



Ce **Champagne Larmandier-Bernier Terre de Vertus 1er Cru 2008** non dosé s'est montré brillant sur la cuisine du Alain Ducasse au Dorchester Londres.

Dernier dîner dans le sud, déjeuner au Taillevent, déjeuner au restaurant Marcus à l'hôtel Berkeley à Londres, dîner au restaurant Galvin at Windows, déjeuner au restaurant Alain Ducasse at the Dorchester.

Des amis viennent dîner à la maison, dans le sud de la France. Il fait au début septembre un temps tellement beau que l'on pense à l'été indien, spécialité automnale, alors que nous sommes toujours en été. Nous tartinons du foie gras sur de croquants gressins et le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1998** en profite pour prendre de la largeur. Ce champagne est extrêmement rassurant. Il est joyeux, riche, et donne du bonheur. Pas de questions, pas de chichis, on en profite spontanément. C'est un régal.

Une tarte aux oignons posés sur une fine couche de parmesan sur laquelle sont jetées quelques olives noires accueille une **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1996**. Le vin aime le sucré-salé de l'oignon. Il est riche, en pleine possession de ses moyens, d'un beau jus gouleyant. Malgré sa force, il offre aussi de l'élégance. On est dans l'aristocratie de la Côte Rôtie, avec des longueurs généreuses. J'ai toutefois une préférence pour La Turquie 1996 qui m'a apporté plus de vivacité et de vibration.

Les filets de lotte sont accompagnés de tranches de foie gras poêlé et lorsque l'on ingère les deux ensemble, la Côte Rôtie brille encore plus. Voilà un accord peu académique mais extrêmement pertinent.

La tarte aux quetsches s'est dégustée à l'eau. C'est le dernier dîner au vin des vacances qui auront duré plus de trois mois.

Déjeuner au **restaurant Taillevent**. La décoration du rez-de-chaussée, et l'agencement général de l'espace ont été revus et cela donne un coup de jeune à cette table institutionnelle. L'équipe est toujours souriante et accueillante. On se sent bien en ce lieu chaleureux.

Le menu du déjeuner est joliment conçu. Nous choisissons des œufs brouillés au homard et une pintade aux petites pommes de terre et giroles, fromage et dessert à la fraise. L'amuse-bouche, croustillant de langoustine, donne le ton. La cuisine est remarquable d'exécution, avec une sérénité qui permet de jouer juste. Pas d'épate, pas d'esbroufe, la cuisine est claire limpide, avec des dosages de grande distinction.

La bonne résolution de ne rien boire est écornée tout d'abord par un verre de **Champagne Bollinger 2004** un peu âpre d'attaque mais qui montre qu'il est vineux et complexe. C'est un champagne qui en impose. La résolution chavire avec un verre de **Chante Coucou, Côtes du Marmandais Elian da Ros 2007** fort joyeux, d'un beau fruit joliment ciselé. On pourrait reprocher un manque d'ampleur, mais le vin dans sa logique est une belle surprise de justesse et d'équilibre du fruit. Reprendre la vie parisienne, après les vacances, au Taillevent, c'est aller tout de suite au meilleur.

Une fidèle académicienne de l'académie des vins anciens vit à Londres. Elle m'a préparé un périple gastronomique pour que je puisse envisager d'organiser des dîners de wine-dinners à Londres. Le trajet par Eurostar est facile et tranquille. Il présente l'avantage majeur sur l'avion d'arriver au centre de Londres. Un taxi me conduit à mon hôtel, **The Chesterfield Mayfair**, situé à portée de marche des endroits que je visiterai.

Nous allons déjeuner au **restaurant Marcus à l'hôtel Berkeley**. Nous y sommes accueillis chaleureusement par une équipe souriante. La carte des vins est abondante mais il y a des prix londoniens, c'est-à-dire stratosphériques. Je repère un chambertin qui fait partie de mes chouchous dont le prix est environ vingt fois le prix que j'ai payé. Il faut donc louvoyer dans la carte pour espérer trouver de bonnes pioches. Le dévolu sera jeté sur un Château de Fonsalette Côtes du Rhône 1996.

Je choisis dans le menu : ris de veau aux amandes et nectarine / grouse avec fenouil, haricots et figes. Le sommelier **Michael** est charmant et nous propose de nous offrir quelques vins au verre avant l'arrivée du vin du Rhône. Le premier est un **Riesling Langenlois Loiserberg autrichien Kamptal Wesszell 2012**. Il a un joli nez, une attaque très jeune, un beau fruit et un final très frais. Sa belle structure est celle d'un vin un peu fumé évoquant la noisette grillée. Le ris de veau de qualité est cuit à la perfection.

Le **Helus Belus blanc Roussanne 2012 de Santa Barbara Californie 2012** est plus lourd, plus pataud et a plus d'alcool que le riesling ciselé. Il lui faudrait deux ans de plus.

Le **Puligny-Montrachet Premier Cru sous le Puits Domaine Larue 2012** est plus joli que la Roussanne. Il a une belle acidité. Il manque d'ampleur mais est très agréable dans sa fraîcheur. Il est très jeune.

Si l'on pense à un dîner de vins anciens, il faudrait que le ris de veau reste accompagné de sa crème goûteuse mais abandonne les amandes et la nectarine qui détournent du goût principal.

Le chef décide d'ajouter à notre menu un turbot aux escargots, échalotes et gnocchis. Ce plat est délicieux. Michael nous sert un verre de **Mioni Frioli Colli Orientali Ribolla Gialla Italie 2011**. Le vin du nord de l'Italie est riche et marche divinement bien avec la sauce du gnocchi. Il est simple, direct, plein en bouche, de belle minéralité. Une gentille curiosité.

La grouse est absolument parfaite, beaucoup plus tendre que ce que j'attendais. Le **Château de Fonsalette Côtes du Rhône 1996** a un nez superbe, une belle attaque, mais tout-à-coup tout s'arrête. Le vin n'a pas de final, ce qui limite le plaisir. Il évoque l'olive verte avec une légère trace de poussière. On dirait que le vin est "twisté", c'est-à-dire qu'il a perdu de sa cohérence.

J'ai goûté l'agneau qu'avait choisi mon amie, tendre et joliment épicié. Nous avons ensuite discuté avec **Alison**, la responsable des événements et le sommelier. Une jolie salle pourrait accueillir des dîners de vins anciens. La cuisine est excellente, le service est dynamique et attentionné. Marcus pourrait être un point d'ancrage de beaux dîners.

Une collaboratrice de ma société, qui partage son temps entre Londres et Paris, nous rejoint pour la visite d'un caviste.

Nous nous rendons au siège de **Berry Brothers & Rudd**, le légendaire caviste londonien, dont la cave est riche de 8,5 millions de bouteilles, ce qui est assez incroyable, mais **Steffan** qui nous reçoit

indique qu'il y a dans ce stock des vins qui appartiennent à des clients qui les ont achetés et laissés dans les caves de Berry Bros.

Berry Bros était depuis 1765, un marchand de cafés et d'épices. Une imposante balance pesait les sacs de café et une coutume inimaginable est apparue : l'aristocratie londonienne venait se peser chez Berry Bros qui gardait des cahiers d'archives de ces pesées. Il y a donc une bibliothèque riche d'enseignements sur l'évolution du poids de ces notables depuis 1765 puisqu'on pouvait suivre le poids des clients à travers les âges, avec leurs explications amusantes pour excuser les écarts, telles que : "je porte des bottes lourdes" ! Nous visitons les caves aux trésors innombrables et les salles de réunion de toutes tailles et de tous styles. Berry Bros organise des dégustations de toutes formes et de tous publics. Serait-il possible d'organiser des événements en commun ? La question est posée, car il serait assez facile de trouver des intérêts qui nous rassemblent, le mien étant que l'on boive mes vins anciens, mon obsession permanente. Nous verrons si une petite graine peut germer.

Après un thé au bar de mon hôtel pour se remettre des visites, nous faisons une pause dans l'exploration des lieux qui pourraient accueillir des dîners de vins anciens et nous nous rendons tous les trois au **restaurant Galvin at Windows** qui surplombe Londres et offre une vue magnifique que nous ne devons pas rater. Lorsque l'on entre, des hôtesses gravures de mode scrutent si nous sommes assez riches et célèbres pour accéder à ce saint des saints. C'est un peu le style d'accueil que pratiquent les lieux très branchés de Miami.

Apparemment l'examen visuel est passé avec mention car notre sommelier et notre serveur seront d'une grande amabilité. La carte des vins est beaucoup moins fouillée que celle du Marcus, avec des prix plus raisonnables toutefois. Je ne sais pas quelle mouche m'a piqué de proposer à mes deux jolies compagnes de prendre le menu dégustation. Tout mon régime d'été va s'écrouler, jugez-en : amuse-bouche / seared Scottish scallops, celeriac velouté, apple compote & truffle / salad of heirloom tomatoes, buffalo mozzarella, watermelon & black olive caramel / Poached fillet of Norwegian halibut, ragoût of mushroom, shellfish and sea beet / Iberico pork "presa", piperade, cumin, lemon & white polenta / marinated pineapple, vanilla cheesecake mousse & fennel granite.

Le menu compte aussi un fromage après les desserts. Nous l'avons ignoré. La cuisine du chef **Joo Won** est classique, solide, fondée sur de beaux produits. Le plat de tomates est un patchwork de saveurs contraires. Le flétan est le plus beau plat. Le porc est un peu ferme mais goûteux. C'est une cuisine agréable.

Le **Champagne Clos des Goisses Philipponnat 2000** a une jolie couleur qui commence à dorer. Il a beaucoup de matière. Il est solide, de belle acidité. Ce qui frappe c'est surtout le miel, puis les suggestions lactées. Il est très gastronomique et se marie à merveille avec les coquilles Saint-Jacques.

Le **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 2007** est merveilleux sur la sauce champignonnée du flétan. L'accord est saisissant. Le vin a un beau fruit et joue sur la délicatesse. Il est subtil, élégant, raffiné. Son fruit est beaucoup plus puissant que ce que le millésime suggérerait. Il a un beau final et une vivacité qui me séduisent. Le vin s'épanouit sur la polenta et montre un alcool conquérant.

Grâce au service attentionné nous avons passé un repas joyeux et animé. L'adresse vaut qu'on s'y intéresse. Il ne fallut pas longtemps pour que Morphée me tende ses bras.

La journée du lendemain de ces agapes commence par la visite d'un **caviste : "Hedonism Wines"**. Clayton qui nous accueille, directeur de la boutique, est souriant. Il est enthousiaste et passionné. Cette cave a été fondée il y a deux ans par un jeune russe richissime qui a investi des sommes colossales pour avoir tout ce qui se fait de mieux et de plus rare. Comment en deux ans a-t-il pu constituer un trésor que n'ont pas acquis des maisons pluriséculaires ? Mystère. C'est une caverne d'Ali Baba où j'ai pu voir deux Yquem 1811, des Romanée Conti comme s'il en pleuvait et une collection unique au monde de Penfolds Grange, vin emblématique australien. Le jeune russe est apparu dans la boutique, suivi de journalistes qui l'ont interviewé et de décorateurs qui lui ont proposé des meubles et sièges pour cette cave artistiquement agencée.

Comme nous cherchons des vins sur les mêmes pistes de chasse, y aura-t-il un intérêt à créer des événements en commun ? C'est relativement peu probable, mais qui sait ? Cette cave impressionnante est probablement l'une des plus imposantes au monde.

Après cette visite au cours de laquelle j'en ai "pris plein les mirettes", nos pas nous portent vers l'hôtel Dorchester où se trouve le **restaurant Alain Ducasse at the Dorchester**. Damien, le directeur et Vincent, le chef sommelier sont d'une amabilité joyeuse et attentionnée.

Le menu que je prends comporte : belles langoustines d'Ecosse, Granny Smith, avocat, vinaigrette coraillée / Flétan au bouillon, coquillages à la marinière / pigeonneau d'Anjou à la broche, girolles et pousses d'épinard.

Dans une liste des vins intelligente où il faut louvoyer tant les prix sont londoniens, je choisis un **Champagne Larmandier-Bernier Terre de Vertus 1er Cru 2008** non dosé. Il est d'une grande pureté, d'une grande clarté de dessin et de dessein. Il est franc, gastronomique, superbe. Il est agréablement chatouillé par la belle mise en bouche de crabe du Dorset en gelée et cristal caviar de Chine.

Pour le délicieux pigeon, Vincent m'apporte un verre de **Morey-Saint-Denis "La rue de Vergy" Domaine Perrot-Minot 2008**. Ce vin est superbe de délicatesse, très bourguignon, au beau fruit un peu évolué. Il réagit à merveille sur le pigeon et je félicite Vincent de sa suggestion. Le tournedos de bœuf Rossini de mon amie est accompagné d'un foie gras exceptionnel.

Le fruit du Perrot-Minot est un régal. Le vin est frêle, fragile, tout en suggestion et j'adore.

Avec une évidente envie de nous faire plaisir, nos serveurs ont ajouté trois desserts à ceux du menu, dont l'in vraisemblable baba au rhum. On nous propose de choisir l'un des quatre rhums en sentant les bouchons. Je choisis le rhum blanc, plus typé et direct que les bruns. Ce baba est une des sept (maintenant huit) merveilles du monde. Et, étonnement complémentaire, le champagne accompagne bien ce dessert à se damner.

Londres serait-elle une capitale gastronomique ? Notre voyage se poursuit et apportera sans doute la réponse.

Amicales salutations de François Audouze