



C'est l'**Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1947** que j'ai classé premier dans un dîner aux vins légendaires.

Dîner au restaurant Palégrié à Lyon avec des vins légendaires, dîner au restaurant Epicure, la table de l'hôtel Bristol.

Nous sommes à Lyon, au **restaurant Palégrié**. Nous sommes douze pour partager quinze vins. Le restaurant est tenu par **Guillaume Monjuré**, le chef et **Chrystel Barnier** son épouse qui a un passé de sommelière et a accompagné certains de mes dîners à Apicius et au George V.

Le menu est fait par Guillaume en fonction des vins qu'il a sentis ou goûtés. Il a fait un travail remarquable : pain toasté, truffe noire / céleri risotto, granny smith / héliantis, topinambour, champignons cuits dans un beurre mousseux de veau / Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, citron, salsifis à cru / turbot rôti, crosnes, jus aux arêtes grillées / cardons, croûtons, truffe blanche d'Alba / petit pâté chaud de gibier / chevreuil, truffe noire, potimarron / la tartine truffée / fromage de brebis du pays basque, vieilli deux ans, comté vingt-quatre mois / coing, pomme, cynorhodon, amande.

N'ayant pas pris de note pendant ce repas, mes commentaires sont surtout liés aux sentiments.

Le **Champagne Renaudin Bollinger & Cie Extra Quality Very Dry 1906** a un bouchon de toute beauté. Je suis gêné par le nez qui m'évoque la truffe blanche mais surtout une crème de lait qui aurait tourné. Et cette impression est très forte en bouche et me gêne. Le champagne est assez dosé, ce qui est normal pour cette époque et je n'arrive pas à entrer dans les goûts de ce champagne que d'autres amis acceptent plus que moi. Le toast à la truffe noire, délicieux, ne va pas avec les goûts de

truffe blanche du vin, créant une incompatibilité. Ce n'est pas dû au choix de Guillaume mais au champagne.

Le **Champagne Clos du Mesnil Krug 1979** fait un bruit sympathique quand le bouchon est tiré. Ça claque ! la bulle est très active et le champagne est d'une jeunesse rare. Ce qui me fascine, c'est son énergie. Ce champagne est une bombe, avec une complexité maximale. C'est un champagne exceptionnel où tout est dosé divinement, le citron, l'acidité, les agrumes, le pétillant. C'est un champagne noble et puissant. Un très grand champagne qui justifie sa réputation de meilleur des Clos du Mesnil qui ont été faits.

J'ai la première goutte du **Montrachet Domaine de la Romanée Conti 1973**, pour le vérifier en premier et cette prise de contact me surprend un peu. Il n'a pas la puissance habituelle de ce Montrachet. Mon impression s'améliore au fur et à mesure que le vin s'épanouit. C'est en fait un Montrachet très calme, subtil, avec de belles complexités, mais dont le manque de puissance me frustre un peu et encore plus quand on boit le vin suivant. Ce Montrachet a de très belles subtilités, des suggestions minérales très belles mais il est discret.

Le **Bâtard-Montrachet Claude Ramonet 1959** est exceptionnel. On rêverait que tous les vins blancs soient comme ce vin puissant, doré et généreux. Il déborde de joie de vivre, avec une mâche puissante de fruits dorés. C'est un grand bonheur. Un convive dit qu'il est beaucoup plus Chevalier-Montrachet que Bâtard et je suis d'accord avec lui.

Le **Montrachet Marquis de Laguiche Joseph Drouhin 1962** est un beau Montrachet, mais après le Ramonet, c'est assez difficile de briller. Il a beaucoup de charme et de subtilité. C'est un vin racé.

L'**Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné blanc 1949** est tout simplement exceptionnel. Contrairement aux bourguignons, ce blanc est un bloc de granite. Le message est droit, fort, sans fioriture. Ce vin est tout en affirmation. Et quelle plénitude. C'est fou. C'est un vin exceptionnel qui va compter dans mon classement. Il est puissant, équilibré, avec d'énormes qualités aromatiques. On est au paradis.

Et tout à coup, on bascule dans la huitième dimension. Le **Montrachet Domaine Leflaive 1996** pétrole comme un vin de l'année. Et il est d'une puissance qui renvoie les autres vins au jardin d'enfant. C'est une explosion de saveurs infinies. Là, on a quitté le monde des vins anciens. C'est un vin d'une vigueur inouïe. Il est tellement hors norme par rapport aux autres que le mettre dans un classement autrement qu'à la place de premier va être difficile, car c'est un empereur. Il est exceptionnel dans sa jeunesse folle.

Le passage au **Château Rausan-Ségla 1900** ne se passe pas si mal que cela après la bombe de Leflaive. Mes amis aiment assez ce vin mais, même s'il a de belles ressources liées à l'année 1900, il manque un peu de cohésion. C'est un témoignage qui mérite d'être reçu, sans plus.

La vérité bordelaise est avec le **Château Haut-Brion rouge 1945**. Si je pense que 1926 est la plus grande année pour Haut-Brion, celui-ci est extrêmement proche du Haut-Brion idéal. Il respire la truffe noire, la boîte de cigares. Là aussi nous sommes en face d'un vin de plénitude, complètement intégré, riche, avec une longueur extrême.

Lorsque j'avais senti à l'ouverture la **Romanée-Conti domaine de la Romanée Conti 1964**, j'avais pensé que ce vin ressemblait à un vin hermitagé, car le parfum est trop riche, de beaux fruits rouges. L'impression se confirme à la dégustation. Tout indique que le vin est d'origine, car son bouchon est authentique. Mais on n'est pas dans l'image que j'aime de la Romanée Conti. Le vin est subtil, agréable, très puissant. Mais la magie Romanée Conti ne joue pas comme je l'espérais à cause d'un fruit trop affirmé. J'ai en fait commis une erreur d'appréciation – hélas - dont j'aurai la confirmation plusieurs jours plus tard, par les explications qu'on m'a données au domaine.

C'est avec **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1959** que l'âme de la Romanée Conti va m'apparaître avec notamment une salinité sympathique. C'est un très grand vin à la longueur

exquise. Un vin de grand bonheur où l'on retrouve toutes les subtilités gracieuses d'un vin délicat du domaine combinées à de la puissance.

Vient maintenant le vin qui a le plus excité ma curiosité, le **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 1929**. Et il est au rendez-vous. Il a un nez superbe, droit, clair, précis et cela se retrouve en bouche. C'est un vin droit, carré, auquel on ne donnerait pas d'âge car il a toutes ses facultés et une vivacité préservée. Vin superbe, il n'a pas, comme des Rayas récents de suggestions bourguignonnes. Il est franchement Châteauneuf-du-Pape. De belle longueur, joyeux, il comble mes attentes.

L'**Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné rouge 1947** est encore plus superlatif que tous les vins qui précèdent. Ceux qui, à notre table, ont bu le 1961 pensent que ce 1947 est supérieur mais je ne suis pas de leur avis, car le 1961 que j'ai bu il y a un peu plus d'un an était stratosphérique. Celui-ci est immense, un vin d'une plénitude rare. Mais il n'atteint pas le 1961 légendaire que je considère comme le plus grand vin rouge que j'aie bu. Ce 1947 sera mon gagnant ce soir, malgré une rude compétition. Il est tout en plénitude, équilibre et profusion de saveurs riches et vineuses.

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1996 fait un peu le même effet que le Leflaive 1996 avec les blancs. Car il a la folle puissance de la jeunesse et une subtilité géniale. C'est beau un vin si jeune et si expressif.

La **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1978** est normalement un monument, mais la fatigue commençait à m'envahir. Il a confirmé qu'il est grand, mais l'émotion ne m'a pas touché, ce qui vient de moi et non du vin.

Florent, insatiable, ouvre alors un **Clos Papal Châteauneuf-du-Pape 1920**, cette année étant approximative, puisque le vin n'a pas d'étiquette. C'est un vin très agréable et plaisant.

Le **Bonnezeaux Domaine René Renou 1921** est un vin moelleux très agréable, assez aérien, qui conclut avec délicatesse et grâce ce voyage passionnant.

La cuisine de Guillaume a été vraiment inspirée, à part le toast à la truffe noire, trahi par le Bollinger. J'ai particulièrement aimé les Saint-Jacques, le turbot, le pâté de gibier et la tartine finale. Il convient de signaler que Victor, l'un des participants a apporté les verres de dégustation, dont des Philippe Jamesse pour les champagnes et des verres autrichiens Zalto pour les vins, qui convinrent à merveille.

Le classement des vins est pratiquement impossible. Je choisirais ainsi : **1 - Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné rouge 1947, 2 - Bâtard-Montrachet Claude Ramonet 1959, 3 - Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné blanc 1949, 4 - Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 1929, 5 - Champagne Clos du Mesnil Krug 1979, 6 - Château Haut-Brion rouge 1945**, en admettant que le **Montrachet Domaine Leflaive 1996** doit être soit premier ex-aequo, soit premier tout court, soit mis hors concours.

Sur le papier mes vins (Romanée Conti 1964 et Montrachet DRC 1973) étaient parmi les plus réputés, et je suis probablement plus dur avec eux que ne le sont mes amis. C'est inhabituel que mes vins ne soient pas dans le peloton de tête mais c'est ainsi. Il y a eu à ce dîner des vins absolument fantastiques qui justifient qu'ils soient considérés comme légendaires. Ce fut un immense dîner, où l'on a évidemment beaucoup parlé de vin, rendu encore plus sympathique par l'enthousiasme souriant de Chrystel et Guillaume dans ce restaurant simple mais plein de talent.

Le lendemain, j'avance mon retour par le TGV pour éviter une éventuelle annulation de mon départ du fait de la grève des contrôleurs. Dans un train rempli de près du double de la capacité disponible, j'ai commencé à voyager debout puis pendant l'essentiel du trajet je me suis assis comme d'autres sur les marches de l'escalier qui relie les deux étages du train. Les voyages forment la jeunesse !

Dans une semaine aura lieu le 14^{ème} dîner annuel que j'organise, appelé « dîner des amis de Bipin Desai » du nom du grand collectionneur américain, qui réunit certains des plus grands vignerons de France et d'Allemagne. Traditionnellement, nous dînons ensemble, Bipin et moi, quelques jours avant ce dîner, pour faire le point. Nous avons une table réservée à « **La Table du Bristol** », le

restaurant Epicure. C'est un dimanche soir aussi la clientèle est-elle constituée en majorité de touristes étrangers. Nous prenons une coupe de **Champagne Pierre Moncuit Blanc de Blancs sans année.** Ce champagne de Mesnil sur Oger est très peu dosé, de belle acidité et de grande vivacité. Il se boit bien.

Nous choisissons nos plats. Mon menu sera : céleri-rave « Monarch » cuit au gros sel, râpé de beaufort et truffe noire du Vaucluse, beurre battu au jus de truffe / merlan de ligne de Saint-Gilles Croix-de-Vie en croûte de pain de mie, imprimé aux amandes, tétragone mi cuite relevée à l'huile de curry et péquillos.

En attendant Bipin, j'avais regardé la liste des vins aux prix monstrueusement dissuasifs. Les plats étant définis, je propose à Bipin qu'il choisisse les vins du repas. Il voudrait commander un Clos de Tart 1999 et je lui dis que l'année la meilleure, selon les indications de Sylvain Pitiot lui-même, c'est 2005. Sur la carte des vins, le 2005 est proposé seulement en magnum. Au lieu de deux vins nous pourrions n'en avoir qu'un seul. Bipin ne me parle pas du prix, alors qu'il est prévu que nous partagions la note. Je suis obligé de me fier à son examen de la pertinence du prix du magnum.

Les amuse-bouche sont très bons et montrent la dextérité du chef. Peut-être juste un peu intellectuels, mais ne boudons pas notre plaisir.

Le céleri arrive entier et un maître d'hôtel vient creuser l'intérieur à la cuiller et dépose le cœur du céleri sur des assiettes mises à chauffer. Le beaufort est râpé puis sur table, la truffe noire très odorante est coupée en lamelles généreuses. Le plat est fort bon.

Le **Clos de Tart magnum 2005** a un nez d'une richesse olfactive rare. D'emblée on sent que le vin est noble et généreux. Il est même impressionnant. En bouche, le mot qui vient à l'esprit est « velours ». On pourrait même parler de soyeux. Le vin est délicat, subtil, racé, d'un grand équilibre et d'une longueur entraînante. Si l'on devait évoquer les fruits, il s'agirait de fruits roses, comme la groseille ou la grenade, avec une acidité bien contenue. C'est un vin de plaisir bourguignon. L'accord avec le céleri est superbe. Le vin très accueillant se marie dans une très belle combinaison.

Le poisson est superbe. Arriver à donner au merlan un goût aussi noble est un travail d'artiste. Et je suis heureux d'applaudir ici le talent d'**Eric Fréchon**. Si je prends soin de ne goûter que la chair du poisson, à la mâche gourmande, le Clos de Tart est mis en valeur. Je vis un grand moment.

Depuis quelques années, je demande qu'on ne carafe pas les vins jeunes de cet acabit, car j'aime voir l'éclosion des jeunes grands vins. Et j'ai préféré ce Clos de Tart sur la première moitié de la bouteille. Car le vin réchauffé dans nos verres prend progressivement une expression où l'acidité et l'amertume se révèlent plus. C'est dans la fraîcheur que l'on a tiré le meilleur profit du vin. Nous prenons un peu de fromage pour continuer le magnum et une Tome de Savoie est le meilleur ami du vin.

Lorsqu'arrive l'addition que nous allons partager, je sursaute et regarde Bipin avec des yeux qui en disent long. Comment a-t-il pu se laisser entraîner et m'entraîner dans une telle folie ? Le prix du vin est choquant. Bipin m'a dit qu'il croyait que le premier des quatre chiffres était un « un » alors que ce n'est pas le cas. Le coefficient multiplicateur est très probablement au-dessus de huit. De quoi être très mal à l'aise. C'est ma faute de ne pas avoir demandé à Bipin le budget prévisible. Mais si j'avais su, cela nous aurait privé d'un Clos de Tart absolument sublime, d'une distinction rare.

Il est dommage que le restaurant du Bristol, une institution parisienne, se comporte comme les restaurants de Courchevel, où la clientèle qui est visée est celle de riches amateurs qui se trouvent de moins en moins dans la clientèle française.

Ayant retrouvé avec plaisir le talent d'Eric Fréchon, je reviendrai en profiter avec plaisir, mais à l'eau.

Amicales salutations de François Audouze