

Déjeuner avec mon fils et son fils, visite de ma cave suivie d'un déjeuner à mon domicile et dîner au restaurant Paul Bocuse pour préparer un grand dîner d'anniversaire en ce restaurant.



J'ai qualifié ce sublime **Vieux Château Certan 1955** de vin parfait.

Mon fils vient dîner chez ma femme et moi avec son fils. J'aime choisir des vins assez originaux quand je les partage avec lui. Cinq heures avant le dîner j'ouvre un Montrachet Bichot Négociant 1945 au niveau très acceptable. Le bouchon est sale et difficile à tirer car le haut du goulot a une surépaisseur qui empêche le bouchon de monter.

L'odeur est très désagréable de vilaine mixture, mais je sens en arrière-plan un fruité qui pourrait donner espoir.

A l'inverse, le Clos Vougeot G. Roumier et ses fils 1971 au niveau moyen, qui a un bouchon très sec qui vient entier, a un parfum à se damner. Quelle noblesse, quelle prestance ! Il est tellement prometteur que je mets un bouchon de verre au-dessous du goulot pour que ce parfum magique ne disparaisse pas.

Mon fils arrive et ma femme a préparé de délicieuses gougères. C'est l'occasion de vérifier si le **Pommery 1973** de la semaine dernière est encore vivant. Il avait été servi en Salmanazar et j'avais versé le reste dans une aiguière. La couleur est encore très claire alors qu'il y a un abondant sédiment dans la carafe, heureusement resté au fond. Le champagne est encore buvable mais il montre rapidement des signes de fatigue.

Je verse le **Montrachet Bichot Négociant 1945** et la couleur grise est vraiment peu engageante. Le parfum a perdu les senteurs désagréables. Nous sommes en face d'un vin fatigué, qui n'a plus grand-chose qui évoque un Montrachet, mais qui est buvable. Et les gougères gommement les imperfections.

Un gouda au cumin jouera le même rôle d'effaceur de défauts, mais si l'on veut être objectif, ce Montrachet est mort. J'avais visité la cave où il reposait qui ne me plaisait pas et c'est un accident de cave qui peut expliquer cet état.

Nous passons à table et ma femme a préparé une épaule d'agneau avec de l'ail et des pommes de terre passées au four. Le **Clos Vougeot G. Roumier et ses fils 1971** offre comme à l'ouverture un parfum noble et racé. Le vin est divin. Il est vif, tranchant, dynamique et ne cherche pas à plaire. En lui, aucune rondeur, mais une force de persuasion extrême. Son acidité lui donne la vivacité d'un vin jeune. Et quelle longueur ! Nous sommes ravis et le plat forme un accord majeur.

Nous parlons, nous parlons et il apparaît que je devrais chercher une bouteille en cave, que l'on puisse ouvrir au dernier moment. Je choisis un **Château Mouton-Rothschild 1964** qui devrait faire l'affaire. Effectivement il est tout de suite prêt à être bu. L'année 1964 fait des vins solides et un peu rigides mais je suis très favorablement surpris de voir ce Mouton aussi souple, tout en velours. C'est un grand vin intense et goûteux, au-dessus de l'idée que j'en avais.

Un Brillat-Savarin et un saint-nectaire ont cohabité avec ce vin. Le dessert de mangue et d'ananas a été mangé seulement à l'eau.

Je suis heureux de partager de telles bouteilles avec mon fils. Peu importe la faiblesse du Montrachet, c'est le partage qui compte.

Une dame coréenne m'avait invité à déjeuner à l'hôtel Saint-James pour discuter de possibles repas à Séoul. Elle avait conclu notre réunion par : je voudrais visiter votre cave et vous me ferez une proposition.

Le jour venu elle visite ma cave avec un coréen qui vend du vin en France et se met au service de cette dame, le frère du coréen qui fait de la restauration de parchemins antiques, la personne qui a créé le contact et son assistant. Les appareils photos n'ont cessé de mitrailler mes vins, avec des oh ! et des ah ! tant cette découverte de ma cave va très au-delà de ce qu'ils imaginaient.

Pour de telles visites suivies d'un repas j'organise normalement en cave un repas sommaire arrosé de mes vins. Ma secrétaire est en vacances aussi ma femme me suggère que nous recevions ces visiteurs à la maison. J'ai choisi des vins en voulant qu'ils ne soient pas conventionnels et ma femme a conçu un menu pour les vins.

Le menu est : gougères, gouda au pesto / foie gras mi-cuit à la vapeur / joue de bœuf aux carottes / Brillat-Savarin, Comté et chèvre / tarte au chocolat et caviar.

Dans notre salon la dame coréenne reconnaît un peintre dont nous avons des toiles car il a réalisé pour elle à New York une table façon Yves Klein, beau-père du peintre.

Le **Champagne Krug Grand Cuvée 1^{ère} édition** a été commercialisé de 1979 à 1981 avec sa jolie étiquette crème olive et a des vins des années 60 et 70. Lorsque j'avais ouvert le champagne vers 8 heures ce matin, la cape cachait une trace grasseuse. Le niveau était assez bas et aucun pschitt n'était apparu. Le bouchon s'était brisé à la torsion d'ouverture. A travers le verre foncé la couleur était peu plaisante aussi avais-je un doute. Or en servant le champagne sa couleur dorée jaune me rassure. Quelques bulles sont visibles. Le nez est engageant et en bouche ce champagne est solaire et souriant.

Il est extrêmement cohérent, vif et brillant. Avec les gougères, c'est un régal. Voilà une heureuse surprise.

J'ai choisi le **Graves Blanc Barton & Guestier 1959** comme un challenge. La couleur à travers le verre est splendide et le niveau est parfait. Lorsque j'ouvre la bouteille vers 8 heures le bouchon vient sans problème et le parfum est engageant. Servi à table, il forme avec le foie gras un accord idéal. Ce qui me fascine, c'est son acidité si élégante et magnifiée par le gras du foie. Je suis aux anges et mes convives sont stupéfaits qu'un vin de négociant d'une appellation générique procure un tel plaisir. Bien sûr le vin n'a pas la complexité riche d'un Grand Cru, mais il a un tel charme qu'il nous convainc.

Lorsque j'ai ouvert le **Vieux Château Certan 1955**, j'ai constaté que la bouteille a eu un nouveau bouchon mis au domaine en 1995, soit 40 ans après. Ceci explique le niveau parfait. Dès l'ouverture le parfum est conquérant et guerrier. En bouche, immédiatement, on sent que l'on est en face d'un vin parfait. Il serait en effet impossible de lui trouver le moindre défaut. Sa mâche de truffe est forte. Quel vin impressionnant. Pour rire, j'ai dit à mes convives qu'un clone de Robert Parker, en 1957, nous aurait dit : à boire avant 1990. Nous en avons ri.

La délicieuse et fondante joue de bœuf donne encore plus de charme au conquérant pomerol.

Le **Châteauneuf du Pape Saint-Préfert 1949** avait un niveau superbe pour son âge et me tentait. Le nez très discret n'avait rien de négatif. Sa couleur dans le verre est beaucoup plus pâle que la couleur noire du bordeaux. Il est très difficile pour ce vin de passer après le 1955. J'en attendais beaucoup mais il lui est impossible de nous séduire après le miracle du Vieux Château Certan. De plus il n'est pas totalement précis.

J'avais servi le **Malaga 1872** lors du déjeuner au restaurant Plénitude et j'avais dit à ma femme que ce vin est un Fregoli qui passe du sucré au salé quasiment à chaque gorgée. Ma femme a eu l'idée de faire une tarte au chocolat et au caviar selon une recette d'une amie cuisinière. L'accord entre ce dessert et le lourd vin riche de 151 ans est magique, car à tout moment le vin change de registre, en avant, en arrière, comme un danseur de tango. Ce vin aux complexités infinies et à la couleur qui change à tout moment comme un bijou, est magique.

Mon classement des vins serait : **1 – Vieux Château Certan 1955, 2 - Graves Blanc Barton & Guestier 1959, 3 – Malaga 1872, 4 – Krug Grande Cuvée, 5 – Saint-Préfert 1949.**

L'ambiance fut amicale et mes convives émerveillés. L'éventualité de faire dans quelques mois des dîners à Séoul m'excite beaucoup.

Un ami fidèle de mes dîners va fêter ses quarante ans avec quelques amis chez Bocuse. Il a rassemblé des vins parmi les plus prestigieux du millésime 1983. Il m'a demandé d'organiser la liste des vins du repas et de mettre au point le menu avec le directeur général du **restaurant Bocuse**, Vincent Le Roux.

Il est prévu que je dîne au restaurant la veille pour appréhender la cuisine du chef exécutif **Gilles Reinhardt** qui est MOF. Ce sera un dîner à trois avec celui qui sera fêté demain et un ami lyonnais amateur de vin que je connais de longue date. Je vais saluer le chef et son équipe en cuisine en lui disant que je serais heureux de bavarder avec lui après le service.

Vincent Le Roux me suggère de prendre des plats qui ne seront pas au menu demain, mais je préfère étudier deux des plats du dîner à venir. Mon programme sera donc : omble de fontaine bio, risotto végétal, jus d'arêtes au vin rouge / canette des Dombes en deux services.

Mon ami a apporté un **Champagne Philipponnat Réserve Millésimée Extra-Brut L.V. 1982**, L.V. signifiant Long Vieillesse. D'un parfum légèrement lacté, ce champagne est agréable mais manque un peu d'émotion. Il est rond, aimable, et s'accorde bien aux amuse-bouches délicats.

Lorsque l'omble est servi il me paraît évident qu'il faut qu'entre en scène le vin que j'ai apporté, un **Moulin-à-Vent des Hospices Civils de Romanèche-Thorins 1959**. Je souhaitais qu'un vin de la région vinicole la plus proche de Lyon soit mis à l'honneur. Le fait que le vin soit servi par **Maxime**

Valéry chef sommelier du lieu, me fait plaisir, car pendant huit ans j'ai pu apprécier ce sommelier brillant à la Vague d'Or de Saint-Tropez.

Comme les coïncidences surviennent généralement en groupe, j'apprends que le grand-père de mon ami lyonnais a été maire de Romanèche-Thorins. Le vin est donc doublement bienvenu. A signaler une anecdote amusante qui montre qu'il y a encore beaucoup à faire pour la compréhension des vins anciens, aussi bien le directeur que le sommelier ont utilisé le mot 'encore' en se demandant : ce beaujolais sera-t-il 'encore' bon ?

L'omble est un plat superbe et c'est le jus d'arêtes qui forme avec le vin un accord magistral. Le Moulin-à-Vent qui avait un niveau exceptionnel, le liquide touchant presque le bouchon, nous avait gratifié d'un parfum idéal, riche et percutant. En bouche, c'est un vin noble et puissant, qui pourrait lutter avec bien des plus grands vins de Bourgogne. Il est d'une personnalité qui me plaît car sous la cuirasse on sent un cœur qui bat. Je suis ému qu'il se montre si convaincant.

C'est **Jean-Philippe Merlin**, le directeur de salle historique, qui découpe devant nous la canette. Le plat est superbe, merveille de la cuisine bourgeoise traditionnelle et la seconde partie, pâtisserie complexe au mille saveurs est à manger religieusement. Avec le plat, ce vin riche est superbe et intense. C'est un régal.

Nous n'avons mangé 'que' deux plats et nous sommes rassasiés alors que pour demain, j'avais bâti un menu beaucoup plus complexe et multiple. Il faut donc retravailler le menu que le directeur lui-même jugeait trop copieux, sans nous l'avoir dit. En jouant sur le nombre des plats et sur la taille des portions, nous avons refait un programme.

J'ai voulu saluer le chef exécutif et le directeur général mais ils étaient partis. J'ai fait deux ou trois remarques légères au directeur de salle, qui les a parfaitement intégrées. Le dîner de demain devrait être un succès.

Nous avons très bien mangé. Cette cuisine riche traditionnelle est remarquablement exécutée. Le service aussi bien des plats que des vins est idéal. Il y avait deux tables où l'on célébrait un anniversaire. **Daniel Abdallah**, le groom souriant, a joué de l'orgue de barbarie comme hymne d'anniversaire. Quelle charmante tradition !

Daniel nous a photographiés sur le banc où un Paul Bocuse en bronze est assis. Tout fut superbe et émouvant dans ce temple de la bonne cuisine.

Amicales salutations de François Audouze