



Ce **Châteauneuf-du-Pape Ch. Bader-Mimeur 1961** a compensé les mauvaises performances de vins de bouteilles bien malades essayées avec mon fils.

Dîner au restaurant Chiberta, déjeuner au restaurant Michel Rostang, déjeuner au restaurant Alain Senderens, déjeuner au restaurant Kei, dîner à la maison avec mon fils, déjeuner au restaurant Les 110 de Taillevent, vente des vins de l'Elysée.

Lors de la visite au champagne Louis Roederer, le directeur du **restaurant Le Chiberta** nous a donné envie d'aller dîner chez lui. L'accueil est sympathique, les plats sont d'une belle exactitude. Le chef fait une cuisine plaisante et rassurante. C'est une halte solide de l'écurie de Guy Savoy.

La **Côte Rôtie La Turquie Guigal 2004** est aussi rassurante que la cuisine du lieu. Coquilles Saint-Jacques aux asperges, turbot, pièce de bœuf Rossini : de quoi passer une belle soirée.

Je propose à un ami de déjeuner pour papoter. Nous nous retrouvons au **restaurant Michel Rostang**. Les suggestions sont toujours tentantes mais nous nous en tenons aux alléchantes propositions du menu du déjeuner au budget hollandien, c'est-à-dire normal. Ce sera asperges vertes et maquereau mariné, coulis de poivron rouge et agrumes confits pour l'entrée et épaule de cochon de lait confite au beurre, grenaille "Mitraille" et artichauts poivrés rôtis pour le plat principal. Le **Champagne Charles Heidsieck Blanc des Millénaires 1995** est une petite merveille de champagne. Il frisote, il tintinnabule, il est l'expression romantique frissonnante du champagne. Il est totalement champagne et c'est assumé. C'est comme le French Cancan que des générations successives découvrent identique à lui-même. On est bien avec ce champagne droit, solide, carré, mais délicat comme l'oscillation incessante et tentatrice des jupes des méduses.

C'est Alain qui nous suggère le **Chambertin domaine Denis Mortet 1999** dont il est amoureux. Ce vin est redoutable. C'est l'exacerbation du pinot noir. Vin sans concession, aux amers redoutables qui claquent comme des fouets, il m'envoûte par sa volonté de ne pas plaire. Il n'en est que plus redoutable. Chaque gorgée est pour moi un divin plaisir, celui de l'initié, membre d'une secte, celle des amateurs qui savent que le pinot noir est grand quand il ne veut pas plaire. Je frissonne à chaque

gorgée tant le vin surjoue son authenticité. Un vrai bonheur. Le cochon de lait est tellement fondant qu'il pourrait accompagner tout grand vin, qu'il soit rouge, blanc, voire même liquoreux. Il met en valeur le soyeux du chambertin.

Le service chez Michel Rostang est un plaisir. On se sent membre d'un club d'amis quand on s'assied. Alain fait un travail de sommellerie remarquable. Le directeur de salle est tentateur, et c'est son rôle. L'asperge et le maquereau sont bons, chacun dans son registre mais ne créent pas une copulation gustative évidente. En revanche, le cochon de lait est un morceau majeur de la gastronomie française. Quand on passe l'huis du restaurant après ces agapes, on sait que l'on a passé un grand moment.

Déjeuner de travail au **restaurant Alain Senderens**. Les après-midis seront studieux, aussi sommes-nous sérieux. Le repas est sans vin. Je prends les asperges vertes du Vaucluse avec une émulsion froide aux truffes noires et un turbot rôti, artichaut poivrade et olives Taffiasche. La cuisine est d'une exécution remarquable. Les produits sont de toute première qualité. Le service est attentionné. C'est une belle table de Paris.

Déjeuner au **restaurant Kei** où un jeune chef japonais a repris les locaux de la rue du Coq Héron où Gérard Besson offrait une cuisine traditionnelle de grande qualité. Le virage est à 180°. Car Kei (prononcez quai) réalise une cuisine de haute qualité où l'esthétique des plats est très japonisante et où tout est complexité et subtilité. Le menu n'est pas communiqué aussi n'ai-je pas noté ce qui est proposé. Il y a eu dix services avant les mignardises. Cette cuisine est d'une grande délicatesse, mais lors d'un déjeuner de travail, on n'a pas l'attention suffisante pour essayer de percer tous les secrets de la créativité du chef. L'exécution des plats est de haut niveau. C'est incontestablement une grande table de Paris. Le **Champagne Substance de Seloisse dégorgé en octobre 2011** est de forte personnalité, typé, profond, de grande rémanence en bouche. C'est le compagnon idéal d'une cuisine de ce niveau de sophistication.

Il faut de l'attention pour profiter comme il convient du talent de ce grand chef.

Mon fils vient dîner à la maison et nous sommes seuls à grignoter cochonnailles et fromages. Je descends en cave et je prends en main un Ausone 1943. Enfer et damnation, le niveau est largement sous l'épaule. Si c'est ainsi, autant essayer de voir ce que donneront des bouteilles dont le ticket n'est apparemment plus valable. J'en avais repéré quelques unes, sans avoir le moindre espoir de bonnes surprises. Bien sûr, j'ajoute une bouteille saine, pour que la punition ne soit pas trop grande. Alors, allons-y pour le bal des éclopés.

Le **Champagne Mumm Cordon rouge 1937** a un niveau baissé de moitié. Le bouchon tout recroquevillé est tout noir. Le parfum qui sort de la bouteille n'est pas désagréable, mais n'est pas précis. La couleur est trop grise. Du fait de l'odeur qui n'est pas détestable, nous attendons une bonne heure avant de le boire, mais le vin est trop déplaisant pour que nous insistions. La mort est gagnante avec ce score : mort 1 - vie 0.

Le **Meursault-Charmes Thomas Bassot 1950** a un niveau bas, mais pas extrêmement bas. C'est la couleur foncée qui n'est pas engageante. Le nez est poussiéreux. Le verdict est sans appel : mort sans possibilité de résurrection. Le score est : mort 2 - vie 0.

Le **Château Gruaud-Larose Faure-Bethmann 1928** a un niveau nettement sous la moitié. Il n'y a rien à attendre. Et contre toute attente, le parfum du vin est doux et fruité. Le vin n'a aucune tension, mais il est buvable et ne pourrait tirer de grimace à personne. Mais de là à l'aimer, le pas ne sera pas franchi. Le score cumulé est : mort 2,5 - vie 0,5.

Le **Château Ausone 1943** a un bouchon d'une qualité effrayante et sent horriblement. Le vin a une odeur qui n'est pas marquée comme celle du bouchon, mais il n'est pas brillant. Tout indique que le plaisir n'apparaîtra pas. Le score est : mort 3,5 - vie 0,5.

La conclusion à ce stade est claire : à un certain niveau de dégradation, le miracle n'existe pas, tout du moins aujourd'hui. Mais il fallait essayer. Le **Chateaneuf-du-Pape Ch. Bader-Mimeur 1961** au

niveau parfait a un nez très expressif avec des intonations bourguignonnes. En bouche, le vin est puissant, fait apparaître son alcool et a des évocations de bois flotté, presque de thé en superposition à une force vineuse certaine. Il allie force et charme. Il est la récompense compensant les essais précédents. Ce vin épanoui, plein et profond séduit par sa maturité.

Nous avions l'envie de comparer la Bénédictine de mon anniversaire avec une Tarragone des années 20 ouverte depuis longtemps. Hélas, en levant le bouchon je me rends compte que la bouteille est vide. Mais le parfum est aussi vivace que si la bouteille était pleine. Et la cause est entendue au nez, faute de pouvoir boire : le parfum de la Tarragone est dix fois plus racé et complexe que celui de la Bénédictine. Ce qui n'enlève rien à la séduction sucrée et florale de la Bénédictine.

Mon fils est la personne la plus propice à ces expériences de "spirites" qui tentent de ressusciter les morts. Ce soir, ça n'a pas marché. Mais ça ne nous empêchera pas de recommencer, car l'expérience nous a déjà démontré qu'il faut croire aux miracles, puisqu'il y en a.

Au dîner à quatre mains aux Crayères, Laurent Gardinier propriétaire des lieux avait lancé à notre table une invitation à se retrouver au **restaurant Les 110 de Taillevent**. Le jour dit, ma femme, Jean Miot et moi sommes aux côtés de Thierry et Laurent Gardinier. Le lieu est décoré dans des tons d'ocre et de terre, créant une atmosphère intimiste et décontractée. Un comptoir "à la Robuchon" fait face à l'impressionnant alignement de 110 verseurs de vins au verre. On reconnaît quelques vins icônes qui sont des tentations auxquelles on a envie de succomber.

La carte est extrêmement astucieuse puisque les vins sont classés par tranches de prix et sont positionnés dans la même zone de lecture que les plats qu'ils pourraient accompagner. Les choix sont intelligemment facilités. Mes plats seront : le risotto printanier, asperges et morilles / le cabillaud "au naturel", jus de cresson, poireaux au cumin et tartare d'algues.

Mon premier vin est un **Pinot Gris Clos Windsbuhl domaine Zind-Humbrecht 2007** dont je prends un verre de 7 cl, puisque l'on a le choix entre 7 cl, 14 cl et bouteille. Le vin est précis, original, mais il manque un peu d'ampleur. Il est très adapté à l'excellent risotto. Si la formule du choix au verre est très intéressante, puisque l'on peut avoir accès à des vins dont le budget serait élevé pour une bouteille entière, cela fait tout drôle d'être seul à boire un vin, que l'on ne peut pas commenter avec ses convives si leurs choix sont différents. L'avantage, c'est que dans un restaurant tourné vers le vin, on peut parler d'autres choses que de vin, ce que nous avons fait. Ce n'est pas désagréable. C'est un paradoxe amusant de cette formule.

Le **Bâtard Montrachet Domaine Leflaive 2007** est dans le haut de gamme de l'offre du 110. Il a la noblesse des vins de ce prestigieux domaine, mais il n'a pas l'ampleur habituelle d'un Bâtard du domaine, sans doute du fait du millésime. Il cohabite bien avec le cabillaud à la chair comme je l'adore, marqué d'une verdure vraiment verte. J'aurais volontiers apprécié une petite coupelle de purée de pomme de terre pour que le jaune clair contrebalance le vert intense. Ce qui n'enlève rien à la qualité de ce plat.

Entraîné par mes amis, je prends un verre de **"Cuvée Laurène" vin de l'Orégon domaine Drouhin USA 2008**. C'est vraiment une bonne idée car ce vin est joyeux, riant, subtil, équilibré dans toutes ses composantes. C'est un régal de boire ce vin bien dessiné aux subtilités "à la française".

Le petit financier qui accompagne le café est un régal, après un détour gourmand par un nougat glacé. Le lieu est ouvert sept jours sur sept midi et soir, ce qui est un atout. Cette formule de type bar à vin qui joue sur une offre de vins haut de gamme et une cuisine qui est une vraie cuisine est extrêmement judicieuse.

La chaîne de télévision LCI m'a demandé de donner mon avis sur la vente aux enchères de vins de la cave de l'Elysée qui doit commencer le soir même. J'ai l'occasion de dire à quel point cette opération envoie des signes négatifs, d'un pays aux abois qui vend des poussières de ses bijoux de famille, mais surtout d'un pays qui ne va pas de l'avant, qui devrait être solidaire de l'une des filières les plus porteuses de la balance commerciale du pays, la filière vin et plus précisément la filière des vins de qualité qui sont un emblème de l'image de la France, prestige qui fait tant rêver le monde. Alors que

je n'avais pas l'intention d'aller à cette vente, car j'anticipais des prix de feu d'artifice, le journaliste qui m'invitait me dit : "bien sûr vous irez à la vente !". Je me suis senti obligé d'y aller.

Sur place, je rencontre diverses personnes que je connais et tout d'un coup, je vois arriver Gérard Besson, le chef chez qui j'ai organisé beaucoup de dîners et de casual Fridays. Nous sommes heureux de nous revoir, pour la première fois depuis qu'il a pris sa retraite. Tous les deux nous voulons nous revoir et je lui dis : "pourquoi pas demain ? Nous faisons l'un des dîners de notre "dream team", avec des vins très rares". Je quitte très vite la vente aux prix fous et j'envoie à Gérard la liste des vins prévus. Le lendemain matin il m'informe qu'il viendra.

Ce sera ce soir au restaurant Garance, avec de très grands vins.

Amicales salutations de François Audouze