

Déjeuner au restaurant la Cagouille, cocktail avant l'ouverture officielle du restaurant Guy Savoy au Palais de la Monnaie, conférence dégustation pour des élèves de l'Institut Supérieur du Marketing du Luxe, les préparatifs d'un dîner à Valence dont le thème est les hermitages de Chave.



Ces deux vins du Jura et ces deux Maury ont été dégustés lors d'une conférence devant des élèves internationaux de l'Institut Supérieur du Marketing du Luxe.

Déjeuner au **restaurant la Cagouille** est toujours un plaisir. Je n'ai pas la chance qu'André Robert, le truculent propriétaire, soit là, mais l'équipe est attentive et me chouchoute. Etant en avance, j'ai le temps d'étudier la carte des vins sympathique de cette maison où se retrouvent les amoureux du vin.

J'ai l'habitude de prendre de grands vins de Coche Dury mais il me semble opportun de choisir un vin du domaine Leflaive pour porter un toast à la mémoire d'Anne-Claude Leflaive, vigneronne de talent partie bien trop tôt. Pour attendre mon invité je prends une coupe de **Champagne Laurent Perrier ultra brut** qui trouve un écho absolument charmant avec les petites coques qui sont un rite auquel on échappe pas. La coque est un geste de bienvenue. Un ultra brut est toujours un peu strict. La sauce légèrement crémée arrondit les angles du champagne et accentue son charme.

Mon invité a le temps de profiter aussi de l'association coques et Laurent Perrier. Nous choisissons le menu en fonction du vin : coques dont nous reprenons une deuxième coupelle / couteaux grillés et beurre citronné / flan de daurade en un bouillon de coques.

Le **Bienvenues-Bâtard-Montrachet domaine Leflaive 2000** a un bel or encore très citronné. Le nez est puissant. En bouche, le vin est un rêve d'équilibre et de convivialité. Il est précis, cohérent et chaleureux. Gorgé de soleil, il joue tout en mesure. Contrairement au Chevalier-Montrachet Bouchard 1985 bu à Londres qui était une bombe, ce vin fait rimer puissance et nuance. Les notes beurrées des trois mets que nous avons choisis mettent en relief le gras de ce vin très long et son côté crémeux qui accompagne un beau fruité. J'aime qu'il joue aussi juste sur le contraste entre force et mesure.

La cuisine de La Cagouille est simple mais fondée sur des produits de qualité. Avec des grands vins, on est sûr de jouer gagnant.

Un américain a acquis deux magnifiques carafes en cristal qui ont contenu de l'Yquem 1858. Elles sont marquées à l'encre de la mention Yquem et aussi de Schröder & Schyler. Nous avons conversé par email car il a vu que je possède un Yquem 1858 et que je connais les maisons concernées par ces inscriptions. Il aimerait soit vendre ces flacons, soit les donner aux acteurs concernés, à la condition que ce don ait un sens. Ses démarches auprès des deux maisons n'ont pas eu de succès, ainsi qu'auprès de la maison Baccarat, aussi est-il embarrassé. Nous avons prévu de nous rencontrer à son hôtel à Paris, avec les deux flacons dont je n'ai vu que des photos, mais lorsque je le rejoins ainsi que son ami, il n'y a pas de flacon.

Qu'à cela ne tienne, j'offre de partager une bouteille de **Champagne Dom Pérignon 2004**, élégant champagne qui joue sur son côté floral, discret et raffiné. Il joue sur un registre de délicatesse.

Nous avons énuméré des pistes possibles d'usage de ses carafes. Ça ne me déplaît pas d'aider à ce que ces reliques trouvent le meilleur usage.

Trois semaines avant la date officielle d'ouverture du **restaurant Guy Savoy** au Palais de la Monnaie Quai Conti, les fidèles sont invités à une visite des lieux ce jour à 20 heures. Un escalier majestueux permet d'accéder au premier étage. Il y a quatre salles à manger de tailles différentes dont les fenêtres donnent sur le Louvre, la Samaritaine et la Seine. La dernière a une double orientation, sur la Seine et sur l'Institut, dont l'architecture est à mes yeux la plus élégante de tout Paris. Les murs sont gris foncé avec nettement moins de cinquante nuances. Les peintures et œuvres d'art sont résolument modernes, et cela va bien. La vaisselle et la décoration de table ont été conservées de la rue Troyon.

Les cuisines sont immenses, elles toutes de blanc. Et l'on s'y presse, on joue des coudes, car à chaque endroit il y a des merveilles à grignoter. Guy a invité ses fournisseurs, fiers d'exposer leurs produits, et toute la brigade prépare des mets simples, faciles à prendre à la main et goûteux.

J'essaie plusieurs sortes d'huîtres de toutes origines, et c'est un peu logique puisque la rue Troyon accueille maintenant l'Huîtretrade, vendant des huîtres sur place ou à emporter. Le Pata Negra est de parfaite qualité, les légumes sont bons, et la petite coupelle avec une purée de petit pois et un œuf de caille mollet est délicieuse. Ensuite tout s'accélère car on est assailli par des propositions de petites portions de tout ce qu'on peut imaginer, des bricks, des blinis à l'oursin ou à la truffe, de la côte de bœuf, de la caillette, une tourte à je ne sais plus quoi, légère comme il n'est pas permis, des fromages et les fruits les meilleurs qui soient, fraises, raisins, et tant d'autres. Alors, on se fraie un passage comme on peut, on bavarde avec des amis ou connaissances de bonne chère, on revient se faire resservir du **Champagne Moët & Chandon 2004** qui est une vraie réussite de cette grande maison et convient à ce genre d'exercice.

Au moment de sortir, trois jéroboams de Chartreuse nous tendent leurs cols. J'ai goûté la **Chartreuse MOF de 45°, mélange de jaune et de verte**, puis la **verte qui titre 55°**. Visiter Guy Savoy quand on est gourmand demande une bonne santé.

Guy Savoy dispose d'un endroit exceptionnel qui pourrait rivaliser avec l'hôtel de la Marine de la place de la Concorde en termes de prestige. Il a là l'outil pour devenir « la » table française, la référence, comme le mètre étalon du pavillon de Breteuil. Tout en gardant son talent chaleureux, tout en gardant la table de copains de Bourgoïn-Jallieu, Guy a sans doute une possibilité d'éclairer la gastronomie française, avec cet étendard qu'il mérite de porter haut et fort.

Longue vie à ce qui pourrait devenir la table institutionnelle de référence du goût français.

Une nouvelle fois, je suis invité à faire une conférence dégustation pour des élèves de **l'Institut Supérieur du Marketing du Luxe** qui a une liaison étroite avec la fondation Cartier. C'est d'ailleurs au siège de la fondation que se tient la conférence. Je parle devant huit élèves et deux dirigeants de l'école. On peut difficilement imaginer plus cosmopolite car j'ai devant moi : une espagnole, une suisse, une hongroise, une turque, deux indiennes, une brésilienne et un zimbabwéen. Tous ces élèves qui ont déjà une expérience professionnelle dans le domaine du luxe se destinent à de brillantes carrières dans leurs pays ou à l'international. **Thibault de la Rivière**, le directeur de

l'école, voit en eux des ambassadeurs de l'excellence française. C'est donc une bonne occasion de parler de ce patrimoine français unique, celui des vins anciens.

Rien ne vaut une expérience ludique, aussi nous allons comparer deux vins du Jura, un jeune et un vieux, puis deux Maury.

Le **Vin Jaune d'Arbois le grand Curoulet Robert Aviet 1992** a un nez de marc ou de grappa tant l'alcool paraît fort. Le nez évoque la noix. En bouche, il est fort, assez percutant, porté par sa noix.

Le **Vin de l'Etoile Coopérative Vinicole de l'Etoile 1955** paraît beaucoup plus doux. Son nez floral est d'un charme rare. Ce vin est romantique. On lui trouvera des fruits rouges et des fleurs fraîches.

L'exercice qui vient ensuite est de voir comment les vins changent lorsqu'on les associe à un comté affiné de 18 mois. Le vin jaune respire avec le fromage. Il gagne en séduction, au point que l'on ne sait plus si la trace en bouche vient du vin ou du fromage. Le vin perd sa sensation d'alcool fort et se domestique.

L'association du 1955 avec le 1992 ne profite pas tant au 1955 plus frêle et dont la discrétion est accentuée par ce voisinage. Et le vin ne profite pas non plus de l'association avec le comté. En fait, pour le comté, il faut un vin qui a de la râpe, un vin jaune vif. Lorsque le 1955 est bu sans comté, on retrouve son romantisme et le côté fruit-fleur. Il est charmant, printanier. En fin de dégustation, le 1992 s'est considérablement assagi. Il n'y a pas de gagnant entre les deux vins, mais la combinaison gagnante du comté est avec le 1992.

Le deuxième exercice est de goûter deux Maury puis de les associer avec trois chocolats.

Le **Maury Cuvée Agnès, domaine de la Coume du Roy 1998** est d'une couleur très foncée. Le nez est profond, incisif et ce vin évoque le pruneau. Il est riche, juteux, joyeux.

Le **Maury domaine de la Coume du Roy 1939** vieilli en foudres de chêne est beaucoup plus clair. Il est délicieusement doux. J'adore ce vin délicat où l'on retrouve des traces de café. La cohabitation des deux est intéressante car aucun ne nuit à l'autre. Le 1998 a la fougue de la jeunesse, le 1939 a la jouissance sensuelle et discrète.

Nous avons devant nous un chocolat Quito, ganache au chocolat noir mi-amer, un chocolat Akosombo ganache au chocolat noir avec un cacao du Ghana et l'Extrême Chocolat, ganache au chocolat noir de cacao pur.

Tout le monde constate que le chocolat apporte beaucoup au Maury, et beaucoup plus au 1998 qui s'assouplit qu'au 1939 qui varie peu de sa trajectoire. Chacun a ses préférences. J'ai trouvé que c'est l'Extrême qui convient le mieux au 1998 et l'Akosombo qui se marie le mieux au 1939.

Ce qui est intéressant dans ces deux expériences, c'est que l'influence du mets est beaucoup plus grande sur le vin le plus jeune, en le rendant beaucoup plus civilisé et en l'arrondissant. Le plus vieux vin est moins influencé, car il a déjà trouvé son équilibre. Et ce que je retiens, c'est que jeune et vieux ont chacun leur intérêt dans les accords.

J'ai répondu à mille questions posées par ces élèves très motivés. Certains feront de belles carrières. Ils en montrent tous les signes.

Notre voisine et amie du sud et son mari avaient réuni il y a deux ans quelques amis amateurs de vin sur le thème de Haut-Brion. L'un des participants proposa de nous inviter chez lui à Valence avec pour **thème les Hermitage de Chave**. Le TGV met Valence à portée quasi immédiate. De ma banlieue est, il est plus rapide d'arriver à Valence que d'aller à la Défense en voiture. Nos amis viennent nous chercher à la gare TGV et nous nous rendons chez eux pour trinquer au futur dîner sur un **Champagne Cristal Roederer 2004** servi avec des cannelés puisque nous sommes en début d'après-midi.

Le champagne est une vraie réussite, arborant une belle maturité malgré son jeune âge. C'est un champagne plein, large, serein, très agréable. Et les cannelés servis tièdes sont idéaux avec le champagne. La maison d'Isabelle et Olivier est une merveille de décoration, d'un raffinement remarquable. A 16h30, je descends avec Olivier dans sa belle cave pour choisir les vins et ouvrir les bouteilles. Des amis ont apporté Cristal Roederer 2002 et Dom Pérignon rosé 1993, d'autres un Chave blanc 1989, j'ai apporté Chave rouge 1998 et 1985, plus un Maury Chabert de Barbera 1983. Olivier prend de sa cave Chave rouge 1996 et la fameuse cuvée Cathelin 2009.

J'ouvre les rouges et Olivier les blancs. Les parfums sont sympathiques. Celui du 1985 me semble excitant car c'est le plus mûr de tous.

Olivier conduit ma femme et moi à **l'hôtel Pic à Valence**, où nous sommes accueillis avec le sourire. Denis le célèbre sommelier du lieu, qui devrait être à la retraite mais rempile pour son bonheur et celui de sa patronne, nous accueille avec joie. Il a prévu pour nous une demi-bouteille de **Champagne Billecart-Salmon Brut rosé** qui est magnifié de façon extraordinaire par un petit dessert à la rose qui m'émerveille. Etre si goûteux et en même temps si aérien et léger, il n'y a qu'avec **Anne Sophie Pic** qu'on peut trouver de telles délices. J'exagère sans doute un peu, mais c'est pour marquer le plaisir de me trouver dans cette maison où j'ai de grands et beaux souvenirs depuis quarante ans, aussi bien professionnels que personnels.

Une bonne sieste et une bonne douche et nous voilà d'attaque pour un dîner de Chave.

Amicales salutations de François Audouze