



wine-dinners

9 avril 13

Bulletin 532 – 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



Ce **Musigny Comte de Vogüé 1978** a particulièrement brillé dans l'atmosphère raffinée de la Tour d'Argent.

Dîner chez des amis, dîner au restaurant La Tour d'Argent, dîner "à quatre mains" avec deux chefs de talent au restaurant le Petit Verdot, préparatifs d'un dîner de folie.

Dîner chez des amis dans le sud. L'apéritif se prend sur des petits poissons fumés, une crème au petits pois et poivre rouge du Cambodge rapporté directement par mon ami, et de délicieux toasts aux oursins. C'est un **Champagne Laurent Perrier sans année** que je trouve très agréable jouant de façon juste sur une partition discrète faite de délicatesse.

Sur des huîtres puis une dorade cuite en papillote, le **Champagne Cristal Roederer 2004** est merveilleux de complexité. Contrairement au Krug 2000 bu récemment dont on pense qu'on l'ouvre trop tôt, ce champagne plus jeune est d'une sérénité qui désarçonne. On ne se pose pas la question de savoir si on le boit trop tôt, car il est parfait tel qu'il est, épanoui et très complexe. C'est un grand champagne.

J'ai apporté aussi **Vega Sicilia Unico 1989**. Les amis se souviennent qu'ils ont un vin de 1989 et proposent de l'ouvrir. C'est **Côtes de Provence Tibouren Clos Cibonne rouge 1989**. Ce vin à la couleur déjà tuilée est passé. Il est dévié, l'alcool masquant un message non clair. Il n'y aura pas de compétition avec le sublime vin espagnol, à la couleur très foncée, au nez fort, qui donne en bouche un concert d'anis, de fenouil, de menthe et de céleri. Le côté végétal est synonyme de fraîcheur et le lourd fruit noir apporte de la richesse. Je suis en admiration devant ce vin opulent, profond, intense et de grande fraîcheur. Il paraît indestructible.

Nous étions tellement heureux de nous revoir que les discussions ont continué tard dans la nuit.

Sur la suggestion de mon épouse, c'est au **restaurant La Tour d'Argent** que nous retrouvons Tomo. Le groom dans l'ascenseur est sympathique, et en traversant une haie de serveurs au sourire agréable, nous rejoignons la table que je connais depuis plus de cinquante ans, quand mon père faisait partie des clients privilégiés de Monsieur Aimé. Tout ici est luxe et quiétude. L'eau minérale est servie dans des gobelets argentés. Le livre de cave est impossible à consulter en entier car il y a 11.000 références en cave. Il m'est impossible de le passer à Tomo et il faut qu'un sommelier le soulève et lui présente. Notre premier choix est un **Champagne Krug Clos du Mesnil 1983**. En première approche, il est marqué par une certaine acidité. On sent la complexité qu'il peut avoir et il va progressivement s'animer. Mais lorsque nous ferons le bilan après la dernière goutte, force est de

constater que nous n'avons pas eu l'émotion que nous aurions dû avoir, même si quelques fulgurances nous ont rappelé qu'il peut être grandiose. Ce n'est pas un effet de cave mais plutôt le fait que le vin ne s'est pas présenté au bon moment. Le menu des deux hommes est : quenelle de brochet sur un coulis de champignon de Paris et canard Tour d'Argent. Nous avons choisi les plats emblématiques de la maison puisque c'est la première fois que Tomo vient ici. Autant aller aux fondamentaux. La quenelle est bonne, mais le champignon est trop fort et tue l'évocation de brochet. Le canard est divin et fait tinter tous les souvenirs immémoriaux que j'ai de ce plat.

Le vin du repas est un **Musigny Comte de Vogüé 1978**. Le nez est tout simplement renversant. En une seconde, on sait que l'on tient un prodige. On voudrait presque s'en tenir au nez, tant il apporte de contentement, et il faut presque se forcer pour porter le vin à ses lèvres. Et c'est alors qu'un sentiment de plénitude nous envahit. Ce vin est furieusement bourguignon, avec cette volonté de ne pas séduire, avec ce sel qui rappelle les vins de la Romanée Conti. Et il y a un velours qui n'appartient qu'à ce vin. Il accompagne merveilleusement le canard, surtout la deuxième partie à la chair plus tendue, mais il est en soi un chef d'œuvre. Il fait partie de ces vins que l'on a envie de protéger jalousement, pour conserver des arômes irréels jusqu'à l'infini de la nuit. Je frissonne encore à l'évocation de ce vin qui était parfait, le vin idéal au moment idéal.

Les desserts sont merveilleux, le mien à base de thé et de café. Ce qu'il convient de signaler, c'est le service qui est certainement le premier de Paris. Jamais nous n'avons manqué de vin alors que le sommelier ne rajoutait que de petites quantités dans nos verres. Les maîtres d'hôtel sont attentifs. La plus grande surprise, pour ceux qui ont l'habitude de me lire, c'est de tomber sur une espèce de maîtres d'hôtel en voie de disparition, ceux qui regardent ce qui se passe autour d'eux. Ce service fut un moment d'enchanted.

Nous avons fini par la visite des caves qui s'est dépouillée des sons et lumières d'autan. Tomo a pu parler japonais avec le gardien de ce temple impressionnant. Il y a eu deux vedettes lors de ce dîner : un Musigny de Vogüé éblouissant d'émotion et de plénitude, et un service de rêve. Au moment où s'élisait le Pape qui porte mon prénom, nous avions notre fumée blanche de félicité.

Hide Ishizuka dit Hidé est le propriétaire du **restaurant le Petit Verdot**. Jean-Philippe a eu l'idée, proposée à Hidé, de faire un dîner à quatre mains. Il a privatisé le restaurant et rassemblé ses "followers", à qui il twitte ou facebookise ses aventures gastronomiques. Les deux premières mains sont celles de **Yoshi Morie**, le talentueux chef du Petit Verdot. Les autres mains sont celles de **Davide Bisetto**, le chef doublement étoilé du Casadelmar de Porto Vecchio où avec Jean-Philippe nous avons des souvenirs culinaires mémorables. Jean-Philippe m'appelle la veille. Je n'hésite pas, je viens.

L'assemblée est très jeune et très féminine. Il y a des blogueurs et des forumeurs, dont le trait commun est d'être des fines gueules. J'ai la chance d'être à côté de Jean-Philippe et des propriétaires de Casadelmar. Je tourne le dos à la minuscule cuisine où la densité de matière grise de créativité culinaire est extrême. On s'y presse plus que dans le métro, car en plus de l'équipe habituelle il y a Davide et son second et un autre chef de passage. Ça fourmille.

La vedette est aux plats plus qu'aux vins. Le menu composé par les deux chefs sous la supervision d'Hidé et les conseils avisés de Jean-Philippe, est : Raviolo aux foies de canard, crème de pistache de Bronte et colatura d'anchois / Moules, pesto de truffe noire et lime, glace burrata / Tartare de veau, coques et couteaux, asperges blanches des Landes / Risotto au rouget, porto et sésame noir, dés de poire / Pigeon, consommé de poule au safran, gnocchi à la farine de châtaigne corse / Ris de veau, asperges vertes de Roques-Hauts, ail des ours / "Bicerin" : sambucca, réglisse de Calabre et café / Terrine d'agrumes, bavarois à la mangue.

Chacun des convives a abordé ce repas avec sa propre personnalité. Beaucoup ont voulu savoir quel chef est l'auteur de chaque plat. J'ai personnellement décidé de ne pas chercher à le savoir, pour ne juger que le plat lui-même. Les commentaires de chacun sont différents. Je donne les miens.

Raviolo aux foies de canard, crème de pistache de Bronte et colatura d'anchois : superbe plat d'été, car la crème est froide et rafraîchissante. Subtilité extrême de la pistache. Plat très équilibré, foie très prégnant.

Moules, pesto de truffe noire et lime, glace burrata : plat extraordinaire, le meilleur de tout le repas, à mon goût. Il faut imaginer que les moules sont taillées une par une pour enlever les barbes. La cohérence des goûts magiques et surprenants est exemplaire.

Tartare de veau, coques et couteaux, asperges blanches des Landes : les goûts individuels de chaque composant sont de grande qualité, mais un tel plat ne peut pas être l'ami des vins du fait de la diversité excessive des goûts. Mais il se mange avec plaisir.

Risotto au rouget, porto et sésame noir, dés de poire : un plat d'une grande sensibilité. Un risotto très original, qui nécessite beaucoup d'attention pour bien le comprendre et un beau rouget.

Pigeon, consommé de pouarde au safran, gnocchi à la farine de châtaigne corse : c'est ce plat qui a fait parler le plus. Car les suprêmes sont cuits à basse température, ce qui les rend fondants. Ils perdent alors de leur énergie. Davide, informé de ces remarques a dit que son intention, c'est le consommé. Il veut un consommé comme personne n'en ferait, et c'est vrai qu'il est diabolique. Dans son dessein, le pigeon n'est qu'un accessoire du consommé alors que nous lisions le plat comme si le pigeon était l'acteur principal. J'admetts bien volontiers la vision de Davide car elle est originale.

Ris de veau, asperges vertes de Roques-Hautes, ail des ours : magnifique cuisson d'un ris de veau goûteux, ni trop (comme trop souvent) ni trop peu. C'est l'accompagnement qui affadit un peu le plat au lieu de le rehausser.

"Bicerin" : sambucca, réglisse de Calabre et café : géantissime dessert gourmand.

Terrine d'agrumes, bavarois à la mangue : la fraîcheur même, le dessert parfait.

Après cette expérience, je suis conquis. Même si Davide n'œuvrait pas sur son terrain et avec ses ustensiles, il nous a régaliés ainsi que Yoshi avec des plats d'une grande sensibilité. Alors que leurs racines familiales et culturelles sont très différentes, ils nous ont livré une cuisine d'une très grande subtilité. C'était comme des jazzmen quand ils font un bœuf, c'était la joie de la création.

J'allais presque oublier de parler des vins. Le **Champagne Delamotte brut magnum** est un agréable champagne légèrement dosé, mais qui va bien avec la crème de pistache et d'anchois.

Le **Champagne Delamotte blanc de blancs magnum** 2002 est un superbe champagne à l'épanouissement serein.

Le **Pouilly-Fumé Indigène Pascal Jolivet 2010** a peut-être des qualités, mais il est infiniment trop jeune pour moi. On nous verse venant d'une table du premier étage un peu d'un Marestel de Dupasquier dont je n'ai pas entendu le millésime. L'impression d'un fort botrytis est assez étrange, mais le vin ne laisse pas indifférent.

Le **Château Haut-Marbuzet magnum 2005** est un vin assis, aux forts tannins et joliment incisif. J'aime beaucoup ce vin qui se boit déjà très bien.

Le **Château Meyney Prieuré des Couleys double magnum 1967** est absolument superbe et beaucoup seront surpris par sa jeunesse. On pouvait craindre de petites faiblesses liées au rebouchage par Cordier et à un millésime discret (celui de Hidé), mais ce vin superbe, clair dans sa définition, est une bonne leçon : il faut faire confiance à de tels vins, car ils apportent une délicatesse dans la complexité qui n'apparaît qu'à ces âges.

Pour les desserts, le vin **Macon Villages Cuvée Héritage Domaine Michel et Fils 2006**, vin doux aux accents de fruits exotiques est certainement ce qui convenait le mieux, si l'on veut rester dans les goûts des vins très jeunes.

On l'aura compris, la vedette était aux plats et l'important était la géniale juxtaposition des talents de deux grands chefs. Merci à Jean-Philippe avec sa petite structure "Ici et Maintenant Conseil" qui a organisé ce quatre mains. On en redemande !

Reconstituons le **script d'une semaine de folie**. Tomo m'informe que sa femme est partie pour plusieurs jours au Japon. Pour tromper sa solitude, il me demande de partager un dîner avec lui. J'en informe ma femme qui suggère que nous allions ensemble à la Tour d'Argent. Le rendez-vous est pris pour dîner le mercredi. Par ailleurs, Florent, amateur de vins anciens très talentueux, qui vit à Lyon, m'indique qu'il sera à Paris le vendredi pour des raisons professionnelles et me suggère que nous nous retrouvions à dîner autour de grands vins. Tomo étant provisoirement célibataire, je propose à Florent que le dîner se passe au restaurant Garance et que Tomo soit avec nous. Florent est d'accord.

La neige couvrant Paris me dissuade d'aller chercher des vins dans ma cave principale, aussi vais-je dans la cave de mon domicile. Au fond, le long d'un mur, je vois trois bouteilles de sauternes mises debout, sans doute pour éviter des coulures, ou parce que j'aurais réservé ces bouteilles pour un dîner. Je ne pense pas à cette deuxième hypothèse. Je regarde la capsule de la bouteille de gauche et c'est une jolie capsule de Filhot. Aucune des bouteilles n'a d'étiquette, mais tout indique que ce sont des vins du 19ème siècle. Je prends en main la bouteille de droite et je vois que sur une petite étiquette à la main, on a inscrit 1888. Sans réfléchir plus loin, j'imagine que ce sont trois Filhot 1888. Je laisse de côté celle où il y a la date, pour avoir un repère lorsque je boirai cette bouteille, et je préleve les deux autres. Pourquoi deux ? Parce que je veux être sûr qu'il y en ait au moins une bonne.

Je me relève et je vois dans une rangée une bouteille de Saint-Emilion 1919, réserve des caves Courtiol à Boulogne sur Seine. Voilà un vin générique sans aucune origine mis en bouteille par un caviste de Boulogne. Quoi de plus original ? La bouteille a un beau niveau. C'est avec de vrais amateurs qu'il faut boire une telle bouteille. Juste à côté d'elle il y a un Château Crusquet, Premières Côtes de Blaye 1945 dont les propriétaires doivent être de Lagarcie et Sabourin, si j'arrive bien à lire. Et mon œil est attiré par une mention sous le nom du château : "1er Cru Cars Gironde". C'est la première fois que je vois la mention de l'appellation de cette commune de Gironde : "Cars". Je la choisis aussi et je vois une bouteille à mi-épaule. En regardant la capsule, je reconnaiss le château caractéristique de Château Margaux, et au vu des couleurs, puisque l'étiquette est illisible, je crois reconnaître Château Margaux 1928.

J'ai donc mis cinq bouteilles dans ma musette, ce qui est pure folie, et je communique ma liste à Florent et à Tomo. Florent réagit très vite et m'annonce La Conseillante 1928 et un Beaune Grèves Camille Giroud 1945. Tomo, avec une prudence toute asiatique, m'annonce qu'il choisira ses apports lorsque j'ouvrirai mes bouteilles. L'idée que nous nous retrouvions avec neuf bouteilles pour trois m'effraie, aussi j'écris à Jean-Philippe qu'il est cordialement invité à se joindre à nous, sans apporter de vin.

Jean-Philippe réagit immédiatement en me donnant son accord et me dit :"ça tombe très bien, il y a demain (jeudi), un repas à quatre mains au Petit Verdot, avec Davide Bisetto". Il est exclu que je rate cet événement et je dis oui. Me voilà donc embarqué dans trois dîners de suite, à la Tour d'Argent, au Petit Verdot et au Garance. Si je n'avais pas choisi cinq bouteilles, je n'aurais sans doute pas appelé Jean-Philippe. J'adore détricoter les caprices du destin, préludes qui sont à ces dîners de folie ce qu'est la montée des escaliers aux amours tarifées.

Le dîner au restaurant Garance sera au menu du prochain bulletin, avec de belles surprises.

Amicales salutations de François Audouze