



Ce **Château Margaux 1/2 bouteille 1928** a été la vedette d'un repas d'amis aux vins extraordinaires.

Dîner d'amis au restaurant Garance, dîner à quatre mains au restaurant de l'hôtel Les Crayères avec le chef Gilles Goujon et déjeuner au restaurant Les Climats, temple des vins de Bourgogne.

Au **restaurant Garance**, j'ouvre les bouteilles dès 17h30. Le parfum du Lafite 1961 est d'une pureté d'Evangile. Le bouchon de La Tâche 1951 est de très mauvaise qualité et n'a pas été aidé par une cave trop sèche si je me fie à ce qui apparaît sur le bouchon. Le niveau est bas, le bouchon sent très mauvais et lorsqu'on sent le goulot, l'odeur est désagréable. Tomo qui m'a rejoint verse un peu du vin dans un verre et les odeurs désagréables n'étaient attachées qu'au goulot. L'espoir renaît. Le parfum du Margaux 1928 est séducteur, et, lorsque Florent arrive avec son Pontet Canet 1926, c'est un parfum d'une délicatesse rare qui envahit mes narines à l'ouverture.

Je descends au rez-de-chaussée pour mettre au point avec **Guillaume Iskandar** le menu et choisir avec lui quelques orientations. Le menu, dont je reconstitue les intitulés, est ainsi organisé : la traditionnelle brioche de bienvenue / homard bleu, traces de crème à l'orange / Lieu, roquette et petits oignons / ris de veau / épaule d'agneau, asperge et oignons / financier en gâteau fumé.

Notre groupe se compose de Tomo, Lionel, Florent, Jean-Philippe, Gérard Besson et moi. L'un d'entre nous étant en retard, **Guillaume Muller** nous propose au verre le **Champagne Langlet Brut Grand Cru**. Le champagne ne m'inspire pas et j'ai un commentaire bien méchant : "voilà un champagne qui nous fait aimer le cidre". C'est bien méchant. Le **Champagne Louis Roederer 1964** de Florent a encore du pétillant et une jolie couleur ambrée. En bouche c'est du plaisir pur, avec de jolis fruits oranges et une originale évocation de marc. Ce champagne est excitant de curiosité et s'annonce comme un grand compagnon de gastronomie.

Le **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1979** de Jean-Philippe, que j'ai bu maintes fois, à la bouteille si belle, est une grosse déception. Car il a vieilli trop vite et a perdu de sa vivacité. Il n'est pas mauvais mais il n'est pas ce que nous attendons.

Le **Château Rayas blanc 1996** de Lionel met un sourire à mes lèvres : c'est "love at first sight", le coup de foudre pour un vin généreux, facile, dandy sacrément convaincant. Avec le homard un peu chiche pour nos appétits, il est parfait.

Le **Château Haut-Brion blanc 1964** de Lionel n'a pas assez de panache pour retenir notre attention. Je ne saurais pas dire de quoi il souffre mais il n'est pas là, même si le homard l'aide un peu.

Le **Bienvenues Bâtard-Montrachet Domaine Leflaive 1995** de Gérard attaque très fort. Ce vin puissant d'un équilibre rare occupe le palais et l'envahit de ses arômes complexes. Ce qui me fascine, c'est le plaisir qu'il donne, profond et pénétrant. C'est l'attaque qui pose le jeu.

Servi en même temps, le **Chevalier Montrachet Domaine Leflaive 1989** offre des saveurs plus fluettes. On imagine que le combat est joué au profit du Bienvenues, mais pas du tout. Le Chevalier s'assemble, déroule sa matière riche et prend progressivement le dessus. Les deux vins sont parfaits et très différents. J'aime le premier pour son attaque généreuse. J'aime le second pour sa matière opulente et sa noblesse. J'aime les deux car ils sont l'expression de la grandeur des blancs de Bourgogne. Le lieu superbement cuit convient aux deux vins, probablement plus au Chevalier.

Le **Château Margaux 1/2 bouteille 1928** que j'ai apporté est tétanisant de perfection. Au moins dix fois Gérard dira qu'il n'en revient pas qu'une demi-bouteille de plus de 80 ans puisse avoir une telle jeunesse. Il regardera à deux fois le bouchon pour vérifier qu'il s'agit bien d'un bouchage d'origine. Séduisant, féminin, velouté, ce vin est d'un charme à pleurer. Il a une profondeur et une densité qui sont remarquables et un final grandiose.

A côté de lui, le **Château Pontet-Canet 1926** de Florent, au niveau presque dans le goulot, au parfum charmant, se caractérise par son velouté délicat. S'il n'était à côté du Margaux, il aurait la vedette parce qu'il profite à plein d'une grande année : 1926. Mais le Margaux est trop brillant.

Pour être sûr d'avoir une bonne demi-bouteille de Margaux, j'en avais apporté trois. Dix fois au moins mes amis ont tenté de faire pression pour que j'ouvre les deux autres. Mais j'ai résisté, surtout pour rester sur la bonne impression d'une bouteille parfaite. Le ris de veau est de très grande qualité et tout au long du repas, Gérard Besson n'arrêtera pas de faire des compliments sur la cuisine de Guillaume Iskandar. Venant de la part d'un MOF, meilleur ouvrier de France, cela compte.

Je ne peux évidemment avoir aucune objectivité pour le vin que j'ai apporté, **Château Lafite-Rothschild 1961**. Son parfum est d'une profondeur exceptionnelle avec des évocations de graphite et de truffe. En bouche ce vin est dense, lourd, profond, mais aussi complexe et raffiné. C'est un très grand vin au final inextinguible.

A côté de lui, **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1951** de Tomo, qui avait un bas niveau, exhale un parfum d'une rare persuasion. Si l'on voulait savoir ce qui fait la caractéristique d'un vin du domaine, ce serait ça. Je m'amuse car lors d'une dégustation d'une vingtaine de vins de la Romanée Conti, un participant voulait que j'enlève La Tâche 1942 dont il contestait l'étiquette, sans le nom des propriétaires et sans l'indication des volumes produits. C'est ce vin contesté qui avait été le plus brillant de la réunion. Cette Tâche 1951 a strictement la même étiquette et se présente avec l'ADN du domaine sans l'ombre du plus minuscule doute. Je dirais même qu'il est presque un peu exacerbé et excessif dans le caractère salin. Le charme du parfum du vin est extrême. Là où nous allons différer avec mes amis qui plébiscitent ce vin, c'est que je trouve qu'il n'est pas parfait. Il a souffert, comme le montre son bouchon dégradé, et ses caractéristiques se sont empâtées. Elles sont là, mais manquent un peu de finesse. Cette réserve est à la marge, car le vin est convaincant, dominant et plein de charme.

La cohabitation des deux vins est possible. Le Lafite, c'est la perfection, la pureté la droiture. La Tâche, c'est le charme, la séduction et la complexité. L'agneau vote pour Lafite.

Le **Château Rabaud-Promis 1937** de Jean-Philippe se présente dans une bouteille assez sale, ce qui ne préjuge de rien et le liquide que l'on devine est d'un marron très foncé. Le nez est très sauternes

mais manque un peu d'ampleur. En bouche c'est un sauternes généreux aux fruits bruns, un peu poussiéreux, qui aurait créé un accord superbe avec le financier si celui-ci avait été moins fumé.

Nous sommes tous impressionnés par la qualité générale des vins que nous avons bus. Il y a parmi eux des vins de première grandeur. Gérard n'en revient toujours pas qu'une demi-bouteille de 1928 ait cette vivacité. Jean-Philippe met le Margaux 1928 en premier. Pratiquement tout le monde met Lafite et La Tâche juste après, soit ex-æquo, soit La Tâche en tête.

Mon classement diffère sur La Tâche. J'ai noté : **1 - Château Margaux 1/2 bouteille 1928, 2 - Château Lafite-Rothschild 1961, 3 - Chevalier Montrachet Domaine Leflaive 1989, 4 - Bienvenues Bâtard-Montrachet Domaine Leflaive 1995**. Il y aurait ensuite les belles performances de La Tâche 1951, du Rayas blanc 1996 et du Pontet-Canet 1926.

En des moments comme celui-là, nous ne voulons pas nous quitter, aussi avons-nous rêvé de nos futures agapes autour d'un **Chartreuse faite à Tarragone** très récente, beaucoup trop jeune pour avoir la complexité que l'on attend de cette liqueur emblématique. La date est prise pour un futur dîner. Ces repas amicaux dont de véritables bonheurs.

Les "**dîners à Quatre Mains**" sont avant tout une aventure humaine et c'est en cela qu'ils prennent une dimension supplémentaire à mes yeux. Voir le bonheur de deux chefs qui créent ensemble et la joie des jeunes commis de la brigade heureux de recevoir un enseignement riche de deux grands chefs, c'est un plaisir qui ne se mesure pas. Il se savoure.

Nous arrivons à **l'hôtel les Crayères** par un chaud soleil ce qui fait tout drôle après la grisaille qui n'en finissait pas d'obscurcir le ciel de mai. Notre chambre est spacieuse, décorée comme les riches maisons bourgeoises du 19ème siècle. Ce n'est pas désagréable.

Nous prenons l'apéritif face au grand parc et au soleil dont on ne se lasse pas. Le **Champagne Taittinger brut sans année** se boit avec beaucoup de bonheur, d'autant plus que nous trinquons avec Claire et Pierre-Emmanuel Taittinger. Peut-être dopé par cette présence, le champagne a une profondeur et une vivacité plus grandes que la mémoire que j'en avais. Les deux chefs viennent nous rejoindre et sont d'une décontraction remarquable. On est loin de la tension des pilotes de Formule 1 avant le départ.

Les chefs du jour sont **Philippe Mille**, le régional de l'étape, MOF (meilleur ouvrier de France) doté de deux étoiles, et **Gilles Goujon**, MOF lui aussi et doté de trois étoiles à l'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse. Son épouse est biterroise, ce qui fait que nous sommes pays.

Le menu préparé par les deux chefs est : lobe de foie gras de canard poêlé, tarte sablée "pain d'épices" à la rhubarbe en cage de meringue et gariguettes en réduction balsamique par Gilles Goujon / filet de rouget barbet, pomme bonne bouche fourrée d'une brandade à la cébette en "Bullinada", écume de rouille au safran par Gilles Goujon / aloyau de bœuf de Galice affiné cent jours, fenouil confit à l'eau de tomate, caviar d'aubergine au gingembre, jus de rôti à l'olive noire par Philippe Mille / dacquoise noisette et son praliné crémeux, mousse et dés de cake citron, mikado de meringue zestées par Philippe Mille.

Le **Champagne Taittinger Comtes de Champagne rosé 2005** est un agréable champagne qui n'a pas tellement attiré mon attention, tant les discussions à notre table étaient animées. Mais il a favorisé un bel accord.

Il n'en est pas de même du **Champagne Taittinger Comtes de Champagne rosé 2002** qui ne peut pas passer inaperçu. De grande personnalité et de grande tension, il occupe la bouche en en prenant possession. Ses évocations de fruits sont roses et le caractère vineux est très équilibré. Très gastronomique il est le chevalier servant idéal d'un plat d'anthologie, la bouillabaisse revisitée par Gilles Goujon.

Le **Coteaux de Champagne Ambonnay rouge Cuvée des Grands Côtés, Vieilles Vignes Egly-Ouriet 2009** a un parfum incroyable. Je n'arrive pas à y croire. Il est puissant, fait de fruits rouges lourds, velouté comme le parfum du plus généreux des chambertins. Comment est-ce possible ? Je

ne veux pas le croire car jamais je n'ai rencontré une telle puissance olfactive en un Coteaux de Champagne. J'ai beau sentir et ressentir, je ne peux pas m'y faire tant il y a du charme et de la puissance dans ce parfum. M'en ouvrant à Francis Egly qui participait au dîner avec son épouse, il explique cette richesse notamment par la faiblesse des rendements. En bouche, le vin est plus conforme à l'image que j'en ai. Le vin est bon, profond, mais il n'a pas la largeur que suggérerait son parfum. Le vin est idéal sur la pièce de bœuf généreuse.

Le **Champagne Egly-Ouriet Brut Tradition dégorgé en janvier 2013** est un champagne un peu vert à mon goût, mais très prometteur. Francis Egly m'a expliqué qu'il aime les champagnes plus mûrs et qu'il avait fait ce choix à cause de la présence de citron dans le dessert. Il me semble qu'il aurait pu choisir plus mûr, car le citron se sentait à peine.

Gilles Goujon est venu lui-même découper les lobes de foie gras et servir nos assiettes qui embaumaient tant la fraise était présente. Je me suis concentré sur la chair seule du foie gras, qui se mariait idéalement au rosé 2005. Le rouget traité en bouillabaisse est un plat qui donne des frissons dans le dos. Il est parfait et fait comprendre ce que c'est que d'avoir trois étoiles. Le plat est gourmand, et l'on reprend sans cesse le jus délicieux, servi à profusion. La viande mûrie plus de trois mois glisse en bouche comme un bonbon, mais c'est sur le dessert d'un équilibre remarquable que l'on a surtout vu le talent extrême de Philippe Mille.

Le directeur, Hervé Fort, nous entraîne dans le noir dans un coin reculé du petit bois qui jouxte le parc et nous entrons dans une yourte aux bois joliment peints, où nous pouvons continuer à bavarder avec Gilles Goujon, Pierre-Emmanuel Taittinger, Francis Egly et de nombreuses autres personnes en goûtant l'un des cognacs Hine qui nous sont proposés. Je choisis un **Cognac Hine 1960** qui a une délicatesse extrême, plus charmant à mon goût qu'un **Cognac Hine 1961** plus viril mais moins élégant. Une fois de plus, les "Quatre Mains", c'est grand et très émouvant.

Le monde des blogs du vin est un microcosme particulier. J'ai voulu rencontrer l'auteur d'un des plus actifs de ces sites sur le vin. C'est sa proposition qui fut prise, le **restaurant Les Climats**. Après avoir monté quelques marches sur la rue de Lille, on découvre une immense salle assez extraordinaire décorée avec un mélange de style qui va du fauve à l'Art Déco avec une générosité spontanéiste. C'est furieusement tendance. En traversant la salle on aperçoit un jardin en contrebas, entouré d'immeubles, planté sur une pelouse synthétique. L'impression est tonique et marrante à la fois. On sent qu'on va aimer.

Carole colin, qui m'accueille, est aussi tonique que la décoration. Elle me fait visiter la cave toute en hauteur et bien agencée. La carte des vins est la belle surprise du lieu. Il n'y a que des bourgognes, mais il y a une grande variété et ce qui se fait de mieux. Pour honorer cette initiative heureuse de mettre en valeur la Bourgogne, je choisis un **Chambertin Armand Rousseau 2009**.

Curieusement, pour ce temple du vin, la carte des menus n'a pas l'air d'être orientée vers les vins. Aucune entrée ne nous tente aussi le menu sera fait de deux plats : dos de cabillaud cuit vapeur, émulsion de carottes et safran, légumes et olives de Calamata / onglet de bœuf français, jus corsé à l'ail doux, patates douces en deux façons.

Le chambertin est bien jeune aussi arrive-t-il un peu coincé, serré, mais il ne peut s'empêcher de séduire. Lorsqu'il s'ébroue et lorsque la viande l'anime, on retrouve la richesse et la carrure d'un chambertin passionnant, velouté, follement séducteur. On ne peut s'empêcher de penser que c'est un crime, dont j'admets la faute, de ne pas attendre de boire ce vin avec quinze ans de plus.

Le chef **Phan Chi Tam** cuisine de beaux produits, cabillaud ou onglet avec des cuissons idéales. Mais les à-côtés trop marqués ne sont pas des amis du vin. Carole ayant une attitude très ouverte, nous avons pu parler avec le chef, formé dans de grandes maisons et avec de grands chefs, d'évolution de la cuisine pour aller dans le sens de la prodigieuse carte des vins. Voilà un lieu qui m'invite à revenir avec plaisir.

Amicales salutations de François Audouze