



Le **Pommard Grands Epenots Michel Gaunoux 1976** exprime avec finesse toute la grâce que le vin de Bourgogne peut offrir.

Déjeuner au Train Bleu avec les vins de Jean-Luc Colombo, cocktail musical, déjeuner au restaurant Laurent, dîner avec mon fils, nouveau dîner au restaurant Pages.

Jean-Luc Colombo est un dynamique vigneron de Cornas qui a créé les Automnales qui réunissent une quantité impressionnante de restaurateurs, de sommeliers, d'entrepreneurs dans le monde du vin et de la restauration et aussi beaucoup de copains. Ça se passe chez Jean-Luc et c'est festif.

A son invitation, je me rends au **restaurant Le Train Bleu** de la gare de Lyon où sont conviés des acteurs dans les domaines de l'alimentation, de la restauration et aussi des amis dans des activités diverses. Ce groupe est éclectique et fécondant.

A l'apéritif on peut goûter des vins des trois couleurs. Je choisis une **Clairette Les Anthénors domaine Jean-Luc Colombo**. Le vin est franc, joyeux, et plein d'un joli fruit. Il est bien sûr très jeune, mais il est plaisant à boire.

Dans le menu composé à notre intention, seule l'entrée est optionnelle. Le menu que j'ai choisi est timbale de ris de veau et foies de volaille, sauce mère, salade d'herbes / lotte rôtie vigneronne, lentilles du Puy en vinaigrette persillée de gingembre, poireaux fondants / gigot d'agneau de nos régions rôti, gratin dauphinois.

Au Train Bleu, on est fasciné par le plafond absolument magique et impressionné par le gigantisme du lieu. Le service est professionnel et attentionné. La cuisine peut donner lieu à des jugements divers. La timbale a plus de foies de volaille que de ris de veau. Elle est croquante et sèche. Le poisson a passé pas mal de temps sous la salamandre. C'est avec l'agneau que l'on a le sourire et la satisfaction de retrouver ce qu'était il y a cinquante ans la cuisine de cette institution, avec des cuissons d'une exactitude parfaite. Le gigot a sauvé le repas. Il y avait ensuite un Brie de Meaux et une fine meringue au pavot mais j'ai dû m'éclipser avant leur arrivée sur table pour cause de rendez-vous auquel je m'étais engagé.

Les retrouvailles avec ce lieu mythique sont finalement positives, mais il faudrait essayer de s'approcher de l'excellence qui faisait du Train Bleu une étape magique il y a un demi-siècle.

Le **Côtes du Rhône rouge Les Forots domaine Jean-Luc Colombo 2011** est un vin de pays, franc, direct et authentique. Je l'aime bien pour sa franchise, car il ne cherche pas à en faire trop. Il est jeune bien sûr et je regrette toujours que l'on boive des vins si pucaux, mais ce sont les contraintes du monde moderne qui les imposent.

La **Côte Rôtie La Divine domaine Jean-Luc Colombo 2011** me pose problème, car plus un vin est grand, plus j'ai du mal à l'apprécier lorsqu'il est encore dans une phase ingrate de sa jeunesse. Je n'ai pas réussi à accrocher avec ce vin.

C'est le contraire avec le **Cornas Les Ruchets domaine Jean-Luc Colombo 2006** qui me plaît instantanément. Il est plaisant, goûteux, joyeux, coordonné et se boit avec une grande facilité. Et on en redemande.

**Jean-Luc Colombo** est un hôte dynamique, entreprenant et foisonnant d'idées. Les discussions sont allées bon train (si je puis dire) avec des convives charmants. Ce déjeuner au Train Bleu fut un bon moment.

Mon ami Tomo, que je cite souvent dans ces bulletins car nous partageons ensemble de grandes bouteilles, invite chez lui à 15 heures pour un petit **cocktail musical** à l'occasion du premier anniversaire de son premier enfant, une fille jolie comme une fine porcelaine. Elle est si belle que tous les invités lui sourient, attirent son attention. Elle est si sage qu'elle n'est pas affolée par le nombre important d'amis venus célébrer cet anniversaire. Un violoniste de l'orchestre philharmonique de Berlin et une pianiste japonaise qui joue sur un piano à queue Bösendorfer interprètent de jolis morceaux dont une charmante pièce de Brahms et ensuite de mignonnes comptines japonaises que toutes les jeunes femmes japonaises présentes connaissent par cœur. Tomo nous sert à profusion un **Champagne Krug Grande Cuvée** qui doit avoir un petit nombre d'années de cave, absolument plaisant, agréable, complexe et joyeux. Je m'aperçois avec plaisir que le champagne en milieu d'après-midi se goûte bien. Nous allons nous retrouver bientôt pour d'autres agapes.

Déjeuner au **restaurant Laurent** avec deux amis. L'un d'eux n'aime pas le champagne à l'apéritif aussi est-ce un **Riesling Clos Sainte-Hune Trimbach 2002** qui accompagne de délicieux petits canapés. Ils sont nouveaux et astucieux, à base de foie gras et hareng. Le vin est d'un jaune citron soutenu. Il est d'une remarquable pureté, raffiné, ciselé. Il est gourmand sur les magnifiques cuisses de grenouilles accompagnées d'une crème bien épaisse et parfumée. Alors que je suis très favorable au millésime 2002 pour le Clos Sainte-Hune, j'ai pensé qu'un millésime plus jeune aurait eu plus d'énergie pour accompagner les belles cuisses de grenouille. Il se pourrait que le 2002 soit entre deux phases de maturité, perdant pour quelque temps de sa vivacité.

Le **Pommard Grands Epenots Michel Gaunoux 1976** est d'un superbe niveau. Il est ouvert au dernier moment et le premier contact avec le vin à peine ouvert est un miracle. On imagine un crocus qui perce sous la neige et apporte une promesse de printemps. Ce Pommard, sur la première gorgée est cela, une promesse. Il offre un bouquet de fruits rouges et roses, presque aigrettes mais à peine, et follement juteux. Ce vin est merveilleux car il est tout en suggestion, en raffinement. Il est ciselé, mais emplit la bouche de bonheur. Le mot que je retiendrais est raffinement. Les pieds de porc du Laurent sont une réussite, avec une purée de pomme de terre qui adoucit la force des chairs. Le Pommard soutient bien le choc du plat, gardant sa subtilité. La lie porte un message plus fort de ce beau bourgogne. Le repas s'est fini avec la traditionnelle glace vanille minute. Ce fut un mémorable moment dans un restaurant particulièrement accueillant.

Mon fils va repartir demain dans ses terres lointaines, aussi est-ce le prétexte pour partager de belles bouteilles. Ma femme ouvre une boîte de caviar Prunier d'Aquitaine, le Tradition. Avec une baguette de pain et du beurre c'est un régal car le sel est bien dosé et la profondeur de goût est superbe. J'ouvre un **Champagne Salon 1983**. Cela faisait bien longtemps que je n'avais pas revisité ce

millésime. Il a atteint une maturité certaine, un peu plus que le 1982. Il évoque pour moi les fleurs et les fruits roses et blancs. Il est gracieux, mais très imprégnant. Il a une grande longueur. Avec le caviar, il est idéal. Mon fils est aux anges car il adore ce millésime dont il avait gardé un beau souvenir. Les crevettes juste poêlées titillent bien le champagne avec leur ail, mais le meilleur accord est celui du champagne avec le caviar. Nous sommes si heureux que la bouteille est vite finie.

J'ouvre un **Champagne Dom Pérignon 1966**. Le saut qualitatif est extrême. Alors que je suis un incondicional de Salon, qui est mon chouchou parmi les champagnes, force est de constater que la complexité, la palette aromatique et la largeur du Dom Pérignon sont nettement plus riches que celles du Salon. J'ai toujours pensé que le 1966 est le plus grand Dom Pérignon depuis 1960 jusqu'à nos jours et ce 1966 démontre qu'il est exceptionnel. Nous le buvons religieusement, sans chercher à l'associer avec des mets. Si je grignote du camembert puis du pain perdu, je ne cherche pas l'accord et je reviens au champagne pour lui-même. C'est un champagne d'anthologie.

Nous nous remémorons ce que nous avons bu avec mon fils pendant son court séjour et le classement serait : **1 - Champagne Dom Pérignon 1966, 2 - Latricières-Chambertin tasteviné Faiveley 1964, 3 – Champagne Krug Vintage 1973, 4 – Champagne Krug Grande Cuvée ½ bouteille années 80, 5 – Champagne Salon 1983, 6 – Champagne Clos des Goisses Philipponnat 1983.**

J'ai fait passer le bourgogne devant le Krug par rapport au classement précédent, car il s'est montré plus surprenant que le Krug 1973. Boire des vins de ce calibre avec mon fils est certainement l'un de mes plus grands plaisirs.

Nous avons dîné il y a un mois, ma femme et moi, au **restaurant Pages**, tenu par le talentueux chef **Ryuji Teshima**. Nous avons tellement aimé qu'il fallait vérifier si le restaurant tient l'épreuve de la seconde fois. Nous attirons avec nous deux amis esthètes pointus en gastronomie pour partager ce dîner.

Le lieu est toujours aussi accueillant. Sur une table de la cuisine ouverte sur la salle trône un magnifique morceau de bœuf Wagyu, un Ozaki rose aux épaisses veines grasses. J'ai apporté un magnum de champagne que je fais mettre au frais pour qu'il se repose un peu du transport. Nous commençons par un **Champagne Version Originale, blanc de blancs extra-brut Jacques Selosse** dégorgé en mai 2013. Ce champagne a une forte personnalité. Il est franc, direct et emplit joyeusement la bouche. On ne sent même pas qu'il est extra-brut tant il est généreux.

Les amuse-bouche sont : riz croquants aux choux Kale / ceviche de lieu jaune / dauphine d'agneau braisé, crème au curry / pain soufflé, crème au chorizo. Ils plantent le décor, celui d'un extrême raffinement. Chaque petite bouchée est un exercice de style intelligent. Le champagne réagit bien. C'est un très beau Selosse, moins complexe qu'un Substance, mais plus aisément amical.

Le menu dégustation que nous avons pris, avec ses deux suppléments, truffe et Wagyu, est ainsi rédigé, a posteriori, puisque nous n'en savons rien : raviole du veau de lait du limousin et Wagyu, bouillon de racines au panais, bœuf Ozaki et truffes noires du Vaucluse / cromesquis de foie gras fumé, purée de topinambour à la truffe noire / langoustine et ormeau, endive caramélisée, sauce au saint-nectaire / la barbue, jus de coques et de couteaux / la poulette de Pascal Cosnet, jaune d'œuf, quinoa, poireaux, mousse à la reine des prés, truffes noires de Vaucluse / trois morceaux de bœuf : la Normande 7 semaines, Simmenthal 4 semaines de maturation et Ozaki grillé au charbon Bincho / sorbet aux agrumes, fromage blanc-noir aux pommes, mousse au chocolat et litchi, mousse aux pralines / tartelette au caramel, financier à la pistache.

Tout est impressionnant au point que sur la majorité des plats, nous sommes au niveau de trois étoiles. Va-t-on, avec ce restaurant, vivre la même histoire que celle de Pascal Barbot qui, à l'Astrance, a atteint les trois étoiles en un temps record ? Je ne serais pas éloigné de le penser, car tout est d'une grâce extrême, d'une intelligence rare, d'une grande virtuosité et goûteux à souhait. Le bouillon de panais avec l'Ozaki est merveilleux. Le cromesquis fond en bouche et change de goût à chaque seconde. C'est fantastique. La langoustine est divine et l'ormeau lui apporte beaucoup. Le

jaune d'œuf qui s'éclate à côté du poulet est fondant et émouvant. Les trois morceaux de bœufs sont d'un niveau rare. De plus la présentation esthétique des plats est élégante, à la japonaise.

Le **Champagne blanc de blancs extra-brut Jacques Selosse magnum Millésime 1999** dégorgé en avril 2011 marque un saut qualitatif important par rapport au beau « Version Originale ». Il a beaucoup plus d'ampleur et de largeur en bouche. Il a de beaux fruits jaunes, il est vineux, pénétrant. C'est un champagne dont la maturité est idéale. De plus, il est accessible et franc. Et le format magnum lui convient parfaitement. L'accord avec le bouillon est divin, car ils se prolongent. Avec la barbue et son jus il est aussi passionnant. Et sur le dessert, le champagne est frais, vibrant et vif. Mais globalement, ce menu ne peut pas se satisfaire d'une seul champagne. L'idéal serait d'avoir un programme comme : un champagne, puis un vin blanc de Loire ou d'Alsace suffisamment léger pour laisser s'exprimer les plats, ensuite un vin rouge énergique mais romantique, comme Rayas par exemple, puis un champagne final pour les desserts.

Ce repas fut parfait et les deux Selosse se sont bien comportés, même si une rupture de rythme eut été nécessaire avec un ou deux vins.

Un détail qui ne trompe pas : lorsque toutes les tables ont été servies, l'éclairage de la cuisine s'assombrit et il ne reste que l'énorme lampe qui surplombe le centre de la cuisine et joue normalement l'effet d'une salamandre. Au centre de ce cône de lumière, une fleur blanche est posée dans un soliflore. C'est d'un raffinement d'une rare délicatesse.

Ce restaurant a tous les atouts pour devenir un des grands restaurants de Paris, avec le couronnement suprême des trois étoiles. C'est ce que je souhaite à cette équipe très sympathique.

Amicales salutations de François Audouze