

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



Ce **Solaia Antinori 2000** a été bu à l'hôtel Casadelmar pour rendre hommage au chef Davide Bisetto, d'origine italienne lui aussi.

Verticale de vins du domaine de Montille au restaurant Taillevent, dîner chez des amis dans le sud, autre dîner dans le sud, dîner au restaurant Ledoyen, déjeuner puis dîner au restaurant de l'hôtel Casadelmar.

Bipin Desai, chercheur et professeur en physique nucléaire d'une des plus grandes universités américaines organise des dîners thématiques spectaculaires. Il "promène" avec lui chaque année un groupe d'amateurs américains pour des festivités dans les plus grands restaurants de France et d'Espagne. Et selon la tradition, un dîner au **restaurant Taillevent** se tient avec pour invité d'honneur un vigneron qui présente ses vins. Ce soir Hubert de Montille et son fils Etienne sont venus avec leurs vins. C'est Etienne qui va présenter les vins faits sous sa responsabilité.

Dans le petit salon japonais du premier étage, nous devisons debout avec une coupe de **Champagne Taillevent** qui est un **Deutz**, sur lequel je n'accroche pas beaucoup au premier abord, puis je m'habitue. En plus du groupe d'américains il y a des grands experts comme Michel Bettane, Raoul Salama, Neil Martin et quelques autres. J'ai fait connaissance d'un nouvel américain, à la tête d'une collection de vins exceptionnelle, qui m'a impressionné.

Nous allons goûter 18 vins en quatre séries de quatre ou cinq vins, sur un menu préparé par **Alain Solivérès** qui est de grand talent : velouté rafraîchi de homard à la citronnelle, fleur de bourrache et caviar / bar de ligne cuit à l'unilatérale, artichauts poivrade, cébettes et cèpes / mignon de veau de lait de Corrèze rôti aux girolles / canard de Challans rôti aux figues de Solliès / fromages de nos provinces / douceur de mangue aux parfums de pain d'épices et de safran. Nous sommes dans le salon lambrissé où j'avais organisé il y a seulement quatre jours le 149ème dîner avec une verticale de vins d'Armand Rousseau.

Les séquelles de mon rhume ont une influence sur mes descriptions. Les vins seront listés et je n'ajouterai que deux ou trois commentaires.

Première série : **Meursault Les Narvaux Dessous domaine de Montille 2008 / Meursault Poruzot Deux Montille Sœur Frère 2008 / Puligny-Montrachet Le Cailleret domaine de Montille magnum 2007 / Corton Charlemagne domaine de Montille magnum 2007 / Chevalier Montrachet Château de Puligny Montrachet domaine de Montille 2007.**

C'est le Cailleret qui est généralement le plus apprécié, mais tous les vins sont de remarquable qualité, mes voisins signalant l'avenir que connaîtra 2008, plus brillant que ce qui se dit parfois. Si j'aime les grands crus,

Corton Charlemagne et Chevalier Montrachet, j'ai un petit faible pour le Meursault Narvaux. C'est une très belle série.

Deuxième série : **Puligny-Montrachet Le Cailleret domaine de Montille magnum 2005 / Puligny-Montrachet Le Cailleret domaine de Montille magnum 2002 / Puligny-Montrachet Le Cailleret domaine de Montille 1998 / Puligny-Montrachet Le Cailleret domaine de Montille magnum 1996.**

Cette mini-verticale du Cailleret est intéressante. Au début, l'opulence du 2005 me séduit. Le 2002 est plus lent à s'étoffer, et au final mon classement est **2002, 1998, 2005, 1996**. Mais j'ai constaté autour de moi que les avis sont partagés. J'aime la pureté de ces vins.

Troisième série : **Volnay les Taillepieds domaine de Montille magnum 2009 / Volnay les Taillepieds domaine de Montille magnum 2007 / Volnay les Taillepieds domaine de Montille magnum 2005 / Volnay les Taillepieds domaine de Montille magnum 2002 / Volnay les Taillepieds domaine de Montille magnum 1999.**

Là aussi, une mini-verticale de vins jeunes. Etienne nous dit que le Taillepieds est comme le Code Civil. Je suppose que cela fait référence à sa rectitude. Influencé sans doute par les propos de Michel Bettane qui a complimenté Etienne pour le travail de précision fait sur ce vin sur les dernières années, mais aussi par ce que je bois, je classe ainsi : **2009, 2007, 1999, 2005 et 2002**. Le 2002 comme pour les blancs voulait me faire mentir, car il a trouvé son épanouissement beaucoup plus tard.

Quatrième série : **Vosne-Romanée Les Malconsorts domaine de Montille 2008 / Vosne-Romanée Les Malconsorts, Christiane domaine de Montille 2008 / Vosne-Romanée Les Malconsorts domaine de Montille magnum 2006 / Vosne-Romanée Les Malconsorts, Christiane domaine de Montille magnum 2006.**

Les deux parcelles sont entourées par La Tâche et Michel Bettane dit que ces deux Malconsorts sont plus proches du cœur historique de la parcelle de la Tâche que certaines parcelles périphériques de La Tâche. La parcelle Christiane, du nom de la mère d'Etienne et femme d'Hubert donne, à mon goût, un vin nettement meilleur. Les avis sont partagés, mais Hubert de Montille est catégorique : le vin le meilleur, c'est celui de l'assemblage des vins des deux parcelles. De ce fait, Etienne fait les trois, ceux des deux parcelles et l'assemblage. C'est cette série que j'ai particulièrement appréciée pour la pertinence et l'équilibre des vins et aussi un "je ne sais quoi" qui les rapproche des vins anciens. La supériorité du "Christiane" est plus marquée pour moi que pour mes voisins de table.

Les étapes de comparaisons élaborées par Etienne sont très pertinentes. Cela donne une belle vision de différents vins du domaine, tous marqués par l'élégance, la finesse et la précision. Etienne est un passionné, entreprenant, obsédé par la perfection. J'avoue avoir été un peu perdu devant la profusion des vins d'abord du fait de mon rhume insistant mais aussi du fait de la jeunesse des vins. Discuter avec Etienne et Michel Bettane est un régal. Mais ce soir la grande découverte, c'est celle d'un collectionneur d'un niveau hors du commun. Nous sommes appelés à nous revoir. Taillevent a fait comme toujours une belle performance. Voilà une soirée d'une belle richesse de découvertes.

De retour dans le sud, je m'invite chez des amis et j'apporte les vins. Le premier champagne est fourni par mes hôtes, c'est un **Champagne Mumm Cordon Rouge** qui se boit avec un grand plaisir car il est simple et glisse bien en bouche, sans se poser de question. Le **Champagne Salon magnum 1997** marque un saut gustatif majeur car le palais est préparé par le premier champagne. Le Salon a comme d'habitude complexité, fleurs blanches et vinosité légère. C'est un grand champagne. La **Côte Rôtie La Landonne 1986** m'impressionne particulièrement. L'année 1986 n'est pas une des plus grandes années (pour mon palais) pour les Côtes Rôties de Guigal mais celle-ci est particulièrement intéressante. Car elle joue en délicatesse. Et la sourdine que ce vin a adoptée met encore plus en valeur la finesse et la complexité. J'ai vraiment beaucoup apprécié ce vin tout en retenue. Sur la terrasse directement en aplomb de la mer, avec une lune flanquée de la planète Vénus qui la suit fidèlement, les deux laissant leur trace d'argent sur l'onde frémissante, nous avons passé la dernière soirée encore très chaude d'un riche été gastronomique.

Deux jours plus tard, je suis reçu chez d'autres amis, mais le froid a gagné la bataille et nous dînons à l'intérieur. Le **Champagne Bollinger R.D. 1985** est un solide champagne bien plein, de belle

construction. Il forme un contraste majeur avec le **Champagne Dom Pérignon magnum 1998**, à la complexité extrême, floral, romantique et féminin. Le **Crozes Hermitage Jaboulet 2004** n'a pas beaucoup d'intérêt. Il ne crée aucune vibration. Aussi, lorsque mon ami ouvre un **Château de Pibarnon Bandol rouge 2006**, le contraste est grand, car le Pibarnon respire sa région et offre une joie de vivre où fenouil et olive noire donnent des évocations du sud. Et nous allons crescendo avec un magnifique **Château Figeac 2006** qui, bien sûr, va progresser encore, mais offre aujourd'hui une leçon de richesse, d'équilibre et de complexité. C'est un très grand vin.

Ce sujet pourrait s'appeler : de l'influence des circonstances sur l'appréciation des mets et des vins. Quand le sort penche d'un côté ou de l'autre, l'objectivité s'en ressent. Avec Tomo et son épouse, ma fille et mon gendre, nous devons aller à l'Opéra Garnier. Selon une habitude qui fait partie du génie français, les machinistes de l'Opéra ont déclenché une grève à 16 heures. Nous avions prévu de souper après le ballet. Bloqués dans nos envies, nous transformons la soirée en un dîner, et grâce à la gentillesse naturelle de la direction, ce sera un dîner au **restaurant Ledoyen**. Un rhume qui ne veut toujours pas me quitter depuis un mois n'ensoleille pas mon appétit à l'enthousiasme.

Nous avons le petit salon bibliothèque de taille idéale pour un repas intime. Le **Champagne Taittinger Comtes de Champagne 1999** est d'une platitude tout à fait étonnante. C'est bien la première fois que je le vois aussi peu causant. Une anomalie sans doute. Tomo a apporté trois vins. Il a peur que son **Puligny-Montrachet Les Combettes Etienne Sauzet 1985** ne soit bouchonné mais ce n'est pas le cas. Il a besoin de s'ouvrir, et il se révèle absolument délicieux, fruité, légèrement fumé, complexe à la longueur très impressionnante. Il va accompagner les plats avec une pertinence remarquable.

Le **Pommard les Vignots Domaine Leroy 1993** n'est pas mal fait, mais du fait de l'année, il ne dégage pas une émotion particulière. C'est un pommard, mais discret, trop discret. On pouvait s'attendre à ce que l'année du deuxième pommard le propulse au-delà, mais le **Pommard Clos des Epeneaux Comte Armand 1990** joue franchement en dedans. Pas un gramme de vibration et un discours limité. La bonne pioche trouvée sur la carte des vins, c'est le **Chateauneuf-du-Pape Clos des Papes, Paul Avril 1998**. Ça, ça cause ! Et ça cause juste, précis, joyeux et remplit la bouche de soleil.

Nous avons pris des menus différents. Avec mon gendre, nous avons choisi les trois spécialités : grosses langoustines bretonnes, émulsion d'agrumes / blanc de turbot de ligne juste braisé, pommes rattes truffées / ris de veau en brochette de bois de citronnelle rissolée, jus d'herbe. Là aussi, est-ce mon rhume insistant, je n'ai pas eu le plaisir que me donne habituellement la cuisine de **Christian le Squer** et son turbot, trouvé légèrement trop cuit par mon gendre et moi, ne nous a pas autant plu que d'habitude. Qui est responsable, l'observant ou l'observé ? Je parie que mon humeur en est la cause.

Les deux vins qui sortent du lot sont le Puligny-Montrachet et le Clos des Papes. Ce n'est pas facile d'effacer totalement la perte d'un ballet. Les occasions de nous rattraper ne manqueront pas.

L'été se termine traditionnellement par notre "université de fin d'été", un séjour à **Casadelmar**, le magnifique hôtel de Porto-Vecchio. A Figari, il faut louer une voiture et on mesure à quel point le souci du client est une notion obsolète. La priorité est au prix de revient, à l'optimisation de la masse salariale, et le client doit s'adapter à ce programme minimum. Penser à ses souhaits n'est pas à l'ordre du jour. Productivité sans considération. Après un parcours agréable dans des paysages qui prêtent à la rêverie nous arrivons à l'hôtel. L'hôtesse est prévenante, et notre chambre qui donne sur la baie de Porto-Vecchio est un appel au bonheur.

Avec Jean-Philippe, nous déjeunons au grill, à une table cachée dans l'ombre d'un grand arbre, bercés par le clapotis des eaux calmes. Nous avons dit "pas de vin", mais il faut fêter le début du séjour, alors c'est un **Champagne Bollinger R.D. 1996** qui nous souhaitera la bienvenue. Les plats sont extrêmement copieux et goûteux. J'ai pris des poissons crus en spaghettis et un mixed grill de poissons. Le champagne est d'une forte personnalité, viril et très typé. Il est vraiment grand. L'entrée en matières de ce séjour est réussie.

A 20 heures, Jean-Philippe est en grande conversation avec **Davide Bisetto**, le chef du restaurant, car nous avons au programme deux dîners gastronomiques avec nos vins apportés pour la circonstance. Davide est passionnant à écouter car il est très marqué par les plats italiens de sa jeunesse mais aussi par

les plats des générations précédentes. Et il revisite des recettes historiques. Il aimerait bien utiliser cette mémoire pour le parcours de deux jours que nous allons faire. Il se souvient des plats que nous avons goûtés lors de nos passages précédents et veut que chaque étape soit marquée par la nouveauté. Nous trinquons sur un **Champagne Krug 1990**. Le nez du champagne est d'une folle jeunesse, complexe, fort. En bouche il est passionnant car il combine des expressions de grande jeunesse avec le côté buriné des champagnes anciens. A la charnière de deux tendances, il est excitant car insaisissable. Il a des amertumes de thés aux fruits, mais aussi une vigueur très vineuse. J'aime qu'il nous entraîne dans du hors piste.

C'est Davide qui a composé notre menu : autour du Risina di Spello (qui est un haricot blanc) / langouste à l'Amatriciana, glace d'aubergine au sel fumé / tortelli de baccala, gambas marinées, émulsion roquette-ginger-lime / pigeon fermier poché au Vernaccia de Sardaigne / rafraîchissant / soufflé au yoghourt de brebis et café, sorbet réglisse.

Trompettes de la renommée, il va falloir vous habituer à sonner trois étoiles pour ce chef. Car c'est un des plus brillants dîners que nous ayons vécus. Le plat miraculeux, c'est celui de la langouste. L'interprétation est artistique, divinement créatrice, avec un sens esthétique extrême. Puisque Davide est italien, on pourrait parler de Raphaël ou de Michel-Ange, tant l'harmonie et l'imagination sont présentes.

Dans les deux plats suivants, tout aussi brillants, ce sont les petits bouillons qui rehaussent les goûts et jouent un rôle multiplicateur extraordinaire pour les vins. L'émulsion de roquette, si l'on accepte la force du goût, donne au Krug 1990 une assise et une plénitude hors du commun. Avec le pigeon à la tendreté démoniaque, nous avons choisi un **Solaia Antinori 2000** pour honorer l'origine du chef. Le vin a un nez d'une richesse de notable. En bouche il est puissant et confortable. C'est vraiment le notable de province, mais un édile qui a du pouvoir. Avec le jus fait d'abats, le vin est propulsé à des hauteurs de richesse et de bonheur qui sont rares.

A chaque fois, nous sommes confondus par le talent du chef empli de créativité, d'élégance, de pertinence et de cohérence des goûts. C'est spectaculaire et va beaucoup plus loin que de nombreux chefs qui ont trois étoiles. Il va rejoindre leur cercle, c'est sûr. Alors, on pense à Noma et l'on se dit que Noma, c'est un voyage. Le repas de René Redzepi est un parcours initiatique extrêmement passionnant. Tandis qu'avec Davide, c'est une succession de tableaux de Raphaël. C'est le génie dans la conception et dans la réalisation.

Ce soir, nous étions concentrés sur la cuisine, car c'est là qu'était le talent. Les deux très bons vins ont eu l'intelligence de savoir profiter de cette créativité pour nous faire découvrir des arômes qu'ils cachaient sous leurs blouses. Nous avons vécu l'un des plus beaux dîners de cette année 2011. Il en reste encore deux pour ce week-end !

Amicales salutations de François Audouze