



wine-dinners

12 novembre 13

Bulletin 559 – 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



Le **Richebourg Charles Noëllat 1983** a brillé dans un dîner de grands vins.

Déjeuner au restaurant La Cagouille, déjeuner au restaurant Alain Senderens, dîner au restaurant Aida avec de grands vins, lancement du guide Gault & Millau au théâtre du Trianon avec cocktail.

Déjeuner au **restaurant La Cagouille**. D'une femme pas très belle mais typée, d'une forte personnalité, on dira : "elle a quelque chose, un je ne sais quoi". La Cagouille, c'est ça. La décoration n'a rien, le mobilier est minimaliste, mais le lieu "a une gueule". Une gueule d'atmosphère bien sûr.

Arrivant en avance je grignote des coques qui créeraient des accords canailles avec beaucoup de vins, y compris des liquoreux. J'ai les yeux de Chimène pour la carte des vins. C'est un **Champagne Dom Pérignon 2002** que je vais attaquer en attendant mon ami. Quand il arrive, lui qui a hérité d'un domaine de champagne, sans voir la bouteille plongée dans un seau, il dit : "oh, ça c'est grand". Et c'est vrai que ce champagne a tout pour lui. Elégant, floral, distingué, avec des petites notes de fruits blancs, il conquiert les coeurs par sa force de persuasion. Sa trace vineuse est profonde.

L'entrée est une salade de champignons des bois, ail et échalotes. Mais c'est la salade vinaigrée qui domine et écrase les champignons. J'use de mes bonnes relations pour que l'on m'apporte une seconde version du plat sans la salade et l'effet est évident sur le champagne qui rebondit, vibrant à la mâche des champignons.

On m'avait conseillé de prendre les crevettes impériales et riz safrané et l'on a bien eu raison car les crevettes sont divines. Le champagne est toujours aussi brillant, même si les crevettes appelleraient volontiers des accords plus fous.

Mon ami me quitte et mon chauffeur à qui j'avais confié une course n'est pas là. Attendant au bar, je vois arriver devant moi un **Vieux Cognac Grande Champagne Michel Forgeron**. J'aime sa

précision et son fruité, mais la longueur n'est pas là. Un **Cognac Hors d'Age Michel Forgeron** le remplace immédiatement et là, respect, c'est un vrai cognac, profond comme un lac limpide.

Quand je quitte La Cagouille, je me reproche de ne pas y venir plus souvent. C'est un signe qui ne trompe pas.

Tous les quatre mois avec mon frère et ma sœur, l'un de nous invite les deux autres. C'est mon tour. Je choisis le **restaurant Alain Senderens** sans savoir qu'il vient juste de changer de propriétaire. En cuisine je verrai que toutes les tenues blanches sont marquées du sigle Potel et Chabot.

Mes deux vins ont été déposés la veille et je les ouvre avant que mes invités n'arrivent. Cela me permet de composer le menu qui les accompagnera avec un personnel particulièrement attentionné. Pour le sauternes le directeur de salle fait venir le pâtissier du restaurant avec qui nous batissons le thème du dessert. J'irai en cuisine lui faire sentir le parfum extraordinaire du vin et c'est là que je verrai les changements de sigles.

Il convient de signaler qu'ayant demandé à pouvoir inclure dans le menu un fromage à pâte persillée, l'équipe du restaurant a dépêché quelqu'un pour en chercher chez un fromager voisin. C'est remarquable.

Le menu est : fricassée de cèpes, canard Apicius, fourme d'Ambert, mangues juste poêlées.

Le **Montrachet Roland Thévenin 1945** a une couleur beaucoup moins ambrée que ce que l'on voit à travers la bouteille. La première gorgée est un peu oxydée, mais c'est la première. Dès que le vin s'épanouit dans le verre, les caractéristiques d'un montrachet persuasif s'installent. Et ce sont les cèpes qui lui donnent un coup de fouet magistral. L'association est irréellement belle, les cèpes ayant une faculté de faire-valoir qui est rare. Le combinaison est belle, le vin prenant des petites touches de réglisse. Le vin est gouleyant, bien fluide, avec l'épaisseur d'un vin noble. L'année 1945 lui donne de l'équilibre.

Le **Château Guiraud 1945** a un niveau haute épaule. Le bouchon était très beau à l'ouverture et le parfum démoniaque d'agrumes confits. La couleur est d'un acajou très foncé. Le liquide est épais. Mais il est plein de grâce. Ce qui frappe c'est sa complexité virevoltante. L'accord avec le canard Apicius fait partie des accords de grande gastronomie. La tendreté de la chair, l'enveloppe miellée et épicee de la peau, tout cela excite le merveilleux sauternes en pleine gloire. On sent que l'on tutoie des sommets de raffinement.

La fourme excite d'autres facettes du sauternes, lui donnant plus de tension. Il claque plus sur la langue. Le pâtissier a réalisé mon souhait : de la mangue, encore de la mangue, toujours de la mangue et aucun goût parasite qui gênerait l'harmonie entre le fruit et le vin qui est né pour cet accord. Je vante souvent la flexibilité aromatique et gastronomique des champagnes. Force est de constater qu'un vin qui brille aussi bien sur le canard Apicius que sur une fourme et des mangues est doté de belles facultés d'adaptation.

Nous avons vécu un beau déjeuner. Les deux 1945 ont montré la sérénité opulente de ce millésime. La volonté de l'équipe du Senderens d'aider à créer un grand moment de gastronomie mérite d'être signalée et applaudie.

Un ami mauricien constitue un groupe de six personnes pour un dîner au **restaurant Aida** tenu par un chef japonais qui a mérité une étoile au Michelin. Alors que nous apportons tous beaucoup plus de vins qu'il ne serait nécessaire, le matin même, Iqbal me dit que nous ne serons que quatre. Je rameute un cinquième convive et à 18h30, nous devons trier entre tous les vins. Iqbal est excessif, comme tous les gens généreux. Il voudrait que tous les vins soient de la fête, ce qui est impossible. Nous laissons de côté des vins comme Latour 1966, ce qui montre une volonté de fer. J'ouvre les bouteilles choisies, le groupe se forme. Il y a deux mauriciens, un coréen vivant à Singapour et deux français.

Nous sommes assis au coin du comptoir face au cuisinier dont les gestes sont gracieux et précis. Notre position en forme de "L" et non pas en enfilade nous permet de converser tous ensemble. Le

restaurant est minuscule, le nombre de couverts ne doit pas dépasser vingt, moitié face au chef, moitié dans un salon privé.

Le **Champagne Dom Pérignon magnum 1992** a une attaque très engageante solide et charpentée. Ce qui est significatif, c'est qu'il n'évoque pas les fleurs, comme souvent les Dom Pérignon, mais des fruits jaunes. Le chef nous coupe des tranches de jambon de Parme idéal pour exciter le champagne qui profite bien du format magnum en gagnant de l'ampleur.

Le **Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1922** avait un bouchon d'origine. A l'ouverture il affichait un joli nez de fruits rouges. Il l'a encore et même s'il n'est pas long en bouche, son message aux beaux fruits roses est plus que sympathique. Nous l'aimons beaucoup car il a gardé suffisamment de panache pour notre plaisir.

Le **Château Palmer 1983** est évidemment plus fringant, mais j'en attendais plus car il est trop chaud, ayant été rangé dans la salle où il y a la cuisine. Nous faisons placer les bouteilles qui vont suivre dans un couloir plus frais. Les ormeaux que j'ai demandés sans langues d'oursin s'accordent bien avec les deux bordeaux. Le Palmer 1983 est profond, intense plus que séducteur. C'est un beau vin. Il a un peu de truffe mais surtout des fruits noirs.

Le **Corton Jacques Bouchard 1943** est un vin sans étiquette que j'ai apporté parce que son aspect m'avait séduit en cave. D'un beau niveau et d'une couleur magnifique, je croyais en lui. L'ouverture a confirmé mes supputations, car le parfum de ce vin était diabolique. Il est maintenant délicieusement bourguignon, solide gaillard avec une mâche généreuse et goûteuse de beaux fruits rouges et noirs. Je suis ravi de cet apport. La dénomination du vin est faite en référence aux achats que j'ai faits de vins de ce vigneron. Ce que nous avons bu n'infirme pas cette dénomination, ce beau bourgogne étant plein de vie.

Mais il va trouver son maître. Le **Richebourg Charles Noëllat 1983** est un bijou. Le nez est subtil. La bouche est plus affirmée. Le vin a des évocations de sel que j'adore. Il est d'un équilibre rare et nous déclarons tous que ce vin a tout pour être le vin de la soirée. Sa longueur est extrême. Sa puissance aussi. C'est un beau Richebourg, meilleur que ce que son année indiquerait.

Les plats se succèdent, de très belle inspiration, mais peu correspondent à un programme de vins rouges. De la viande est prévue pour le vin du Rhône aussi Iqbal me demande d'ouvrir d'autres bourgognes car un vin manquerait avant la viande. En saisissant la bouteille du **Charmes Chambertin Misérey & Frère 1962**, je sais déjà que ça n'ira pas et je l'annonce à Jean-Philippe. Le bouchon vient et l'on sent tout de suite que le vin est torréfié. Certains s'y risquent sans succès. Je n'en bois pas.

Le **Château Corton Grancey Louis Latour 1964** est fidèle à la mémoire que nous en avons puisque nous avons déjà bu ce vin ensemble. C'est un solide bourgogne très carré et sans histoire, ce qui est dans mon esprit une qualité.

Nous attendons tous l'icône qui se présente maintenant, au nez profond et d'une rare densité. C'est la **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1991**. Ce vin est le premier que j'ai bu de la trilogie des Côtes Rôties de Guigal, quand il avait quatre ou cinq ans et il m'a marqué à jamais. C'est la force tranquille. C'est un vin qui évoque le noir : truffe, café, et plus faiblement le cassis. Ce qui est remarquable, c'est sa sérénité et sa profondeur. Il est moins excitant que la mémoire d'idolâtre que j'en avais conservée. Il ne détrônera pas le Richebourg qui est effectivement le vin de la soirée.

Iqbal, décidément en pleine forme, me fait ouvrir un **Marsala dolce Florio & Cie**. J'ai le vague souvenir d'un agréable vin doux, qui s'est perdu dans les méandres endormis de mon cerveau.

Le service est attentionné, les messages passant par le chef qui fait "plaque tournante" car plusieurs serveurs ne parlent pas français. L'ambiance de cette petite bonbonnière est agréable. Nous reviendrons au restaurant Aida, mais il faudra faire un dîner au champagne, car c'est ce qui conviendrait le mieux à cette belle cuisine japonaise aux saveurs très changeantes. Joli projet en perspective.

Gault et Millau lance son guide 2014 et fête ses quarante ans. Une foule immense se presse au théâtre du Trianon. Ce qui est impressionnant, c'est que 80 chefs lourdement toqués sont venus supporter le guide et tous ceux qui feront partie des palmarès.

Alain Passard est le parrain d'une école Gault & Millau qui insufflera aux élèves le respect de la nature : "les tomates, on doit n'y penser que trois mois par an". Le rythme des saisons, ce doit être sacré. Michel Guérard fait un discours lyrique qui valorise le travail des chefs.

Ce qui frappe, c'est le dynamisme du guide, mis en avant par son directeur général Côme de Chérisey. L'intérêt de cette réunion, et sans doute l'intérêt du guide, c'est de faire apparaître des jeunes talents, des grands chefs de demain, et de nouvelles institutions disséminées aux six coins de l'Hexagone. On nous a présenté 27 jeunes talents de moins de trente ans, six grands de demain, trois nouveaux 4 toques, un nouveau 5 toques, Christian Le Squer, puis les trois nominés pour le titre de cuisinier de l'année, dont le vainqueur est Arnaud Lallement, le chef de l'Assiette Champenoise.

Le Gault & Millau met en valeur la cuisine qui bouge, qui invente et qui excelle. Dans la patrie historique de la gastronomie, on n'est pas chauvin puisque c'est un cuisinier belge, Piet Huysentruyt qui est nommé découverte de l'année. Et c'est tant mieux, car la cuisine aujourd'hui est planétaire.

Après les inévitables discours, suffisamment courts pour qu'on ne se lasse pas, sept chefs pleins d'avenir dont David Toutain et Guillaume Iskandar ont donné à goûter d'excellents petits plats raffinés, arrosés par le champagne Mumm, le Château La Louvière et d'autres vins, sponsors de cette manifestation.

L'atmosphère créée par le guide et par des chefs de grand talent a fait de cet anniversaire une soirée de chaude amitié et de grand plaisir.

Amicales salutations de François Audouze