



Ce **Château Gruaud-Larose magnum 1950** a une étiquette toute neuve mais avait gardé son bouchon d'origine. Le vin s'est montré exceptionnel lors du 171ème dîner.

Les plats du déjeuner à El Celler de Can Roca première table du monde, déjeuner de conscrits au Yacht Club de France, 171ème dîner de wine-dinners au restaurant Laurent, après-match au restaurant Garance.

Les vins du déjeuner à El Celler de Can Roca ont été racontés dans le n° 555.

Et les plats dans tout cela ? Ayant égaré mon menu, dont j'espère recevoir une copie, les impressions qui suivent sont données sans support de texte. Le décor est planté instantanément. On apporte à chacun une assiette où sur un mini tronc d'arbre, il y a un lampion. On ouvre le lampion et l'on voit à l'intérieur cinq petites bouchées, posées comme en un bouquet, dont chacune représente les saveurs d'un pays. Il y a le Pérou, le Maroc, la Corée, la Chine et le Mexique. C'est spectaculaire et c'est gourmand. On apporte ensuite deux petits oliviers. Aux branches, ce sont des olives caramélisées qui pendent. On les cueille et c'est délicieux. Ensuite, il y a de fines galettes à la crevette qui forment le goût le plus envoûtant de ce que j'ai mangé. On passe ensuite à une boule étrange comme un Cromesquis, aux goûts impossibles à reconnaître. Viennent ensuite une purée de poisson à la cuiller, des dragées à la truffe, des champignons posés sur une pâte épaisse comme une brandade.

Une soupe basse température faite avec 26 saveurs différentes est un exercice tout en douceur. Une crème complexe à base de figue dessine une feuille de figue. Elle supporte des saveurs distinctes de toutes les couleurs. Arrive sur une ardoise ce qui ressemble à une tranche de gorgonzola. C'est en fait une crème d'asperge à la truffe, fort goûteuse. Le maquereau est d'une intelligence sidérante. Une préparation ressemblant à des spaghettis est faite de fruits de mer aux saveurs intenses et résolument mâles. Les crevettes roses contrastent par leur gracilité délicieuse. Les langoustines sont subtiles et traitées de façon originale avec un Xérès de 120 ans.

Se succèdent ensuite un plat de turbot aux saveurs complexes, un agneau à la peau caramélisée, un pigeon et des desserts que je serais bien en peine de décrire, car j'essayais de résister aux démons tentateurs qui m'entouraient. Les convives estimaient que partir à 17 heures était inopportun et voulaient que nous restions encore, pour nous rendre ensuite à un match du F.C. Barcelone qui serait certainement suivi de nouvelles folies. Il leur semblait aisé que nous restions jusqu'au lendemain. Il a fallu se battre pour résister à la tentation.

A réception du menu, il est probable que je devrai corriger des erreurs, mais tant pis, il fallait restituer la mémoire de ce repas sur l'instant. Je n'ai rien changé au texte fait de mémoire.

La cuisine de ce restaurant est d'une intelligence redoutable. Contrairement à El Bulli ou à Noma, la complexité s'appuie sur une cuisine naturelle et traditionnelle. Pas de chimie apparente dans ce que j'ai mangé. On est pris dans un tourbillon de créativité. Certains saveurs sont poussées à l'extrême et parfois osées. Mais c'est grand. Les accords mets et vins sont très réfléchis et le plus souvent pertinents. C'est une adresse où je reviendrai avec mon épouse, avec enthousiasme.

Le service est parfait, le rythme a été soutenu à cause de l'heure de notre avion de retour. Mais nous l'avons bien supporté.

Alors, découvrir le nouveau meilleur restaurant du monde, qui mérite cette distinction, découvrir le Salon 2002 qui sera légendaire, et profiter des deux vins du 19ème siècle que j'ai apportés, c'est beaucoup pour une grande journée. Quelle joie, même les pieds mouillés par Salon 2002 !

Nouveau déjeuner de conscrits au **Yacht Club de France**. Ayant un dîner de wine-dinners le soir même, je déjeunerai à l'eau. **Thierry Leluc**, le dynamique directeur de la restauration du club a conçu un menu fondé sur la qualité des produits.

L'apéritif tourne autour de tranches de jambon de Bretagne et d'encornets délicieux aux herbes vertes. Quelle surprise de voir un homard bleu entier servi pour chacun. Le titre du plat est gentiment hypocrite : "nos œufs mayonnaise dans les pinces d'un bleu". La viande est d'une grande qualité. C'est un filet de bœuf de race limousine aux pieds de mouton, tajine de légumes et gratin dauphinois. Les fromages sont d'Eric Lefebvre, meilleur ouvrier de France. Le dessert est un millefeuille aux fraises et framboises. Une fois de plus, on sent l'engagement de ce club pour nous offrir une cuisine de très haute qualité.

Le 171ème dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Laurent**. A 17 heures, comme d'habitude, je viens ouvrir les vins pour qu'ils s'épanouissent par oxygénation lente. Lorsque je choisis les bouteilles, c'est souvent l'instinct qui me guide. Un magnum d'un bourgogne de 1985 m'avait fait un clin d'œil et je l'ai inclus dans le dîner, sans savoir de quel producteur il s'agit. Seule l'étiquette du millésime est encore présente. Lorsque j'ouvre la bouteille, un large sourire barre mon visage. Je peux lire distinctement sur le bouchon que le domaine est de Charles Noëllat, l'un des plus brillants vinificateurs de la Bourgogne. Je suis heureux que mon intuition ait été bonne. Il semble que ce jour est celui des surprises agréables, car le magnum flambant neuf de Gruaud Larose 1950, que j'imaginais reconditionné au château est en fait rhabillé au château, ce que je préfère cent fois. Le bouchon est d'origine, le niveau est superbe et le vin est une promesse de bonheur par ses parfums envoûtants.

La même belle surprise vaut aussi pour le Filhot 1928 qui brille comme un sou neuf et a conservé son bouchon d'origine. C'est étrange que les domaines n'indiquent pas quand le vin a été seulement rhabillé. Car gustativement, il y a un monde entre un vin reconditionné, donc ouvert lors de cette opération, et un vin au bouchon d'origine qui a gardé l'air et les humeurs de sa naissance.

Comme les surprises devaient continuer, je constate que le bouchon du vin de secours a baissé de deux centimètres. Alors qu'il n'y a aucune obligation de prendre une bouteille de secours puisque les senteurs sont toutes parfaites, il faut ouvrir ce vin qui ne supporterait pas un retour à ma cave. Le bouchon tomberait. C'est un Volnay Caillerets ancienne Cuvée Carnot Bouchard P&F 1970.

Une heure avant l'heure du repas, les trois américains arrivent. Ils prennent un apéritif pendant que je finis de me préparer. Nous sommes huit ce soir, dont des américains plus cosmopolites qu'annoncé, puisque Dieter est australien, Lilly a des origines du Canada et de Bulgarie. Seule Sarah est américaine, texane vivant à Boston. Lilly et Sarah sont chirurgiennes. Le contingent français comprend des habitués et des nouveaux. La parité que visent désespérément les hommes politiques est respectée à notre table. L'ambiance n'en est que plus agréable.

Le menu mis au point par **Alain Pégouret** et **Philippe Bourguignon** est : merlan frit en goujonnettes / pince de tourteau décortiquée et nappée par un beurre monté citronné / noix de ris de veau dorée au sautoir, girolles / pigeon à peine fumé et rôti, cèpes / saint-nectaire / mirabelles poêlées dans leur jus.

Le **Champagne Mumm Cordon Rouge magnum 1975** est pris en apéritif dans la jolie rotonde d'entrée. C'est une belle surprise car je ne l'attendais pas à ce niveau. Sa bulle est active, sa couleur est encore jeune, et son goût pétillant est d'une grande jeunesse. S'il s'est bien assemblé, il garde encore de beaux signes de jeunesse avec des accents de fleurs. Il est agréable à boire et accompagnera très bien certains plats du repas.

Le **Montrachet Guichard Potheret magnum 1988** est solide comme un roc. Il a la générosité d'un Montrachet, la sérénité d'un vin de vingt-cinq ans, et ce que j'aime, c'est le gras qu'il donne au palais sans perdre sa fraîcheur. Le seul reproche que je lui ferais, s'il fallait en faire un, c'est d'être un peu trop consensuel et de ne pas chercher à heurter le palais. L'accord avec le tourteau est brillant.

Trompettes de la renommée, sonnez, car le **Château Gruaud Larose magnum 1950** est absolument parfait, un vin exceptionnel. Il attaque comme un solide Saint-Julien, plutôt plus conquérant qu'un Saint-Julien. Il a la force, la noblesse, des aspects de truffe ou de bois brûlé. Certains parlent de mine de crayon, mais c'est plus noble que cela. Et c'est alors que le miracle apparaît car le finale du vin est toute en fruits roses comme des framboises. Et ce finale est d'une fraîcheur de très grand vin. Je jouis de ce vin sans modération. L'accord avec le ris de veau est bon, sans dégager la petite étincelle qui rehausserait le vin qui n'en a pourtant pas besoin. L'année 1950 a donné des vins d'une rare solidité, année dont on parle relativement peu dans les livres. Ce Gruaud Larose donne raison à mon amour des 1950.

Le **Clos de Vougeot Charles Noëllat magnum 1985** est du velours. Il a un charme extrême tout en ayant la rigueur des 1985. Il est tellement suave qu'il est presque doux. Bien sûr, il est très jeune, marquant un saut important après le superbe 1950, mais on l'aime dans sa jeunesse équilibrée. On dit souvent que le bordeaux parle à l'esprit et que le bourgogne parle au cœur. Nous en avons la démonstration. Mais ce vin va plus loin. Il est d'une sensualité exacerbée qui émoustille les sens. Sa principale caractéristique est sa précision.

Etant dans l'impossibilité d'extirper le bouchon du **Volnay Caillerets ancienne Cuvée Carnot Bouchard P&F 1970** lors de la l'ouverture, j'avais carafé le vin, extirpé le bouchon de la bouteille vide "à la ficelle", et versé le vin de la carafe à la bouteille. Ce double carafage a un peu "tourneboulé" le vin qui ne se présente pas avec autant de précision que le vin précédent. Mais il a beaucoup de charme, ne souffrant pas de l'étroitesse de son millésime. Ce vin rajouté au programme a beaucoup plu à mes convives. Le saint-nectaire lui a donné un coup de fouet spectaculaire.

Le **Château Cantegril Sauternes 1922** est d'un or soutenu, plus sombre que celui du vin qui le suivra. Son parfum est d'une subtilité extrême, délicat, très odalisque d'Ingres. En bouche c'est un sauternes discret mais qui captive comme l'orateur qui parle soudain à voix basse. C'est un des plus grands Cantegril 1922 que j'aie bus, un sauternes qui correspond à ce que tout amateur devrait attendre et rêver. La mirabelle est cohérente mais fait apparaître un peu trop le sucre du sauternes.

Le **Château Filhot Sauternes 1928** est d'un or conquérant, résolument ensoleillé. Son nez est majestueux, lourd de sensualité (décidément) et en bouche, sa plénitude est parfaite. Il serait impossible de critiquer un tel vin qui n'a pas le moindre défaut. On est en face d'un sauternes parfait, qui a commencé par être un peu sec puis a développé sa sucrosité avec talent.

Les discussions vont bon train, pratiquement toutes en anglais et les rires fusent. Aussi la séance des votes est-elle vécue comme une épreuve de concours. Trouver trois vins est assez facile. En trouver quatre est beaucoup plus dur. Nous sommes huit à voter pour les quatre meilleurs de sept vins. Ce qui est fascinant, c'est la diversité des votes. Les sept vins ont recueilli au moins trois votes, ce qui veut dire qu'ils ont tous été aimés. Et cinq vins sur sept ont été nommés premiers par au moins l'un des convives. Le Gruaud Larose est présent dans tous les votes. Qui pourrait prétendre qu'il y a un goût universel ? Cette diversité des votes serait une bonne leçon pour les experts péremptoires.

Le vote du consensus serait : **1 - Château Gruaud Larose magnum 1950, 2 - Château Filhot 1928, 3 - Clos de Vougeot Charles Noëllat magnum 1985, 4 - Volnay Caillerets ancienne Cuvée Carnot Bouchard P&F 1970, 5 - Montrachet Guichard Potheret magnum 1988.**

Mon vote est : **1 - Château Gruaud Larose magnum 1950, 2 - Château Filhot 1928, 3 - Clos de Vougeot Charles Noëllat magnum 1985, 4 - Château Cantegril Sauternes 1922.**

La dynamique internationale de ce dîner aux fous rires nombreux en a fait un moment exceptionnel.

Deux des convives américains du 171ème dîner cherchant un restaurant pour le déjeuner du lendemain suivent les indications de Tomo, qui était présent et suggère naturellement Garance. Il insista tellement pour que je vienne que je me retrouve, "à l'insu de mon plein gré" au **restaurant Garance** avec les restes des vins de la veille, car des magnums pour huit personnes sont difficiles à finir.

Il est intéressant de noter que le Montrachet Guichard Potheret magnum 1988 est nettement meilleur que la veille, alors que les vins sont allés du Laurent à mon domicile puis au Garance, passablement agités pendant ces trajets. Le vin a gagné en précision et en tension. Il est devenu ce que j'aurais souhaité hier.

Le Château Gruaud Larose magnum 1950 est toujours aussi brillant et enthousiasmant. J'en suis encore amoureux tant il combine la puissance de l'attaque et le joli fruité en finale.

Le Clos de Vougeot Charles Noëllat magnum 1985, s'est éteint depuis la veille. On ne peut pas le lui reprocher, puisque c'est hier qu'il devait briller, et il l'a fait.

Les restes de vins ne pouvaient pas suffire pour accompagner l'excellent menu dégustation de **Guillaume Iskandar**, dont le talent s'affirme de plus en plus. Il a pris ses marques et fait une grande cuisine. J'ai apporté un **Champagne Dom Ruinart rosé 1990**. La couleur est de pêche, magnifique. Le champagne est impérial. Il est complexe, changeant, déroulant des arômes complexes, et très gastronomique. C'est un très grand champagne.

Le restaurant Garance s'inscrit maintenant à l'évidence dans les tables qui comptent à Paris.

Amicales salutations de François Audouze