

A Londres, visite des caves Berry Brothers & Rudd, déjeuner au restaurant l'Avenue, dégustation de cognacs à la cave Hedonism, 187^{ème} dîner de wine-dinners au restaurant Atelier Robuchon de Londres.



Le **F. Lung vin d'Algérie 1947** fut la vedette du 187^{ème} dîner de wine-dinners. « **Fac et Spera** ». J'avais « espéré » qu'il serait le meilleur, ce qu'il a « fait ».

Le ciel est incertain en ce samedi à Londres, mais pas suffisamment pour empêcher les rues d'être envahies par des milliers et des milliers de londoniens et de touristes. Une bonne partie des participants au dîner de vins anciens de ce jour se retrouvent à 11 heures dans les locaux du caviste le plus ancien de Londres, **Berry Brothers & Rudd** fondé en 1765. Les locaux sont fascinants, ayant gardé quasi intacte l'atmosphère d'il y a 250 ans. Nous parcourons les caves regorgeant de trésors et les salles de réunion, dont la grande salle Napoléon où se font de belles dégustations.

Après la visite qui fait rêver, nous allons déjeuner juste à côté au **restaurant l'Avenue** incroyablement bruyant dont la large majorité des clients sont des clientes attirées sans doute par le fait que le Prosecco, un pétillant italien, y coule à volonté, sans limite, pour un prix fixe attractif. L'effet premier de cette offre est d'augmenter les décibels, tant le vin mousseux réchauffe les cœurs et les rires. La nourriture est convenable sans plus et nous réservons nos forces, car tout à l'heure et ce soir, nous serons très sollicités.

A la **cave Hedonism**, créé par un jeune russe aux moyens financiers qui semblent sans limite, nous somme accueillis par Alexander, un des participants du dîner, qui a organisé et nous offre une dégustation de cognacs de la maison Martell. Il est en effet l'un des représentants du groupe Pernod Ricard en Grande-Bretagne. Nous allons goûter trois cognacs.

Le **Cognac X.O. Martell** a un nez très doux et suave. Ce parfum est pur et subtilement doux.

Le **Cognac Cordon Bleu Martell** a un nez moins doux et plus épicé mais pas beaucoup plus structuré malgré l'aura qui entoure ce cognac anniversaire.

Le **Cognac Création Grand Extra Martell** a un nez beaucoup plus profond et je le trouve floral.

Après l'examen des parfums vient celui des goûts. Le X.O. est étonnant car on ne l'attendrait pas à ce niveau. Il est très élégant et très pur. On sent des amandes dans le final. Le Cordon Bleu a été fait pour le trois-centième anniversaire de Martell. Les vins ont de dix à vingt-cinq ans ce qui est plus jeune que le X.O., mais les vins sont de meilleures origines. Je ressens du tabac. Il est plus long, plus profond et son final est plus grand.

Le « Création » est composé d'alcools pouvant aller jusqu'à 65 ans. C'est un cognac plus confortable, séducteur. Il est large doux, très élégant. La douceur vient de l'âge des composants. Cette douceur s'accompagne d'un peu d'amertume ce qui pourrait paraître paradoxal. Plusieurs des personnes de notre groupe préfèrent le X.O. pour sa douceur.

Mon classement est : **1 - Cordon Bleu, 2 - Création Grand Extra, 3 – X.O.**, classement qui est le même que celui du présentateur de ces beaux cognacs.

Dans la cave Hedonism les prix sont fous, et ma collaboratrice, qui manipule fréquemment dans ma cave des flacons que l'on trouve dans ces rayons s'imagine veiller sur une fortune. Je calme son vertige en lui disant que les prix de cette cave sont plus de trois ou quatre fois supérieurs à une valorisation raisonnable. On est parfois au niveau de la folie pure.

Je quitte mon petit groupe que je retrouverai ce soir pour aller ouvrir les bouteilles du dîner. Elles ont été mises verticales hier pour que les sédiments reposent au fond des bouteilles. Une jeune sommelière efficace m'aide avec motivation. Des bouchons me résistent, mais j'arrive à bout de tous. Les odeurs sont engageantes sauf peut-être celle du Château Chalon qui me semble un peu fatigué.

De retour à mon hôtel, je réponds à des questions d'un journaliste qui fera partie des convives du dîner. Il est temps d'aller au **restaurant Atelier Robuchon** où va se tenir le **187^{ème} dîner de wine-dinners**. Dans l'immeuble, l'atelier comptoir est au rez-de-chaussée, le restaurant où nous avons notre table est au premier étage et le bar est au troisième étage. Arrivé à l'heure pile, j'attends avec le journaliste les convives et personne ne vient, ce qui me surprend car tout le monde connaît l'heure du ralliement. Je descends avec le journaliste pour recevoir les invités sur le trottoir. Et là, nous attendons encore ce qui me semble de plus en plus suspect. En fait par une erreur qui m'a agacé, on a fait monter tous les convives directement au bar du troisième étage, par l'ascenseur, sans me prévenir des arrivées. De leur côté les convives s'inquiétaient de mon retard. Ils ont senti que je n'étais pas content.

Alexander m'avait proposé d'insérer dans le programme du dîner un champagne jeune car par un hasard particulier les deux champagnes prévus ce soir sont des champagnes du groupe Pernod Ricard ce qui fut l'une des raisons de l'inscription d'Alexander.

Le **Champagne Perrier Jouët Cuvée Belle Epoque 2006** est vif, peu complexe et réagit bien à des tranches fines d'un jambon Pata Negra bien gras. Cet apéritif impromptu pris au bar me permet de donner les consignes d'usage pour les convives dont un seul a participé à l'un de mes dîners. Nous sommes neuf, dont Tom, le journaliste, Alban chez qui je dînais hier avec Hugh Johnson, la présidente d'un Tour Opérateur new-yorkais avec lequel je vais organiser un dîner prochainement, Alexander qui a organisé la dégustation de cognacs, une amie française vivant à Londres et son mari et ma collaboratrice et son mari.

Le menu découverte de l'Atelier, revu hier avec le directeur en fonction des vins est : le foie gras frais de canard au naturel / Le caviar de Sologne impérial en symphonie de saumon en tartare / Les noix de Saint-Jacques poêlées, asperges vertes du Vaucluse / L'œuf coque sans coque sur une émulsion de morilles / Le homard d'Ecosse rôti à l'estragon, gnocchi et sauce Château Chalon / Cabillaud sur une purée de petits pois / La joue de veau confite, jus Thaï épicé et légumes croquants / Comté affiné 24 mois / La perle bulle au litchi rose, surprise pétillante et son sorbet framboise / Le citron au granité cachaca, crumble et mousse légère au citron vert.

Le **Champagne Perrier Jouët Cuvée Belle Epoque 1982** donne une démonstration spectaculaire. Il est d'une jeunesse folle et d'une vivacité exemplaire et le saut qualitatif par rapport au 2006 est tel que l'on imagine volontiers qu'il est absurde de boire des champagnes aussi jeunes que le 2006 dont l'intérêt est à peine un dixième de ce qu'offre le 1982. On pourrait dire que ce champagne est glorieux, au fruit bien campé, généreux et comblant nos désirs. La démonstration est percutante.

Le **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1979** qui n'a que trois ans d'écart avec le 1982 donne l'impression d'en avoir vingt de plus. Certains convives préfèrent le 1982 mais très rapidement ils mesurent à quel point ce champagne est plus profond et plus racé que le 1982. C'est un champagne à la personnalité conquérante. Vif, cinglant, il est guerrier. Sa noblesse est impressionnante. L'accord avec le caviar, dont la qualité est faible, s'est trouvé grâce au tartare.

Le **Chevalier Montrachet Bouchard Père & Fils 1985** explose dans nos narines. Il a un parfum incroyablement puissant et généreux. Ce vin au jaune d'or clair est dans un épanouissement incroyable. Il a une foi à déplacer les montagnes. Il n'emplit pas la bouche, il l'envahit. Sa trace est infinie. C'est un vin à la maturité rayonnante, juteux comme un fruit mûr.

Les deux bordeaux vont être servis côte-à-côte pour deux plats. D'emblée on mesure à quel point l'oxygénation lente, obtenue en ouvrant les vins longtemps à l'avance, donne aux vins une ampleur extrême. Le **Château Tertre-Daugay Saint-Emilion 1961** est dans un état de grâce absolu. L'année 1961 est une des plus grandes du siècle et l'on sent que ce vin a atteint sa plénitude. Rond, charmant racé, c'est le gendre idéal. Quelle gourmandise.

Le **Château Malartic Lagravière 1928** qui évoque la truffe noire est encore plus spectaculaire. Si l'on disait qu'il est de 1953, personne ne serait étonné. Il a l'assise solide des Graves et un épanouissement qui me ravit. Ces deux bordeaux sont dans l'idéal de ce qu'on pourrait en attendre. Le 1928 a atteint une forme d'éternité car j'imagine aisément que dans trente ans, il se présenterait de la même façon. On a souvent cette impression avec les vins de 1928.

Le **Chambolle-Musigny Jean Bouchard 1959** est annoncé par certains convives comme ayant un goût d'écurie, ce que je n'ai pas perçu sur la première goutte qui me fut servie. Je m'en aperçois lorsque je suis resservi mais ce n'est pas autrement gênant. Le vin est bourguignon, très doux, et le goût d'écurie, dans le final, virilise le message sans le détruire.

Le **Châteauneuf-du-Pape La Bernardine Chapoutier 1949** servi en même temps que le bourgogne n'en paraît que meilleur. Son message est facile à lire, serein, mais comme pour le 1928, il paraît éternel, ayant atteint une forme d'ultime accomplissement. J'avais apporté hier chez Alban un chambertin et un Châteauneuf du Pape et le chambertin avait surclassé de son charme le vin du Rhône moins complet. Ici c'est l'inverse, c'est le rhodanien dont le message a une cohérence aboutie, vin gourmand et intense au final très long, qui emporte la mise.

Dès qu'on me sert la première goutte du **F. Lung vin d'Algérie 1947**, j'ai un large sourire. Je vais pouvoir montrer à mes convives pour lesquels ce vin est inconnu, que l'Algérie a fait des vins de première grandeur dans les années 30 et 40. Et ce vin en est une glorieuse démonstration. Il a à la fois la complexité des grands bordeaux, le charme des grands bourgognes, et un je ne sais quoi de prestance de plus. Je suis aux anges, et mes convives aussi. Il y a du café dans ce vin et une force contenue qui trace une piste gustative très inhabituelle. L'accord avec la joue de veau est superbe.

Le **Château Chalon Jean Bourdy 1942** est très convenable et délivre bien les intonations d'un vin jaune, mais il est un peu plat, comme affadi, sans toutefois souffrir de blessure réelle. Fort heureusement, le délicieux comté lui permet de rattraper un peu de la vigueur qu'il devrait avoir car 1942 est une grande année.

Le **Château Filhot Sauternes 1935** est un vin que j'ai bu de nombreuses fois et que j'adore. Celui-ci a objectivement mangé son sucre mais cela n'enlève rien à son charme si l'on sait apprécier les sauternes devenus plus secs. Et c'est même un avantage avec les desserts légers et très bons du menu.

Globalement, le bilan des vins est très positif avec plusieurs vins qui se sont présentés dans un état de grâce exceptionnel. J'avais annoncé à mes convives avant le repas que les votes pour les meilleurs vins offrent toujours des surprises, car la diversité des votes est quasiment inexplicable. Ce dîner en apporte la confirmation.

Les votes des meilleurs vins de la soirée sont faits par chacun selon des critères qui lui sont propres. Pour neuf votants six vins sur dix ont été classés premiers. C'est assez incroyable : le vin d'Algérie 1947 et le Malartic Lagravière 1928 ont été chacun deux fois premiers, et le Châteauneuf 1949, le Chevalier Montrachet 1985, le Perrier Jouët 1982 et le Mumm 1979 ont été classés une fois premier. Un tir aussi dispersé est assez fou. Et ce qui me ravit profondément, c'est que sur les dix vins que j'ai mis dans ce dîner, les dix figurent au moins une fois dans la feuille de vote des quatre meilleurs vins. C'est une satisfaction immense : mes « enfants » ont été présents au rendez-vous que notre table leur avait donné.

Le vote du consensus serait : **1 - F. Lung vin d'Algérie 1947, 2 - Châteauneuf-du-Pape La Bernardine Chapoutier 1949, 3 - Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1979, 4 - Château Malartic Lagravière 1928, 5 - Chevalier Montrachet Bouchard Père & Fils 1985.**

Mon vote est : **1 - F. Lung vin d'Algérie 1947, 2 - Châteauneuf-du-Pape La Bernardine Chapoutier 1949, 3 - Château Malartic Lagravière 1928, 4 - Chevalier Montrachet Bouchard Père & Fils 1985.**

Nous sommes partis du menu découverte de l'Atelier Robuchon, remanié pour certaines présentations, et cela a fonctionné de façon pertinente, sauf peut-être pour les petits pois du cabillaud qui n'ont rien apporté aux vins. Nous avons félicité le chef venu nous saluer. Le plus bel accord fut la joue de veau sur le F. Lung 1947, suivi du homard avec le Malartic 1928. Le service fut attentif, prévenant et professionnel.

Pour beaucoup de convives, cette entrée dans le monde des vins anciens fut une découverte et aussi une heureuse surprise. Beaucoup des londoniens présents prédisent des suites à ce dîner. Est-ce que la conquête de Londres est sur les rails ? L'atmosphère londonienne me plaît, au point que j'en ai envie.

Amicales salutations de François Audouze

P.S. Tom Harrow, journaliste au Financial Times, a fait de ce repas un récit enthousiaste en deux articles que l'on peut lire à ces adresses :

<http://howtospentit.ft.com/drink/82721-franois-audouzes-wine-dinners-part-one>

<http://howtospentit.ft.com/drink/82731-franois-audouzes-wine-dinners-part-two>