

Dîner avec mon fils, présentation des vins récents du groupe Vega Sicilia, nouveau dîner avec mon fils avec un Vega Sicilia Unico 1961, déjeuner pantagruélique au restaurant l'Arpège.



Ce **Château Montrose 1964** a été particulièrement brillant au déjeuner à l'Arpège

Après deux repas consacrés à des vins dont les bouteilles sont de bas niveaux, l'idée est de faire une respiration. Ma femme a prévu des saucisses de Morteau avec du chou. J'avoue sans fausse honte que je me damnerais pour un tel plat. J'ouvre au dernier moment un **Vin de l'Etoile Bruno Vincent viticulteur 1982**. L'étiquette de ce vin du Jura pourrait concourir pour le prix de l'étiquette la plus laide qui soit, car dans une sorte de coquille de noix un bateau figure une sorte de barbe, le mât une sorte de nez, une étoile un œil et une lune un autre œil ce qui fait que ce bateau pourrait être pris pour la figure d'un marin. Je ne suis pas sûr que ce fût l'intention du dessinateur mais l'effet final est assez déplaisant.

La bouteille avait perdu une partie de sa cire, dégageant une nudité partielle du haut du bouchon. La couleur à travers le verre de la bouteille est très belle et dans le verre le vin est beau, d'un jaune vert clair. Le nez est discret, sans message, et en bouche je suis incommodé par le manque de cohésion. Nous insistons mon fils et moi, mais je ne mords pas à ce vin alors que je suis un fan des vins de l'Etoile. Nous nous consolons avec la délicieuse Morteau.

L'idée me vient de donner une chance au vin sur du Comté. Et c'est fou. Ce vin imprécis, mal assemblé se transforme sur l'instant. Le Comté le ressuscite. Nous nous regardons, mon fils et moi, pour vérifier que nous avons bien la même perception. Ce vin renaît avec le Comté. Bien sûr il ne devient pas grandiose mais il est maintenant ce que j'attendais depuis le début.

Sur les autres fromages nous regardons ce que sont devenus les vins qui ont encore un contenu non bu la veille. Le Château Rausan-Ségla 1934 s'est grandement amélioré. Il est devenu buvable sans être grand, alors qu'hier nous l'avions écarté. L'aération lui a profité. A l'inverse, le Chambolle-Musigny Les Amoureuses 1926 est fatigué faisant apparaître des notes poussiéreuses qu'il n'avait pas.

Extinction ou réveil, chaque vin suit un parcours. Cela fait partie de la magie du vin.

Comme chaque année le maître de chais du **groupe Vega Sicilia** vient présenter les vins du millésime qui est mis sur le marché. **Gonzalo Iturriaga** parle un excellent français avec un accent espagnol prononcé. Nous sommes accueillis par l'importateur français des vins de ce groupe au siège de l'**O.I.V.** l'organisation internationale de la vigne et du vin. La salle est magnifique et l'assistance est composée de professionnels du vin, des sommeliers, restaurateurs et prescripteurs. Le service du vin pendant la dégustation sera fait par des élèves de l'école **Cordon Bleu** venant de tous pays, USA, Canada, Chine, etc.

Gonzalo présente le groupe repris en 1983 par la famille Alvarez qui a eu une politique dynamique d'investissement, à tel point que le volume des ventes a décuplé, représentant aujourd'hui 1,5 million de bouteilles.

Le vin blanc **Oremus Mandolas 2016** est un furmint hongrois. La couleur est très claire, le nez est citronné, typiquement d'un vin très jeune, voire trop jeune. Le vin est servi très froid. Il a un joli fruit, assez sec. C'est un vin de fraîcheur. Du fait de sa jeunesse le vin est un peu simple, d'une grande pureté. Gonzalo est comme moi convaincu qu'il devrait être commercialisé avec deux ou trois ans de cave de plus.

Alion Tempos Vega Sicilia Ribeira del Duero 2013 a une belle robe foncée avec sur le cordon, la fine remontée dans le verre par capillarité, un rouge très expressif. Le nez est très précis, fin, tranchant. La bouche est fraîche, dotée d'une belle amertume. Le vin est très agréable, racé. Il ne fait pas du tout vin d'entrée de gamme. C'est une très belle surprise. Il est d'une année chaude, et se montre subtil, à la belle fraîcheur.

Le **Pintia Toro Tempos Vega Sicilia 2013** a une couleur plus foncée. Le nez est plus lourd, plus épais et quand même bien net. La bouche a une attaque suave. Il a du velours et c'est le finale qui est plus rêche. Autant Alion est immédiatement plaisant autant celui-ci doit gagner quelques années pour s'assembler un peu mieux. Ce vin frais est plus lourd, voire un peu pesant et un peu rude. Il ne s'est pas vraiment trouvé et on sent aux commentaires de Gonzalo qu'il n'en vante pas les mérites.

Le **Valbuena Vega Sicilia Ribeira del Duero 2013** est assez foncé comme le Pintia. Le nez est nettement plus cohérent. Il a beaucoup de douceur et de personnalité. La bouche est élégante et harmonieuse. Je sens la fraîcheur mentholée que j'adore. Le vin est gourmand mais il est gracieux comme une ballerine. 2013 est une année classique pour ce vin dont Gonzalo est amoureux. C'est bien de le boire frais comme il est servi.

Le **Vega Sicilia Unico Ribeira del Duero 2006** a une couleur plus claire que celle du Valbuena. Le nez est noble. Tout en ce vin est parfait, cohérent et il y a très nettement marquée, la fraîcheur mentholée, signature des grands Unico. C'est le dernier des millésimes commercialisés, soit douze ans après, et il est très buvable maintenant. Il est gourmand, encensé par tous les critiques du monde qui lui ont donné les notes maximales. La fraîcheur de ce vin est extrême, avec une belle acidité et une belle râpe. On l'appréciera quand même mieux dans quelques années.

Ce qui est intéressant à constater c'est que l'on peut passer de l'Unico au Valbuena et en sens inverse sans que cela ne déprécie aucun des deux. Et paradoxalement, c'est le plus jeune qui paraît le plus mûr. Les quatre vins rouges se montrent d'une fraîcheur extrême.

Nous revenons à Oremus pour goûter les Tokaji. L'**Oremus Tokaji Aszu 3 puttonyos Tempos Vega Sicilia 2011** a une jolie couleur d'un jaune clair. Le nez est fermé mais c'est dû au service très froid du vin. La bouche est claire, de belle sucrosité fraîche. Il est très agréable à cet âge, en vin doux frais. Il est gastronomique et je le verrais bien avec un poisson d'eau douce, truite ou brochet, avec une sauce à la crème.

L'**Oremus Tokaji Aszu 5 puttonyos Tempos Vega Sicilia 2008** a une robe légèrement ambrée. Le nez est fermé mais le vin est froid. Il a une plus forte sucrosité du fait des puttonyos mais il a une fraîcheur remarquable. Sur ce vin je verrais un curry que Gonzalo voyait plutôt sur le 2011.

Globalement ce qui frappe dans cette dégustation c'est l'extrême fraîcheur de tous les vins et leur grande précision. Gonzalo est extrêmement motivé et nous fait partager son enthousiasme. Cette présentation est convaincante et me conforte dans ma fidélité à ce domaine.

J'avais prévu d'ouvrir pour mon fils **Vega Sicilia Unico 1961** avant la présentation des vins de Vega Sicilia par Gonzalo Iturriaga maître de chais du domaine, car j'aurais aimé lui en parler, mais les événements en ont voulu autrement aussi est-ce seulement le lendemain de la présentation que nous allons boire ce vin à dîner. Pour être sûr de ne pas ouvrir trop tard ce grand vin, si j'étais pris au bureau trop tard, c'est à 9h30 du matin que j'ai ouvert le vin, laissé ensuite en cave à 14 degrés. Le parfum en cave est prometteur.

Ma femme a prévu des tranches de boudin blanc truffé et poivré puis une épaule d'agneau avec un gratin de pommes de terre. Pour ce vin noble j'ai prévu de grands verres Riedel qui mettent en valeur les senteurs riches du 1961. Le nez du vin est intense, poivré mais velouté et profond. En bouche, ce vin est une évidence. On ne passe pas des heures à essayer de comprendre, car il est là, évident, serein et accompli. Tout en lui respire la sérénité et il y a dans le finale une fraîcheur mentholée de très grand vin. Le vin est velouté et son parcours en bouche est d'un rythme entraînant. Avec combien de vins peut-on se sentir aussi bien ? Son équilibre fait qu'il n'a pas d'âge. Il a 56 ans mais si on disait qu'il en a 20, on ne ferait pas d'erreur. Je ne vois en France que les grands Côtes Rôties de Guigal pour avoir une telle aisance. Chaque saveur des plats améliore encore le vin, comme si c'était possible. Le boudin le rend encore plus riche et plein et l'agneau le rend plus cinglant. Chaque bouchée, chaque gorgée est un plaisir nouveau. Il est rare d'avoir aussi longtemps une sensation de plaisir gastronomique parfait.

Le dessert de pommes au four ne peut se goûter que lorsque le vin est fini et la gourmandise nous pousse à l'accompagner par le **marc de rosé d'Ott 1929** toujours aussi éblouissant et déroutant, car il nous mène sur des pistes qu'aucun autre marc n'explore.

C'est le dernier dîner pour ce mois avec mon fils car il d'autres occupations dans les jours à venir. Après les dîners de bas niveaux où l'Ausone 1947 et un Krug ont brillé, nous avons fini en apothéose.

Alexander est néerlandais et vit à Londres. Il a assisté à deux de mes dîners. Il m'annonce qu'il vient à Paris et aimerait que je fasse connaissance de l'un de ses amis. Lorsque je lui demande en quel restaurant il aimerait déjeuner, il me répond **restaurant Arpège**, ce qui n'est pas le pire des endroits. Immédiatement je réserve auprès du restaurant en demandant que l'on prévienne **Alain Passard** de ma venue. Il faut que les vins soient à la hauteur du lieu. Alexander annonce Perrier-Jouët Belle Epoque 1982 et Amir son ami annonce Montrose 1964. J'avais envisagé d'apporter un chablis grand cru 1971 superbe, mais comme Alexander travaille dans le groupe Pernod Ricard qui possède Perrier-Jouët, je décide au dernier moment d'apporter un Perrier-Jouët Brut 1959 parce que je suis quasiment sûr qu'il ne l'a jamais bu. J'avais récupéré il y a plusieurs jours les vins d'Alexander et d'Amir à l'hôtel où loge Alexander aussi, de bon matin, c'est-à-dire à 11 heures, je me présente au restaurant pour ouvrir les vins.

La charmante personne à la réception regarde dans ses fiches et ne voit aucune réservation à mon nom ou au nom de mes amis et elle a le bon réflexe : d'autorité, elle décide de m'attribuer une table pour trois, quelles que soient les conséquences. Chapeau ! A 11 heures je n'ai qu'un vin à ouvrir, le Montrose 1964. Et voilà que je me retrouve face au pire cas possible d'ouverture d'un vin. Il convient de dire que la bouteille au bouchon d'origine a un niveau en base de goulot, ce qui est exceptionnel pour un vin de 53 ans. Je pique mon tirebouchon et il apparaît que le bouchon est collé au goulot et que le bouchon, incroyablement faible et poreux, se déchiquète dès que je tire vers le haut. Je commence donc un curetage puisque rien du bouchon ne veut monter. Après de longues minutes de tripatouillage pour extraire des miettes je me résous à utiliser un bilame. J'essaie de le planter mais, oh horreur, le bouchon baisse de deux centimètres. Ce qu'il me faut maintenant, c'est empêcher qu'il ne tombe dans le vin. Je prends ma longue mèche qui extirpe mais ne lève point. Il faut alors reprendre le curetage et après des contorsions qui ont duré vingt minutes, toutes les

miettes sont sorties sauf celles qui collent encore au verre et que je ne peux gratter, sinon elles tomberaient dans le vin. Tout est fini, le vin sent bon. Il me reste à attendre. Comme la petite salle de restaurant abrite une fourmilière qui agit en tous sens, je vais prendre une bière au café du coin.

A l'heure dite nous nous retrouvons Alexander, un peu en retard, Amir et moi. Un maître d'hôtel nous suggère de nous laisser guider, en évitant les allergies annoncées et cela donne un menu psychédélique qu'Adeline a eu la gentillesse d'écrire pour que je puisse en témoigner : tartelettes : céleri, citron, thym / carotte, rutabaga, ail / betterave, oignon sauge. Ensuite : sushi : pétale de betterave fleuri à l'huile de fleur de figuier et sa tapenade d'olive noire de Kalamata / carpaccio de coquille Saint-Jacques d'Erquy, curry et huile d'olive / chaud-froid d'œuf, œuf à la coque auquel on retire le blanc pour y déposer une mousse aérienne au vinaigre de Xérès et quatre épices, le tout arrosé de sirop d'érable / ravioles de trois couleurs et leur consommé fumant composé de céleri, topinambour, navet et menthe / quenelle de Saint-Jacques et topinambour, émulsion au vin jaune et crème de chou rouge / falafelle : boulette de betterave, oignon, navet et noisette sur son lit de compotée d'orange, carotte et oignon fumé / bouillabaisse : sole, langoustine, encornet, homard, Saint-Jacques, jeunes pousses légumières dorées et émulsion au vin jaune, à la bisque de langoustine à la carotte et au safran / Pithiviers de canard, truffe noire, émulsion aux foies blonds de poularde / Lotte à l'olive de Kalamata et crème de céleri sauge / pigeon grillé, sauce au thé rouge Rooibos / mignardise, tuile de verveine, feuilletage, glaçage royal et graisse de kasha, macaron céleri vanille, caramel au miel de nos ruches, nougats poire, noisette, figue, raisin et chocolat, bouton de rose aux pommes / paris-brest et son pralin de noix / pasteis del nata : topinambour, vanille et citron bergamote / millefeuille chocolat péruvien et huile d'argan sur son caramel d'orange.

En écrivant ce compte-rendu, je suis la preuve vivante qu'il est possible de survivre à ce maelström de générosité. Les plats sont tellement copieux que l'on croit à chaque instant qu'il n'y aura rien à la suite mais la cuisine est tellement légère et exquise que l'on repousse à chaque plat les limites du possible.

Le **Champagne Perrier-Jouët Belle Epoque 1982** est d'une couleur claire assez étonnante. En bouche le vin est jeune, très jeune même. Il manque un peu de largeur mais il est encore froid, et sa structure est très élégante.

J'ai suggéré que l'on goûte ensemble les deux champagnes et on nous sert le **Champagne Perrier-Jouët Brut 1959** qui est ambré, mais pas trop, avec peu de bulles mais un pétillant bien marqué. Ce champagne a tout le charme des champagnes anciens avec une complexité très supérieure à celle du 1982. Ce qui frappe Alexander c'est que les deux champagnes ont un cousinage certain et il se rappelle que nous avons bu ensemble à Londres un Moët 1911 et un Moët 1971 dont les ADN étaient spectaculairement identiques. Il en est de même pour ce 1959 et ce 1982. Au fur et à mesure des plats, le 1982 s'élargit, s'épanouit et le 1959 montre sa vivacité et sa profondeur impressionnante.

Le plat qui m'enthousiasme le plus est celui des ravioles de trois couleurs et leur consommé fumant composé de céleri, topinambour, navet et menthe. Ce plat est inouï et me donne envie de goûter le **Château Montrose 1964**. Ce bordeaux est spectaculaire, doté d'un velours incroyable et d'une profondeur truffée que je n'attendais pas. Il a su accompagner beaucoup de plats sans jamais changer de niveau, gardant un équilibre incroyable. Quel grand vin !

Il a fallu commander un **Champagne Philipponnat Clos des Goisses Extra-Brut 2008** tant les plats se succédaient. C'est un champagne très solide, droit, carré, expressif, mais qui, du fait de son jeune âge, ne peut pas lutter avec ses grands aînés. La cuisine d'Alain Passard, qui n'était pas présent, est une cuisine inspirée, avec des goûts d'une subtilité remarquable. Le service a été attentionné et agréable. Lorsque j'ai dit que le plus grand vin du repas est le Montrose 1964 absolument parfait, Alexander a dit à Amir : « profite bien de ce compliment car fréquemment, le vainqueur pour François est un de ses vins ». Voilà un ami qui me connaît bien. Ce fut un grand déjeuner avec des vins brillants dans un restaurant talentueux.

Amicales salutations de François Audouze