéré car cette minuscule boutique bio, comme un salon de thé, propose de la vente à emporter et quelques places en gradin où l'on grignote. Les jus de légumes et fruits sont excellents, les assiettes que l'on partage à plusieurs en trempant des tranches de légumes dans des sauces est une conception de la vie communautaire qui ne m'enthousiasme pas.

La profession de foi du lieu est d'apprendre aux populations urbaines une nouvelle vision sur la façon de se nourrir. Comme par chance c'est bon, pourquoi pas. Le nom du lieu vient du fait que tout est cru ou, s'il y a cuisson, elle est à basse température ne dépassant pas 42°.

Il faut vite aller faire une micro sieste, car le point culminant du voyage, ce soir, est un dîner au restaurant Noma, nommé premier restaurant au monde. Nous sommes avides de vérifier.

Avant cela, nous allons rendre visite à un marchand de vins à qui j'achète régulièrement des vins. Il était venu visiter ma cave et notre groupe devait faire la visite de la sienne. Par ailleurs, cet ami nous avait aidé à concrétiser la réservation chez Noma, exercice difficile, car Jean-Philippe avait une réservation provisoire et le marchand, appelons-le K, a permis de la transformer en réservation réelle.

K nous fait visiter trois de ses cinq caves cachées dans des endroits insolites et sécurisés. Il a plus de 80.000 bouteilles, toutes de grands crus et c'est intéressant de voir des grands noms du vin qui lui sont livrés par palettes. Un mur de huit mètres de long sur près de trois mètres de hauteur est constitué de caisses de vins d'un des plus prestigieux domaines de la Bourgogne. Nos yeux brillent quand nous contemplons ces trésors.

Les bureaux de K sont le long d'un canal où passent des bateaux à des vitesses excessives et dangereuses. Sous un parasol, tant il fait chaud, nous dégustons un **Champagne Pierre Peters Les Chétilons blanc de blancs 2000** délicieux, précis et très agréable. Vient ensuite une curiosité, un **Champagne Alfred Rothschild & Cie Brut 1966 "réserve du Club Porsche"**, avec l'écusson de la célèbre marque de voiture. Le champagne est excellent, encore jeune de couleur, à la bulle active et à la personnalité forte. Mélant citron et beurre, c'est un grand champagne.

Nous nous rendons à pied le long des quais jusqu'au restaurant Noma, pour y vivre le plus beau repas de notre vie.

Amicales salutations de François Audouze