



wine-dinners

5 juillet 11

Bulletin 442 – 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



René Redzepi, souriant au sein d'une partie de l'équipe souriante, chef de Noma nommé premier restaurant du monde, titre parfaitement justifié.

Dîner au restaurant Noma, premier restaurant au monde et brunch à l'hôtel Nimb, pour conclure un séjour gastronomique au Danemark.

Après la visite des caves de K, un de mes fournisseurs de vin, nous arrivons par les quais au **restaurant Noma**, installé dans d'anciens entrepôts du port de Copenhague. Noma veut dire "nordic meal", cuisine nordique. Jean-Philippe ayant twitté notre arrivée, nous sommes accueillis par le directeur du restaurant mais aussi par **René Redzepi**, nommé plus grand cuisinier du monde, qui a autour de 35 ans et a travaillé notamment deux ans à El Bulli. Des photos sont prises devant la façade, inondée d'un soleil de plomb. On nous sert sur le pas de la porte un **Champagne blanc de blancs extra brut "La Colline Inspirée" Jacques Lassaigne sans année**. Par ce beau jour de presque été, nous buvons ce beau champagne classique avec gourmandise. Matt qui sera notre guide tout au long de la soirée vient nous dire d'être prêts à monter à l'étage où se trouve notre table au moment où il nous le demandera. Je réponds par un "yes sir" très militaire.

L'obtention de la table que nous occuperons a une histoire. Elle est réservée aux hôtes de marque. Pour en bénéficier, il faut être de l'ordre de dix ou payer le prix de dix. Comme nous étions cinq au départ, le renfort fut atteint grâce à K et deux de ses amis danois amateurs de vins et par ma fille et mon gendre. La table est la seule du premier étage, avec une cuisine apparemment affectée à notre seul usage, puisque la cuisine principale est au rez-de-chaussée.

Pour y accéder, nous sommes obligés de traverser la cuisine où René nous accueille avec toute son équipe extrêmement souriante. A chaque pièce que nous traversons, c'est un nouveau bouquet de sourires. L'innombrable équipe de cuistots donne l'impression d'être heureuse de nous recevoir. Après la cuisine, nous nous retrouvons dehors, de l'autre côté de l'immense entrepôt. Il est alors aisément de plaisanter sur un

repas tellement court qu'il se termine avant d'avoir commencé. Nous entrons par une nouvelle porte extérieure pour monter à l'étage. La jolie pièce surplombe le canal. Elle est magnifiquement décorée. Kathryn, notre serveuse, a un sourire d'ange.

A peine à table, un serveur met dans nos mains un roseau long de plus d'un mètre, dont les dix derniers centimètres ont été pelés pour que n'apparaisse que le cœur. Il faut tremper le bout de la longue tige dans une crème délicieuse. C'est le début d'un long chemin d'amuse-bouche dont voici les intitulés.

Les amuse-bouche : Bulrush, malt flatbread and juniper, moss and cer; cookie with lardo and currant, mussel, rye bread, chicken skin, lumpfish roe and smoked cheese, seabuckthorn leather and pickled hip roses, radish, soil and herbs, pickled and smoked quails eggs, toast, herbs, smoked cod roe and vinegar.

La moule est originale puisqu'on peut croquer la coquille du bas, faite d'une pâtisserie teinte à l'encre de seiche. Le moment le plus intense est avec le petit snack aux œufs de lump, qui donne un iodé énigmatique et frais.

Le soleil transperce notre pièce, créant des effets de contrejour. Deux fois on nous suggérera d'aller prendre l'air pour faire une pause sur le canal, sous un soleil qui n'en finit pas de se coucher.

Le menu : green strawberries, salad root and sorrel / razorclam parsley, horseradish and buttermilk / scallops and beech nut, watercress and grains / tartar and sorrel, juniper and tarragon / langoustine and söl, rye and seawater / potato and milkskin, whey and lovage / white and green asparagus, cream and pine / celeriac and truffle / beef cheeks and cabbage, verbena and ramsons / 'Gammel Dansk' and sorrel / walnut and berries / Jerusalem artichoke and apple.

Il est impossible de décrire tous ces plats. Nous faisons un voyage dans un monde de saveurs nouvelles et inimaginables. Alors que les créations de Marc Veyrat et de Ferran Adria sont parfois théâtrales, nous découvrons celles d'un chef authentique, à l'imagination débordante, qui respecte le produit et donne un sens à chaque saveur. C'est intelligent, artistique, créatif, et le seul plat qui conduit à poser des questions est celui des coquilles Saint-Jacques que je trouve un peu étouffées par l'encre de seiche. Matt m'a donné l'explication qui est d'une logique compréhensible et m'a dit que les questions sur ce plat sont quasi systématiques. Les saveurs magiques sont celles des fraises vertes, des couteaux, des langoustines présentées sur de grosses pierres, la sauce étant disposée comme des pétoncles collés au caillou. Les asperges et le céleri sont prodigieux. La liste des émerveillements n'est pas limitative.

Nous pourrions être fiers d'avoir obtenu une table, et d'avoir bénéficié de la table d'hôtes spectaculaire. Cela aurait suffi à notre bonheur. Mais un bonheur n'arrive jamais seul, aussi K et ses amis, à notre grande surprise car nous ne savions rien, nous ont entraînés vers des vins incroyables, d'une générosité infinie.

Les vins sont bus à l'aveugle. Le **Champagne Brut Pommery 1947 Coronation of Elizabeth II** est d'une couleur de rose ambrée profonde. La bulle discrète est encore active. Je suis assez content car le premier nom que j'ai suggéré est Pommery. J'ai suggéré 1929 et c'était 1947, l'autre grande année. C'est un grand champagne de charme délicat et de grande complexité.

Le **Champagne Perrier Jouët rosé extra brut 1966**, alors que je l'ai bu plus de dix fois, ne me mène sur aucune piste. La couleur est très proche de celle du Pommery et le vin est extrêmement fruité, de beaux fruits jaunes. Le plus jeune est le plus généreux et goûteux, les deux étant superbes.

Le **Bâtard Montrachet Domaine André Ramonet 1978** a un parfum qui inspire immédiatement le respect. Il est grandiose. Et en bouche, c'est une aventure gustative majeure. Ce vin sera celui qui émerge au sein des séries de vins de ce soir. Il a une plénitude, une ampleur qui ne sont que le fait de grands vinificateurs.

Le **Montrachet Marc Colin 1990** est, je crois, le premier que je bois de ce vigneron. Il est moins riche et moins brillant que le Bâtard mais il a toutes les qualités d'un montrachet. Les deux blancs ne se contredisent pas et plus le temps passe, plus le 1990 prend de l'ampleur, devenant un montrachet très élégant et riche.

Lorsque le vin suivant arrive, je pense meursault, mais je n'ai pas le temps de le dire. Le **Meursault Charmes Collection du docteur Barolet, Arthur Barolet négociant éleveur 1934** est un vin que je perçois comme bouchonné. Matt n'est pas de cet avis. La couleur est jeune et malgré une légère amertume liée au bouchon, le vin va se restructurer, sans atteindre un plaisir total.

Je m'en veux de ne pas avoir dit mon intuition première car elle est la bonne. Mais le non-dit n'a pas de valeur. Le **Chablis Grand Cru Moutonne Long Dépaquit 1955** est un très grand vin. J'ai bu plusieurs fois le 1959. Même si le 1955 n'a pas sa flamboyance, il est extrêmement expressif, typé, de grande classe.

Lorsque je sens le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1952**, je dis immédiatement Domaine de la Romanée Conti. J'ajoute Romanée Saint Vivant et quand K me dit que ce n'est pas ça, je suggère Richebourg des années 50. Ce vin a tout le charme du Domaine de la Romanée Conti. Il est élégant, charmant, subtil, avec un final d'une grande finesse. C'est un festival de sensibilité.

Ma recherche est plus difficile avec la **Romanée Saint Vivant Domaine de la Romanée Conti 1980** alors que ce vin m'est familier. Les deux vins du Domaine de la Romanée Conti sont d'une délicatesse et d'une élégance extrêmes.

Selon le théorème qui veut qu'en dégustation à l'aveugle, rien ne vaut le coup de pouce que donne la vision d'une étiquette, je propose pour l'un des deux Musigny qui arrivent qu'il soit du domaine Comte de Vogüé. Hélas, je ne choisis pas le bon. La triche n'est pas récompensée.

Le **Musigny Grand Cru Comte de Vogüé 1990** est un vin de grande puissance, solide, bâti pour la durée. Comme nous ne buvons que des grands vins, je suis en mal de superlatifs. Ce grand vin est rassurant. Jamais je n'aurais trouvé l'année du **Musigny Grand Cru J.F. Mugnier 2006**, car il fait beaucoup plus mûr que ce jeune millésime. Les deux Musigny se complètent bien, riches et élégants, avec des longueurs particulièrement solides.

J'avais bien peur de voir arriver les bordeaux après les bourgognes, mais le **Château l'Evangile Pomerol 1961** est si imposant qu'il se débarrasse de ces incertitudes. Il est en pleine possession de ses moyens, impérial pomerol au charme fondé sur sa texture tramée au point le plus fin.

Le **Château Certan de May 1961** me plaît beaucoup moins, un peu plus fatigué qu'il ne devrait.

Le **Château La Tour Blanche 1900** est d'un or encore clair. Je n'aurais pas pensé qu'il puisse être aussi âgé. Il est très brillant. Je serais bien en peine de dire lequel des deux sauternes je préfère, car cet Yquem caractéristique, le **Château d'Yquem 1944**, que j'ai bu plusieurs fois et que j'adore, dont je n'ai pas reconnu l'année mais la décennie, est un Yquem charmeur, élégant, riche et serein, qui ne joue pas plus qu'il ne faut, ce qui ne limite pas sa trace extrême.

Il serait très difficile de classer, mais je m'y risque : **1 - Bâtard Montrachet Domaine André Ramonet 1978, 2 - Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1952, 3 - Château l'Evangile Pomerol 1961, 4 - Château La Tour Blanche 1900**, avec l'impression que quasiment tous les vins pourraient être sur le podium.

Pendant l'une des pauses, nous sommes allés dans la cuisine du premier étage où l'un des chefs, irlandais, a montré la préparation de certains plats, nous donnant un cours de cuisine impromptu. Nous avons longuement bavardé avec lui et avec Matt, heureux de voir notre passion pour ces vins chenus.

A l'issue du repas, nous avions la sensation d'avoir vécu un moment unique lié à la cuisine exemplaire de talent et d'invention mais aussi de mesure de René Redzepi, et lié aussi à l'incroyable générosité de K et ses amis. Lorsque nous sommes descendus, nous sommes repassés par la cuisine du rez-de-chaussée en sens inverse. Toute l'équipe de cuisine, encore présente, nous a gratifiés de beaux sourires. C'est assez formidable de voir une équipe aussi impliquée dans ce qu'elle fait.

Au réveil, le lendemain matin, Jean-Philippe a twitté ses remerciements à René Redzepi. Il a eu en retour un message disant que toute l'équipe était sous le charme de l'expression de notre enthousiasme pour la cuisine et pour les vins. Nous serions une "fabulous team". Il sera peut-être plus facile de réserver lorsque nous voudrons recommencer, ce qui se fera sans tarder avec K, mais avec nos vins !

Le lendemain matin, on pourrait penser que le programme serait fini. Eh bien non ! Jean-Philippe a réservé un **brunch à l'hôtel Nimb**, un hôtel dont une façade très stricte donne sur la rue et l'autre, genre Taj Mahal, donne sur le parc de Tivoli. La décoration intérieure est extrêmement raffinée, et n'a rien à voir avec le clinquant de la façade du côté du parc. C'est dans un immense salon mêlant l'art ancien et l'art moderne avec des choix de couleurs réussis que nous prenons le brunch. A peine assis, une serveuse nous verse du **Champagne Carte Or Claude Cazals blanc de blancs grand cru sans année**. Après la folie de la veille, c'est dur.

Ce voyage gastronomique au Danemark nous a montré un pays de taille humaine, où la vie sociale est beaucoup plus sereine qu'en France, où l'accueil dans les hôtels et restaurants est exemplaire, concerné et motivé, où la gastronomie est plus inventive que dans beaucoup de pays. L'architecture est belle, les décos sont belles. Il faudrait que la France aille voir ce qui se passe dans les soi-disant petits pays. Nous aurions beaucoup de leçons à prendre. The Paul et Noma ont illuminé de voyage. La provision de souvenirs est riche.

Amicales salutations de François Audouze