

Bulletin d'information et de commentaires pour les membres ou correspondants de wine-dinners



Photo du Gruaud Larose Faure Bethmann 1918 bu lors de ce dîner. On reconnaît Opus One 1985 et son conscrit « Y »

Ce bulletin est le **cent quarante neuvième**. Dîner de wine-dinners au Carré des Feuillants, dîner chez Pic à Valence et arrivée dans « mon Sud ».

Nouveau dîner de wine-dinners au restaurant **le Carré des Feuillants** où, avec la sympathique brigade, nous sommes maintenant bien rôdés. Le sommelier Christophe est toujours aussi attentif et perfectionniste. Avide d'apprendre les odeurs rares qui se dégagent des bouteilles à peine ouvertes il fera, tout au long du repas, un travail remarquable. Je l'ai vu plusieurs fois s'assombrir pendant le service et je me demandais quelle remarque aurait pu l'attrister. En fait, je m'obstinais à l'appeler Rodolphe – c'était le jour de la Saint Rodolphe – ce qui ne plait pas forcément aux Christophe. Nous en avons ri après le dîner.

Pas de problème à l'ouverture. Le bouchon du Gruaud Larose 1918 est léger, colle aux parois et sortira en miettes, mais il a joué son rôle comme il convenait. La bouteille soufflée est lourde et belle. L'odeur du « Y » est moins exubérante que celle que j'attendais. Les senteurs du Margaux, du Vosne Romanée et du Grands Echézeaux sont particulièrement belles.

Un jeune entrepreneur tonique et volontaire, déjà fidèle de mes dîners, avait réuni autour de sa ravissante épouse et lui-même des amis qui partagent tous la passion des chevaux. Au moins trois possesseurs de haras et des cavaliers titrés qui allaient s'affronter aux championnats de France de saut d'obstacles. Blagueurs, décontractés, ils avaient moins de discipline pour suivre mes indications que n'en ont leurs chevaux quand ils doivent franchir d'impressionnantes constructions de bois fragiles. Les femmes toutes ravissantes et bronzées ne cessaient de quitter la table pour têter de nécessaires cigarettes. Les champs de tabac de Virginie s'en essoufflent.

Le menu composé par **Alain Dutournier** est un kaléidoscope de maîtrise et de complexité : **Crevette sauvage tiède dans sa « crème de tête », billes de melon en chutney et gaspacho safrané / Le bouillon parfumé du pêcheur de perles / Gelée d'écrevisses, foie gras et ris de veau, artichaut poivrade râpé, truffe d'été et fèves / L'asperge blanche des landes, les mousserons, et l'œuf en coque d'asperges / Turbot sauvage « vapeur », marinère de palourdes, lasagne printanière et tomates confites / Paleron de bœuf confit dans son jus, barigoule d'artichauts poivrades et carottes fanes / Jubilé de cerise burlat «façon forêt verte »**. La mise au point du menu s'est faite sans que nous en parlions, ce que je regrette toujours. Je suis juste intervenu pour intervertir deux plats pour la logique des vins, ce qui fut un bon choix.

Le **champagne Ruinart Brut** est fort agréable pour se mettre en bouche. C'est l'échauffement du coureur de cent mètres, indispensable avant le jaillissement des starting-blocks. Coulant fort bien en bouche, il nous prépare bien. Le **champagne Bollinger grande année 1985** montre une structure vineuse percutante. Il annonce le ton de la suite, et la crevette lui va bien, quand les autres saveurs du plat, qui iront souvent par trois presque pour chaque assiette, l'effarouchent.

Le bouillon complexe et délicieux n'appelle pas le vin. Le « **Y** » d'**Yquem 1985** me paraît nettement moins rayonnant que le souvenir que j'en ai. Il avait capté cette année-là des grains de raisin d'Yquem et je m'attendais à ce qu'un botrytis l'ait encanaillé. Or en fait ce blanc sec, fort bon, est sérieux. Et voici soudain qu'avec la truffe d'été, il devient splendide. C'est un accord de rêve. La bouche gardera longtemps avec le Y une forte mémoire de truffe. Le foie gras et ris de veau fort goûteux dansent bien avec l'Y mais la truffe est le bon mariage.

Le **Montrachet Guy Amiot 1992** est un solide Montrachet rassurant. Ce n'est sans doute pas le plus puissant, mais il est bon. Le plat est goûteux. L'asperge et l'œuf sont réellement divins. On commence par se dire que le plat ne joue pas avec le vin. Et comme en diplomatie, en trouvant les mots qui rassurent, c'est-à-dire en lustrant ses papilles dans le bon sens, on arrive à ce qu'ils se parlent.

Le **château Margaux 1966** et le **château Gruaud Larose 1918 (Faure Bethmann)** sont associés au même plat. La chair du turbot est sublime et va évidemment bien avec les deux rouges, mais c'est la palourde et surtout le jus de palourde qui fait du « dirty dancing » avec ces vins de légende. Le Margaux 1966 a le nez archétypal du château Margaux. Il en a aussi le charme. Le Gruaud Larose joue une partition d'un niveau encore supérieur. On est en face d'un vin remarquablement épanoui, structuré, sobrement beau. Une trace élégante qui sera couronnée dans les votes. Décidément la palourde est l'amie des vins rouges car nous avons eu une expérience aussi excitante chez Patrick Pignol.

Le délicieux paleron accueille trois vins, et non des moindres. Le **Vosne Romanée Bouchard Père & Fils 1971** dont le nez à l'ouverture était délicieusement bourguignon, nous a joué un insolent jeu de charme. C'est un petit Vésuve en bouche. Alors que le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1988** s'en tient à son nez. Il n'y a pas de plus beau nez que ce nez là. Mais en bouche, il paresse. Il attend qu'on l'aime. Ou bien il se dit que sa puberté peut se prolonger. Le **Opus One, Napa Valley California 1985** m'a surpris. Élégant, raffiné, il n'a aucune des exagérations des vins californiens. On sent qu'il n'est pas bordelais, on sent qu'il n'est pas bourguignon, et l'on succombe à son charme certain. C'est un vin bien fait, de belle race.

Les cerises, sur le papier, m'avaient laissé perplexe. En fait, astucieusement domestiquées par le talent du chef, elles s'accordent bien au **château Filhot, Sauternes 1975**. Le reste de l'assiette ne l'attire pas, mais croquer cette cerise ferme sur un Filhot est un bel exercice. Il faut de ces audaces quand le produit est bien traité. Je sentais que chacun s'impatientait, prêt à bousculer le Filhot tant l'Yquem était attendu. Magnifique **château d'Yquem 1931** que j'ai trouvé moins sec que ce que j'imaginai. On avait en bouche une belle définition du Yquem historique où la mangue, le thé, le fruit délicatement caramélisé forment un éventail de saveurs à la persistance sans limite.

On vota bien sûr et les votes furent toujours aussi dispersés. Le Gruaud Larose 1918 fut le plus couronné, ce qui, on en conviendra, est un de mes motifs de fierté. Les plus votés ensuite furent le Vosne Romanée Bouchard 1971, le Montrachet Guy Amiot le Yquem 1931 et le Château Margaux 1966. Mon vote fut le suivant : **Yquem 1931, Vosne Romanée Bouchard 1971, Gruaud Larose 1918 et Montrachet Amiot 1992.**

Alain Dutournier vint nous saluer et évoquer, avec sa langue qui s'exprime d'un verbe coloré, chantant et diablement argumenté, les chemins qu'il suit pour créer des plats pour les grands vins. Il fut complimenté pour ce festival de saveurs. Ce que je voudrais signaler, car je compte bien en discuter de nouveau avec lui, c'est une remarque incidente qu'il glissa dans son propos. Il nous dit : «vous savez, quand on est entre copains et qu'on ouvre une grande bouteille, on ne fait que des plats simples. Une saveur, un point c'est tout ».

Je suis persuadé qu'il a raison, et il doit pouvoir le faire dans le cadre de ces dîners, car la démonstration de son talent n'en souffrira pas. Revenir aux racines du plat, à la saveur la plus proche du vin, c'est le cœur de ce que je souhaite. Nous sommes en effet dans un exercice très particulier où le plaisir sera magnifié si une saveur du plat colle parfaitement au vin. Alors, tous les chemins de traverse sont à éviter. La saveur primaire, voilà le secret. Et si c'est ce que fait tout naturellement Alain Dutournier, grand gourmet devant l'éternel, quand il est avec ses copains, c'est ce qui doit être fait. Les convives ont été subjugués par le brio et le talent. Ils le seront tout autant si la trame essentielle du plat les renverse de bonheur quand le vin et le plat s'enlacent de façon lascive.

Christophe fut un sommelier expert, la cuisine fut distinguée et belle de réalisation. L'ordonnateur de l'événement me téléphona le lendemain pour me faire part de la satisfaction des convives. Ce fut un grand 56^{ème} dîner.

Le temps de dormir quelques heures (cinq je crois), de rencontrer un journaliste et je pars vers mon Sud pour une trêve estivale XXL. L'arrêt se fait chez **Pic** à Valence pour la nuit. Denis Bertrand et toute son équipe, du moins ceux qui me connaissent et lisent mes bulletins sagement archivés par Denis, m'accueillent comme un ami. Nous allons explorer en cave quel vin pourrait accompagner notre repas. J'avais déniché une pépite dans l'épais livre de cave. Malgré les tentations que l'on étale de façon gourmande devant mes yeux, je confirme mon choix. Denis et l'un de ses collègues vont prélever aussi deux bouteilles de vins au niveau proche de la vidange. Nous verrons.

La crème brûlée au foie gras est d'un raffinement délicat. Le décor est déjà planté : ici on mangera bien. Les trois bouteilles arrivent sur notre table. Je prends des photos. Le **Château Bouscaut blanc 1937** se qualifie sur l'étiquette de premier grand cru de Graves. Le vin est doré d'un or éblouissant. Le nez est celui d'un liquoreux, et l'attaque en bouche ferait dire Sauternes. Pendant toute sa dégustation, nous nous sommes demandé si le vigneron ne s'était pas trompé en botrytisant son Graves, car un vin madérisé devrait avoir des amertumes que ce vin n'avait pas. C'est une sorte de miracle que ce vin blanc ainsi transmuté. Sur une langoustine cuite à la perfection, le Bouscaut se trouve amplifié, magnifié, et donne un autre concert sur un tartare de liseuse et de langoustine. Plus sobre, redevenant plus Graves, il accompagne ces chairs à ravir.

Le loup au caviar, légendaire institution de la maison Pic, et perpétuée avec brio par Anne Sophie, accueille un rescapé. Car ce **Château Bouscaut rouge 1940** ne pourrait pas être servi à une table. Mais ici, son retour à la vie, et surtout son amélioration constante en prenant l'oxygène, en font un vin fort agréable, tutoyant bien le bar mêlé au caviar. Bien sûr, en creusant, on s'apercevrait que le mille-pattes a perdu une jambe sur trois. Que l'épineux est assez édenté. Mais c'est bon en bouche, à peine torréfié, et la rondeur acquise permet un message suffisamment clair pour qu'il y ait du plaisir.

Ce qui prouve qu'il était justifié, c'est que le vin extraordinaire qui se présente en même temps que lui ne le rejette pas. Si le Bouscaut n'avait rien à dire, l'autre vin le démontrerait. Or on peut passer de l'un à l'autre sans la moindre gêne. Et pourtant celui qui arrive maintenant est un combattant noble. Drapé dans sa tunique d'or, fièrement cambré, voici **Vega Sicilia Unico 1965**. Vin légendaire. Le nez est noble comme le toréador qui défie la foule avant de lancer sa coiffe vers une Dulcinée inaccessible. En bouche le vin est beau. Son élégance

est extrême. Chaque goût est exposé en une faena de saveurs. Quel grand vin ! Je m’en régale tant avec la chair du loup qu’avec le pigeon fort traditionnel. Ce vin est de la race des très grands. On ne reconnaît pas qu’il est espagnol. Il a des accents de Rhône, de Bourgogne ou de Bordeaux bien faits. En fait, il a sa place à part, comme l’Opus One du dîner de la veille. Comme disait Louis de Funès quand il a immortalisé la dégustation à l’aveugle, sans odorat et sans palais dans « L’aile ou la cuisse », « c’est un grand vin ».

En cave, nous avons parlé des vins jaunes dont je fais tant la réclame. Un des sommeliers m’apporte un verre de **Château Chalon 1979** dont une autre table a commandé un verre. Le vin arrive sans nez et il faut bien vingt minutes pour qu’il s’ouvre à la vie. Ce vin est vite à oublier, sans personnalité. C’est pour cela que je ne lui donne pas de nom.

Que retenir de ce dîner ? La chaude amitié de Denis Bertrand et l’enthousiasme des équipes. Une cuisine d’une précision affirmée, d’une belle personnalité. Dans la prochaine édition du Michelin on verra forcément les trois étoiles de Yannick Alléno. Comme Alain Senderens vient de lancer les siennes, il faudrait que ce soit le tablier d’Anne Sophie, qui s’arrondit, mais pour d’autres raisons, qui les reçoive, car il y a pratiquement tout pour propulser ce petit bout de femme au firmament de la gastronomie.

Même un Sumo ne finirait pas le plateau du petit déjeuner de chez Pic. On quitte cette étape avec le sentiment d’avoir passé un grand moment.

Nous prenons nos marques dans notre maison du Sud et des amis nous rejoignent. Il fait chaud. Le champagne **Charles Heidsieck mis en cave en 1996** est absolument délicieux. Il a commencé à adopter ce léger fumé qui traduit le début d’une prise d’âge. Et j’adore cette virilisation du message. Car l’intensité n’en est que plus belle. Le champagne raconte des histoires. C’est pour cela que le **Cristal Roederer 1996** qui le suit, d’un raffinement certain, n’occulte pas le premier champagne. J’avais acheté un délicieux foie gras. L’association du foie gras avec la belle bulle du Cristal est une complémentarité indispensable.

Le **Lafite-Rothschild 1981** est absolument délicieux. Un écart très significatif par rapport au Lafite 1979 bu au château d’Yquem. Comment l’expliquer au-delà des écarts de millésimes qui sont – sur le papier – plutôt faibles ? Il faut chercher sans doute du côté de l’oxygénation et de la température de service. La peur de servir des vins chauds à Yquem avait conduit à les engoncer. Ce Lafite 1981 de belle mâche a une jeunesse qui me séduit. Et une longueur ravissante par un des plus longs soirs d’été.

Ma femme aime chiner dans des brocantes où l’on peut constater que le génie humain n’a pas de limite. Je me demande parfois comment des gens ont pu oser dessiner et fabriquer des horreurs invraisemblables. Les lampes de chevet sur base de bouteille d’Orangina sont de l’art à côté de certains objets bucoliques (il faudrait savoir combien la biche a inspiré d’objets insupportables). Elle rapporte de sa chine deux bouteilles d’environ cinquante ans. Un Saint-Raphaël qui sera sûrement bon – j’en connais la saveur quand le quinquina est quinquagénaire – et une bouteille d’un litre, sérigraphiée de blanc, dont le titre est « **Les vins réfrigérés** », de **la coopérative la Vidaubanaise**. On y apprend au dos que la bouteille doit être rendue dans les trois mois à la coopérative. Nous n’avons donc que cinquante ans de retard. Le bouchon est rustre mais a joué son rôle car le niveau est beau. Le verre a été fortement imprégné par une lie sur l’ensemble de sa paroi comme si une acidité l’avait entamé. Je craignais un obscur vinaigre et voilà que ce vin exhale un parfum serein, assagi, de beau Côtes de Provence. Immédiatement je pense à ce Sainte-Roseline 1953 qui avait magistralement brillé lors d’un dîner (bulletin 111). En bouche, l’impression est moins forte qu’au nez, mais c’est plus que buvable, c’est plaisant. Et je me suis observé avec étonnement, me rendant compte que j’avais la fierté de ce vin, bu avec des amis, au moins aussi intense que si c’était une de mes plus belles acquisitions. Ce vin est comme mon enfant, et le voir se comporter comme un grand me fait un immense plaisir. La coopérative interrogée ne savait pas me dire ce qu’est un vin réfrigéré. C’est sans doute un Cotes de Provence vendu à la tireuse dans des cuves rafraîchies. Des vins, même à deux sous, quand ils ont quelque chose à dire, me remplissent de joie.

Amicales salutations de François Audouze