



Ce **Domaine de la Passion Haut Brion 1978**

s'est conduit comme un grand, ayant parfois des accents du premier grand cru classé de Graves qui s'inscrit dans son nom.

Déjeuner au restaurant Garance, déjeuner au restaurant Laurent et 166ème dîner de wine-dinners au restaurant Taillevent.

C'est à mon tour d'organiser le déjeuner de notre club de conscripts. Ce sera au **restaurant Garance**, dans le salon privatif du premier étage. J'ai apporté les vins il y a plusieurs jours. Lorsque j'arrive, une heure avant le déjeuner, j'essaie d'ajuster les plats prévus par le chef avec mes envies. Nous nous comprenons bien, mais le fait que la direction est bicéphale, **Guillaume Muller** et **Guillaume Iskandar**, va poser des petits problèmes de communication. Ils joueront à la marge, bien sûr.

Sur la suggestion du directeur, nous commençons par le **Champagne Efflorescence Marie-Courtin Extra Brut Pinot Noir 2007**. Le champagne est bien fait mais amer et rude. Il est fort aimablement adouci par la brioche et sa sauce moutarde. Nous passons vite au **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1990**. Mes amis sont émerveillés par sa jeunesse. Ce champagne de 22 ans a une bulle active comme s'il avait dix ans, une couleur d'un jaune citron et en bouche, il cause ! C'est un champagne vibrant, d'une belle mâche, agréable, car avec lui, on ne se pose pas de question. On le boit avec joie. Sur le foie gras et purée de topinambour, l'accord se fait.

Le **Château Laville Haut-Brion 1998** est hélas bouchonné. Une goûteuse sauce aux champignons efface un peu cette impression mais hélas le vin n'est pas au rendez-vous, même s'il n'est pas un repoussoir.

Sur un lieu jaune, nous goûtons le **Domaine de La Passion Haut-Brion Graves 1978**. A l'ouverture, le parfum de ce vin était celui d'un premier grand cru, et l'on aurait pu le confondre avec le parfum d'un Haut-Brion. Une heure et demie plus tard, le parfum est toujours aussi puissant mais moins vif. En bouche, c'est un vin riche, très truffé. Il est beaucoup plus noble que ce que je pouvais imaginer.

Le **Chambertin Clos de Bèze Pierre Damoy 1964**, dès que je le goûte, me fait un choc. Un ami demande : "est-il mauvais ?". Je souris et dis : "c'est le contraire. Quand un vin est de première grandeur, je ressens comme un choc". Ce vin délicieusement bourguignon est romantique. L'année 1964 a adouci toutes les aspérités de la jeunesse et le vin glisse en bouche avec délicatesse. Quel grand vin ! Un ami s'alarme du fait qu'il est trouble. Et c'est vrai, mais cela n'affecte en rien son goût qui nous enchante tous.

La **Côte Rôtie La Turque Guigal 1993** est fruitée à souhait, généreuse, gouleyante. Mais lorsque l'on revient au chambertin on constate à quel point la subtilité est chez le bourguignon, la pétulance étant sur les pentes escarpées de la Côte Rôtie.

Lorsque j'avais ouvert les deux vins doux, leurs parfums si typés et si différents m'avaient poussé à aller voir le chef pour qu'il les sente. Et j'imaginai que le Maury avec ses notes si prononcées de réglisse accompagnerait bien un ris de veau réglissé, que le vin sud-africain avec ses notes d'agrumes mais aussi de fenouil irait avec un dessert aux agrumes, et le dessert au chocolat verrait le retour du Maury. C'est ce qui s'est passé.

Le **Maurydoré Cuvée Désiré Estève Paule de Volontat 1932** est délicieux. Il combine la fraîcheur qu'aurait un vin jeune avec la profondeur que donne son grand âge. Avec le ris de veau réglissé, l'accord est comme je le souhaitais.

Le **Klein Constantia Afrique du Sud Sauvignon blanc 1998** est d'une rare fraîcheur. Ce qui est intéressant, c'est de comparer les deux vins. Le Constantia est sur des évocations de fruits jaunes ou oranges, comme mirabelle ou mangue. Le Maury est dans les fruits bruns comme le pruneau ou la quetsche. Le sud-africain paraît moins muté et plus frais que le Maury plus lourd. Le Maury crée un accord avec de dessert frais au chocolat qui est diabolique.

Si l'on doit classer les vins ce sera : **1 - Chambertin Clos de Bèze Pierre Damoy 1964, 2 - Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1990, 3 - Maurydoré Cuvée Désiré Estève Paule de Volontat 1932**. L'accord le plus brillant est, pour mon goût, le dessert au chocolat avec le Maury puis le lieu jaune avec La Passion Haut-Brion 1978. Ce fut un déjeuner de conscrits fort réussi.

Déjeuner au **restaurant Laurent**. C'est rare que je prenne des vins de la carte puisque le plus souvent, grâce à la gentillesse de Philippe Bourguignon, j'apporte mes vins. Ayant le temps de regarder la carte, je peux voir comment les vins de certains domaines disparaissent de la carte. Ainsi, pour les plus emblématiques domaines de Bourgogne on trouve de 2009 à 2006. Et après, tout a été asséché. C'est évidemment dommage car c'est plus âgés que les vins seraient les meilleurs. Et cela tient à deux choses : il est coûteux de garder des caves "longues", et les prix du restaurant étant sages, les amateurs n'ont pas de frein pour commettre des infanticides. Hélas, mais pour mon plus grand plaisir, je serai de ce camp-là, en choisissant un **Chambertin Clos de Bèze domaine Armand Rousseau 2006**.

Le nez de ce vin est prometteur des plus belles complexités. On ne s'arrêterait pas de n'en saisir que les parfums. Le nez évoque une belle tenture de velours que l'on expose à un chaud soleil. Il est capiteux, poivré, complexe. On se complait d'imaginer les saveurs, sans y goûter.

Les plats choisis pour ce vin sont le cabillaud et les pieds de porc. Le côté salin du cabillaud met bien en valeur le salin bourguignon du vin alors que le pied de porc cultive son opulence. Ce vin est riche, mais a une belle fraîcheur, si bien que la première image qui me vient est celle de l'eau tranquille d'un ruisseau qui vient d'être agité par une petite bise. Le vin est frais, marqué d'un beau fruit rouge et noir, et d'une belle trace de poivre. Ce qui est enthousiasmant, c'est que le message n'en finit pas. Alors que la gorgée vient d'être avalée, elle continue de chanter dans le palais. Ce vin, c'est un tapis volant, c'est mille et une nuits de saveurs. Si les vins de Rousseau plus chenus ont une assise plus ferme, on a ici la folle insouciance de la jeunesse. C'est un vin qui ne finit jamais de complexifier son message, ajoutant saveur sur saveur. Dans la jeunesse, c'est un vin plein d'énergie mais aussi de douceur, vin raffiné dans la séduction et le plaisir. Un grand moment sur une cuisine raffinée.

Le 166ème dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Taillevent**. C'est mon ami Tomo qui m'a demandé de l'organiser pour des japonais qui travaillent dans la restauration et qui pourraient accueillir mes dîners à Tokyo. Ce sera un dîner "Tour de Babel", car deux convives parlent japonais et ne parlent ni français ni anglais, deux autres comprennent le français, de façon plutôt succincte, mais pas l'anglais, et je m'exprime habituellement en anglais avec Tomo. Nous naviguerons tout au long de la soirée sur les trois langues.

L'apport des vins a été fait par moitié entre Tomo et moi, Tomo ayant apporté le champagne, le Bonnes-Mares et le liquoreux. L'ouverture des vins ne pose pas de problème particulier. Une fois de plus, je constate que la hiérarchie des parfums à l'ouverture n'a rien de commun avec celle des vins quand ils sont servis.

Tomo étant arrivé en avance a soif. Nous prenons sur la carte des vins du restaurant un **Champagne Agrapart & Fils, blanc de blancs 1988**. N'ayant bu que des champagnes jeunes de cette maison, j'ai envie d'essayer un plus ancien. Le champagne est beaucoup plus évolué qu'il ne devrait. Il est assez doucereux et l'âge a simplifié le message. Le champagne est un peu monocorde. Il est agréable, avec les notes fumées et patinées que donne la maturité, mais il manque de quelque chose. Nous partageons ce champagne avec les convives qui arrivent à l'heure.

Le **Champagne Dom Perignon 1976** est mis en valeur par l'Agrapart, car il a beaucoup plus de complexité et de sensibilité. Mais comme le précédent, il est plus évolué qu'il ne devrait. Nous bavardons et l'un des convives, cuisinier, me demande ce qui irait le mieux avec un champagne. Ma réponse est différenciée selon les champagnes, mais au cours de mon propos, j'évoque le Pata Negra. En moins de deux minutes arrivent sur notre table des assiettes de Pata Negra. Comme on le disait dans la série inventée par Jean-Michel Ribes, "ça, c'est Palace". C'est le légendaire service de Taillevent.

Puisque ça avait marché avec le Pata Negra, j'ai fait une deuxième tentative en disant que ce qui va le mieux avec le champagne, c'est l'ortolan. Ça ne peut pas marcher à tous les coups ! Le 1976, même s'il est gentiment complexe, n'a pas l'étoffe habituelle de Dom Pérignon. Et les champagnes aussi évolués ne sont pas des amis du Pata Negra. Il faut des champagnes plus vifs pour le jambon.

Le menu composé par **Alain Solivérès** est : rémoulade de tourteau à l'aneth, sauce fleurette citronnée / canard mi-sauvage rôti aux épices, sauce bigarade / tourte de gibier, foie gras et truffe noire / Mangue en craquant d'épices.

Le **Château Haut Brion blanc 1980** a une belle couleur d'un jaune clair, qui fait contraste avec les couleurs ambrées des deux champagnes. Le parfum est fort, pénétrant. La bouche est belle, généreuse et joyeuse. Il y a des notes citronnées et de fruits jaunes frais. L'accord avec le tourteau est un régal, picoté par le radis.

Ils sont trois à découper les canards et séparer poitrine et membres, qui seront apportés en deux services. Le **Château Léoville Poyferré 1959** est d'une couleur confondante. C'est du sang de pigeon. Le nez du vin est splendide alors qu'il était désagréable à l'ouverture, et le vin est d'une jeunesse impressionnante. Essayant d'imaginer ce que je répondrais à l'aveugle, c'est certainement autour de 1985 que je viserais. Ce vin est d'une structure épanouie. Il est rare de rencontrer des bordeaux aussi sereins. L'effet du millésime compte beaucoup pour apporter cet équilibre et cette cohérence. L'accord avec la poitrine est parfait, couleur sur couleur et le vin est tellement profond et goûteux que la bouteille est vide avant le deuxième service.

Le **Chambertin Clos de Bèze Domaine Pierre Damoy 1961** est pertinent pour ce deuxième service aux chairs plus grasses. Tomo me dit que le chambertin commence dès l'odeur par ressembler à La Tâche, pour finir avec la grâce caractéristique des chambertins. Ce vin est d'un charme époustouflant. Il a le côté canaille et salin des vins bourguignons, il a une certaine légèreté, mais dans la lie, c'est un vin de plomb, où la truffe abonde. C'est un grand vin de plaisir. Comme pour le Léoville, sa couleur est d'une jeunesse rare. Ayant ces deux bouteilles en cave depuis plus de vingt ans, cela me réjouit.

Le **Bonnes Mares Domaine du Comte de Vogüé 1961** dominait les deux autres rouges par son parfum à l'ouverture. Il est maintenant beaucoup plus discret et le vin est légèrement effacé tout en étant agréable. Ce qui est étonnant, c'est que la tourte aux oiseaux sauvages, plat tellement merveilleux qu'il ne pourrait que recevoir un label "trois étoiles", danse avec le chambertin et refuse le Bonnes-Mares. Pourquoi ? Je serais bien incapable de le dire et c'est pour cette raison que j'ai demandé du saint-nectaire, pour que le Bonnes-mares trouve un compagnon à sa hauteur. Hélas, le fromage est trop affiné pour donner une juste réplique au vin délicat et charmant. Il aura traversé ce repas sans trouver l'accroche salutaire alors que le chambertin aura eu un parcours d'une insolente réussite.

A l'ouverture, si l'on m'avait demandé le plus beau des parfums, j'aurais répondu **Château Rabaud Promis 1961**. Dès que je suis servi, j'annonce que le vin est bouchonné. Malgré une couleur de l'or foncé le plus beau, ce vin souffre du goût de bouchon. C'est dommage car le dessert à la mangue est d'une réussite parfaite.

Les convives se plient très volontiers à l'exercice "obligé" des votes. On ne vote que pour trois vins préférés. Il y a une grande diversité, puisque tous les vins sauf le sauternes reçoivent des votes, y compris le premier champagne. Le vote du consensus est : **1 - Chambertin Clos de Bèze Domaine Pierre Damoy 1961, 2 - Château Léoville Poyferré 1959, 3 - Bonnes Mares Domaine du Comte de Vogüé 1961, 4 - Champagne Dom Perignon 1976.**

Mon vote est : **1 - Chambertin Clos de Bèze Domaine Pierre Damoy 1961, 2 - Château Léoville Poyferré 1959, 3 - Château Haut Brion blanc 1980.**

Les japonais sont généralement peu enclins à laisser exploser leurs sentiments. Ils sont réservés. Malgré le handicap d'échanges qui se passent en trois langues, j'ai l'impression qu'ils ont apprécié les recherches d'accords mets et vins mais surtout le souci de simplification des recettes en vue d'offrir aux vins des messages lisibles. Mon voisin a été ébloui par le dessert à la mangue, car il a constaté qu'on peut traiter la mangue de diverses façons, sans éprouver le besoin d'ajouter autre chose que de la mangue. Dans l'enthousiasme du dîner, Tomo a proposé que nous remettions le couvert ensemble dans trois jours.

La vedette incontestée de ce repas, c'est l'éblouissante tourte au gibier à plumes, dont le côté gibier est diabolique. Une telle intensité est exceptionnelle. En plus de trois décennies de fidélité à Taillevent, c'est la première tourte que je goûte sous cette forme. Bravo. Le chambertin et le bordeaux rouges ont été magnifiques de jeunesse et de persuasion. L'accord le plus beau, pour moi, est celui de la chair de la poitrine de canard avec le saint-julien 1959. Ce fut un grand dîner.

Amicales salutations de François Audouze