

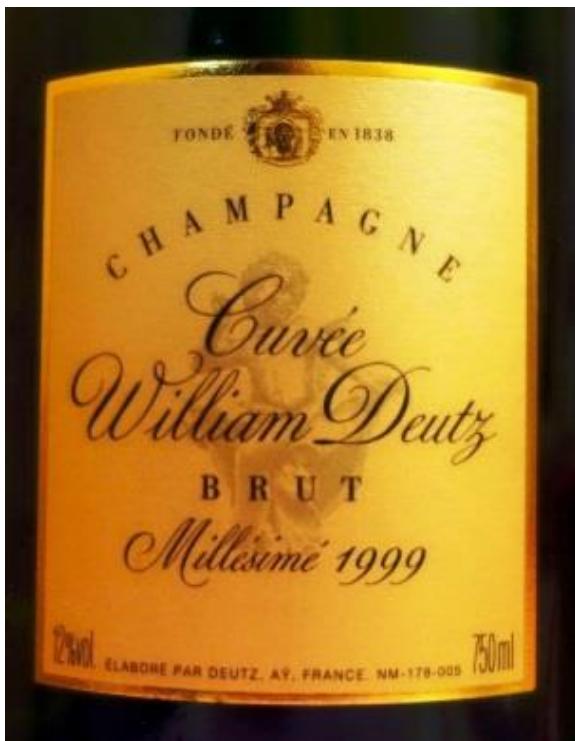


wine-dinners

08 novembre 16

Bulletin 704 – François Audouze - 1

Dîner de lancement du guide Gault & Millau au théâtre du Trianon, dîner caviar champagne à la maison, casse-croûte dans ma cave et dîner au restaurant de l'Ecu de France à Chennevières.



Ce **Champagne Deutz Cuvée William Deutz 1999** ressemble à ce que serait un étalon du champagne s'il en existait un.

Chaque année le **guide Gault & Millau** fait une réception prestigieuse pour le lancement de son nouveau guide. C'est au **théâtre du Trianon** avec un dîner assis et placé pour environ 400 personnes dont la moitié de chefs et personnels de la restauration, l'autre moitié étant composée de vignerons, partenaires des restaurants, sponsors et amateurs.

**Côme de Chérissey** le directeur du guide a ajouté un galon à sa fonction en devenant en 2016 le propriétaire du guide, en partenariat avec un fonds d'investissement et quelques associés privés. Ce qui est à signaler, c'est le climat amical et confraternel qui lie les invités avec le Guide. Côme a pu faire monter sur scène 80 chefs qui comptent dans l'histoire de la gastronomie française. Une atmosphère particulière marque cet événement où l'on décerne des prix aux jeunes espoirs, aux talents confirmés, au plus toqués des chefs, aux meilleurs investisseurs, aux meilleurs sommeliers et pâtissiers. Et tout cela se passe dans un bel esprit de camaraderie. Le Guide Gault & Millau se veut un dénicheur de talents et les animateurs aiment à montrer que beaucoup de chefs reconnus ont été découverts au tout début de leur carrière. Ainsi, Arnaud Lallement qui fut désigné chef de l'année il y a peu d'années est passé par tous les grades possibles décernés par le guide depuis jeune espoir jusqu'à la consécration suprême.

Un des intérêts du guide est qu'il suit la carrière des chefs qu'il a repérés et qu'il leur fournit les moyens de se faire épauler dans leurs financements. Nous entendrons Christian Millau évoquer des souvenirs avec Michel Guérard lorsqu'ils ont inventé la « nouvelle cuisine ». Une vidéo fera parler Paul Bocuse. Alain Ducasse, qui vient pour la première fois, dira qu'il tient à s'associer aux efforts du Guide pour promouvoir l'excellence de la gastronomie française qui doit consolider sa place de leader mondial.

[Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : francois.audouze@wine-dinners.com](#)  
[blog : www.academiedesvinsanciens.com](#)

Trois chefs auront droit à la note de 19,5 note qui normalement n'existe pas et qui ne leur sera donnée que pour un an. Mais c'est satisfecit particulier. Il y a Arnaud Lallement de l'Assiette Champenoise, Arnaud Donckele de la Vague d'Or et Gilles Goujon du restaurant éponyme.

L'événement le plus attendu est celui de la nomination du chef de l'année. Après Philippe Labbé, Arnaud Lallement, Christian Le Squer, Yannick Alléno, et d'autres encore, c'est le couronnement pour **Alexandre Couillon** de La Marine à Noirmoutier. Talentueux, exigeant sur les produits, ce jeune chef remercie avec une belle humilité l'honneur qui lui est fait.

Les discours sont nombreux, la place faite aux sponsors est importante. Ce qui préserve de l'ennui, c'est cette atmosphère de chaude amitié qui règne entre le guide et la fine fleur de la gastronomie. Un signe qui ne trompe pas, c'est le nombre de grands chefs qui sont présents. Ils ne seraient pas là s'il n'y avait pas cette amitié.

Le menu a été réalisé par la **maison Lenôtre** sur des recettes de quelques chefs : foie gras, figue et bouillon figue gingembre par **Hubert Duchenne** du restaurant « H » / Côte de cochon ibérique rôti au merken du Chili, palets de mangue voilés au lard de Colonnata, mousseline d'artichaut parfumée à l'huile de noix, poêlée de girolles et artichaut poivrade d'**Erwan Medrignac** du restaurant le 24 / chocolat manjari rafraîchi au cassis d'Avelin relevé aux baies de genièvre par **Anne-Sophie Bercet** du restaurant La Laiterie.

Le foie gras est délicieux mais les figues sont imprégnées de beaucoup trop de vinaigre. La Côte de porc est parfaite et gourmande et le dessert est un régal. C'est au niveau des vins que ça se complique. Dans le bulletin 700 j'ai dit que ce qu'on boit aujourd'hui ressemble à ce qui se passerait si toutes les fraises disponibles sur le marché étaient vertes. Les consommateurs ne connaîtraient que les fraises vertes, alors ils s'habitueront et trouveront ça bon, mais ne sauraient jamais qu'il existe des fraises rouges. On a cela avec le **Château Le Sartre blanc Pessac-Léognan 2012**, qui est d'une telle verdeur qu'il est pour moi intouchable même si ses acidités citronnées sont acceptables pour d'autres.

Pour le **Château Langoa-Barton Saint-Julien 2007** on a un vin puissant, charnu, structuré et solide, définitivement buvable, mais comme il est de la race du Léoville-Barton 1989 que j'ai bu il y a deux jours, je vois le saut qualitatif énorme que ce vin connaît s'il avait quinze ans de plus.

Le seul vin que je peux boire sans hésitation, c'est le **Banyuls l'Etoile Rimage 2014**, petite merveille de douceur et de fluidité, compagnon parfait du dessert. On peut le boire jeune parce que son alcool et sa douceur le permettent.

Que dire de cette soirée ? Le dynamisme mais surtout l'empathie de Côme de Chérisey qui chérit ses chefs devenus des amis fait de cette soirée un grand moment d'amitié. Le Guide réussit le tour de force de réunir tous ces chefs dans une ambiance de communion. Bravo à Côme et coup de chapeau au Guide Gault et Millau.

Dans ma famille les traditions ont du poids. Comme chaque fois qu'il vient en France, mon fils passe chez un de ses traiteurs favoris et achète du caviar pour ma femme et moi, à manger en son absence pour penser à lui. Mais ma femme veut casser la tradition et ouvre les deux boîtes, à partager avec notre fils. Lequel, lorsqu'il voit cela, fronce les sourcils et dit : « c'était pour vous deux ». Mais le mâle dominant dans la famille, c'est ma femme, et on ne lui résiste pas. Aussi, les deux boîtes sont partagées en trois. Il s'agit pour une fois d'un **caviar Prunier** boîte noire. Pour le caviar il faut un champagne jeune et je choisis un **Champagne Deutz Cuvée William Deutz 1999**. La bulle est belle, la couleur est celle de blé d'été, et on retrouve en bouche ce que les yeux perçoivent, la joie d'un blé d'été. Si la Chine est l'Empire du Milieu, on pourrait dire que ce champagne est le « juste milieu ». Il est l'archétype du champagne de plaisir, celui que l'on pourrait déposer au Pavillon de Breteuil pour désigner l'étalon du champagne, celui auquel tout champagne devrait ressembler. On pourrait ajouter étalon du champagne jeune, car évidemment aucun champagne ancien ne lui ressemblerait. Ce champagne est bon, distribuant avec justesse ses subtilités. Il est convenable, valable, bien sous tous rapports. Il n'est pas extravagant et ce n'est pas ce qu'on lui demande pour accompagner ce caviar agréable mais moins vibrant que le malossol que

nous avons goûté il y a peu avec Salon 2002. Nous poursuivons avec des filets d'anguille fumée fort gras qui ont un peu de mal avec le champagne qui ne s'adapte pas aussi bien qu'au caviar.

J'ouvre ensuite pour le fromage et le dessert un **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1964**. Je suis un adorateur des 'Brut Impérial' de Moët anciens, qui révèlent des qualités exceptionnelles. Le bouchon ne libère aucun pschitt. La couleur est ambrée rose, le pétillant est très faible aussi est-on plus en présence d'un vin que d'un champagne. Mais ce qui coule dans notre gosier est une ébauche de paradis, car c'est destination « nowhere ». On ne sait pas où on va. C'est l'éénigme avec mille saveurs. Et mon fils et moi allons diverger sur les appréciations. Il est aux anges. Je le suis moins, car ce n'est pas un des plus grands Brut Impérial que je connais. Il y a une petite fatigue qui limite l'enthousiasme. Mais même ainsi, ce voyage dans des saveurs qui n'existent dans aucun autre champagne est quand même fascinant. Il y a des fruits, mais esquissés, des acidités légères, des amertumes raffinées, c'est comme la palette de peintre d'Elisabeth Vigée-Lebrun. Le camembert converse gentiment avec le Moët et une délicieuse tartelette aux fruits aigrelets joue avec les fruits variés du champagne.

Un aimable caviar et deux jolis champagnes nous ont comblés.

Lors du déjeuner à Apicius avec les rhums La Mauny, j'ai rencontré un journaliste et écrivain spécialiste en alcools, dont whiskys et rhums. Au cours de la conversation j'avais suggéré qu'il vienne voir les alcools de ma cave et rendez-vous fut pris pour visiter et déjeuner sur place. Il est en charge des victuailles et je fournis le liquide, puisqu'il y en a. Alexandre me rejoint à l'endroit où se situe ma **cave** et tombe en arrêt devant les milliers de bouteilles vides alignées dans une grande salle. Nous allons ensuite dans la cave pour visiter les alcools, tous stockés debout sur des étagères à hauteur des yeux. Il n'y a aucun ordre de rangement et un foisonnement d'alcools de tous types, myrtille, cumin, gentiane, goudron, absinthe, mandarine, cherry, calvados, prune, pastis, Byrrh, Mandarin, Clacquesin, noyau de Poissy, prunelle, j'en passe et des meilleurs et bien sûr, des marcs, whiskys, whiskeys, bourbons, eaux de vie, armagnacs, cognacs, chartreuses, auxquels s'ajoutent les vins de Chypre, les malvoisies, les madères, les rancios, les samos, les portos, les Xérès et autres vins doux. Beaucoup mieux que moi Alexandre sait ce qui est rare et ce qu'il ne l'est pas. Il y a des bouteilles qu'il n'a jamais vues, des très rares et des très banales. Au cours de la visite je repère une bouteille dont le niveau a baissé, d'une forme qui évoque un madère ou un vin du sud de l'Espagne, très vieille et sans la moindre indication. Elle me tente et je propose que nous la goûtons.

Nous remontons pour déjeuner. Alexandre a apporté trois types de jambons, une tapenade qui flirte avec un pesto, trois fromages et deux tartelettes. Il a bien fait les choses.

Je débouche la bouteille. Le bouchon se casse en deux car à l'intérieur du goulot le verre resserré au milieu empêche le bouchon de sortir. L'aspect du bouchon me fait penser qu'il a plus de cent ans. Le parfum du vin est inimaginable. Il est d'une douceur et d'un charme incommensurable. C'est un parfum caressant de confiture de fraise. Mais il est captivant et envoûtant. La bouche est plus calme, plus tranquille, doucereuse et légèrement sucrée. Du fait de la forme de la bouteille, j'ai encore en tête l'idée d'un madère qui aurait évaporé son alcool, mais fort justement Alexandre m'oriente vers un porto blanc. Et cette idée est plus réaliste car elle colle avec la douceur agréable de ce que nous buvons. Disons que c'est probablement un **Porto blanc années 1920** ou un vin de la péninsule ibérique qui aurait un peu perdu de son alcool. Si le vin va bien avec le jambon, un champagne serait plus adapté à la suite du repas. J'ouvre un **Champagne Salon 1997**. Je dis « j'ouvre », mais le bouchon me résiste tellement qu'il me faut une clef anglaise pour faire tourner suffisamment le bouchon pour qu'à la fin il daigne remonter. Très naturel, facile, gourmand, le Salon 1997 est à son aise aussi bien sur la tapenade que sur un camembert bio à peine affiné que j'ai apporté. Nous bavardons de mille anecdotes et une idée me vient. Alexandre réunit parfois des amis pour des dégustations d'alcools à thème. Pourquoi ne pas composer un dîner sur la structure de mes dîners qui excluent les thèmes et choisir des alcools très disparates pour créer des associations avec des plats les plus osés possibles.

Alexandre a pris des centaines de photos dans ma cave. Des idées s'échafaudent. J'adore ces casse-croûtes improvisés.

Nous allons dîner, ma femme, mon fils et moi à **l'Ecu de France à Chennevières**. Nous sommes accueillis par la famille Brousse comme en famille. Mon choix de menu sera : fraîcheur de homard en habit rouge, crémeux de Bufala à l'huile de pistache / filet de bar, beurre aux algues et Combawa, mousseline de poire, céleri au curry. Ma femme et mon fils ont pris des plats différents qui pourront accompagner un vin blanc.

J'ai envie de prendre un **Meursault-Perrières Domaine des Comtes Lafon 1992** d'une année que j'adore. Hervé Brousse qui dirige l'établissement m'indique que ce vin commence à truffer un peu, mais je confirme mon intention. Le vin est effectivement ambré mais d'un bel ambre. Le nez est superbe avec des évocations très nettes de pierre à fusil ou l'odeur de poudre d'un pétard qui vient juste de claquer, mêlées à des senteurs de fruits jaunes. En bouche, le vin est objectivement évolué et l'on n'est plus dans la gamme de goûts d'un vin jeune, mais le vin n'a aucune perte de précision et son finale exulte, avec une belle fraîcheur. Nous nous faisons plaisir mais j'aurais sans doute préféré un vin plus jeune.

J'ai apporté avec moi le reste du supposé Porto blanc des années 20 et je le fais goûter à mon fils et à Hervé Brousse qui nous raconte qu'après le pillage des éléments de décoration et de la cave du restaurant lors de guerres précédentes, son grand-père avait tout enterré ou muré au moment de la deuxième guerre mondiale, et à l'occasion de rénovations son père et lui avaient découvert des bouteilles cachées dont des cognacs du début du 19<sup>ème</sup> siècle et de très vieux portos. Alors, il va discrètement chercher un **Porto Constantino** dont il pense qu'il date de **1926**. Il cherche aussi un porto blanc récent et nous pouvons vérifier deux choses. La première est que la supposition d'un porto blanc a toutes les chances d'être exacte car le finale du jeune porto blanc a beaucoup de similitude avec celui du vieux vin. La deuxième est que le porto blanc que nous avons supposé être des années 20 est très certainement beaucoup plus ancien, d'au moins trente ans, car le Porto 1926 paraît très jeune à côté de lui. Ma première impression sur le bouchon me conduisait vers 1890. On reviendrait donc à ma première proposition.

Le **Porto blanc vers 1890** a un parfum éblouissant qui subsiste encore, avec des notes de confiture de fraise et de douceur. Son goût évolue encore et lorsque je verse les ultimes gouttes qui n'ont aucune lie, c'est une explosion de douceur, comme le plus moelleux des sofas. C'est presque de la luxure. C'est un dessert au chocolat aux mille saveurs qui conclut le repas.

Dans le calme d'une salle sans musique (quel bonheur !) le balancier de l'horloge a rythmé doucement nos plaisirs et son carillon chaque heure a fait tinter des souvenirs d'enfance. On se sent bien à l'Ecu de France.

Amicales salutations de François Audouze