



**DES HOMMES,  
DES VINS  
ET DES ÉMOTIONS**

Souvenirs d'un amateur de grands crus

Nicolas de Rabaudy

 éditions du  
**ROCHER**

D O C U M E N T

DES HOMMES,  
DES VINS ET DES ÉMOTIONS

Nicolas de Rabaudy

Des hommes,  
des vins  
et des émotions

*Mémoires d'un amateur de grands crus*

Préface de Jacques Puisais

 éditions du  
**ROCHER**

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

sera-t-il prêt à boire ? Quinze ans suffisent-ils ? Vingt ans ?

Lors d'un autre dîner chez Taillevent, François Pinault, l'actuel propriétaire, avait fait servir un 1928 et un 1929 de Latour dont la jeunesse nous avait ébloui : les tanins sauvages disait Jean Troisgros, abrupts, anguleux s'étaient fondus dans le corps du Pauillac. Douceur, élégance, finesse, une telle métamorphose du vin nous avait laissés pantois.

Des souvenirs des 1964, 1966, 1971, 1982, un chef-d'œuvre le 1990 massif, me revenaient en mémoire tandis que la foule des invités se mettait en quête d'une place à table et la bonne, car il ne s'agissait pas de procéder selon son désir : à Bordeaux, le rituel des châteaux répond à une étiquette stricte, le gratin ne se mélange pas avec les sans-grade... et les œnophiles de NouvelleZélande, de Taiwan ou de Singapour.

À la table d'honneur, Mme François Pinault, sans son mari, avait à ses côtés les édiles de la municipalité, des officiels galonnés et autres seigneurs de la Commanderie du Bontemps, du Médoc, des Graves et du Sauternais, maîtres d'œuvre de la cérémonie. Aux trente tables rondes de huit couverts, les Français tenaient le haut du pavé, chacune était présidée par un châtelain ou son représentant, bienheureux de figurer dans cette assemblée de l'aristocratie du bouchon. À la presse internationale était offert ce dîner d'apparat et de rares flacons, ce qui en rehaussait l'intérêt pour les professionnels en quête de fructueux contacts.

Ainsi, Michel Bettane, la tête pensante de la *Revue des Vins de France* (à l'époque) et du *Guide Bettane Desseauve*, ce dernier en conversation avec Mme Pinault étaient-ils très entourés – on faisait la queue à leur table pour leur souffler un mot. « Il y a long-temps qu'on ne vous a pas vu au château à Saint-Estèphe, venez tester les premières mises en bouteilles, pas pour les noter bien sûr, mais pour vous faire une idée du

millésime, c'est une bonne expérience, le vin dans sa jeunesse... » Michel Bettane acquiesçait, bon convive.

Entendant ces phrases incitatives, un dicton de Jean-Michel Cazes, propriétaire du Château Lynch-Bages à Pauillac, le grand maître en tenue d'apparat de la Commanderie me revint à l'esprit : « Il n'est pas indispensable que le vin dans son enfance soit mauvais pour qu'il soit bon et délicieux par la suite, dans sa maturité. » Pour le Pauillac de Latour, le vin dans sa prématurité n'était que promesses.

La langue de Shakespeare et celle d'Hemingway fleurissait tout près du cercle des puissants et des nantis : les marchés anglo-saxons étaient encore prioritaires et l'objet de toutes les sollicitations des propriétaires et négociants, l'astre Robert Parker progressait dans les esprits – hélas, il était absent.

Tandis que l'on servait le consommé chaud destiné à faire passer la suite des agapes, je cherchais Michel Dovaz, l'historien des vins de Bordeaux, une sommité dans l'appréhension, la description, la connaissance des vins de Gironde – il était l'auteur d'une *Encyclopédie des crus classés de Bordeaux*, une bible – et je l'aperçus au fond de la salle, assis à une table d'anonymes. Aucune personnalité connue dans le landernau girondin n'y figurait.

Dans l'entourage de la puissance invitante, ignorait-on qui était l'écrivain franco-suisse, son passé le lettré œnophile et tout ce que son talent de conteur avait fait pour la défense et l'illustration – la notoriété – des vins des AOC locales ?

De surcroît, il venait de publier *Château Latour*, un ouvrage de référence qui retraçait la trajectoire du premier cru, des origines au rachat du domaine par François Pinault en 1993, un coup de maître pour l'ex-négociant en bois, un Breton du peuple monté à Paris. Oui, ce gros livre, une somme, aurait dû être déposé sur la chaise de chacun des invités, c'était le présent de

circonstance, le « must » pour des œnophiles confrontés à la sève, à la puissance, à l'envoûtement des vins du château.

Mme Pinault, souriante, maîtresse de maison, soucieuse de choyer ses hôtes, aurait eu de quoi être fière de présenter, de dédicacer ce beau livre dont chacune des pages racontait la saga mouvementée du Pauillac si cher aux citoyens de Sa Majesté – en nombre dans la salle – et que le flair, la chance et l'argent du milliardaire français avaient fait revenir dans le cercle des chefs-d'œuvre de l'Hexagone. Après tout, Latour aurait pu nous échapper à jamais et qui sait, devenir la propriété d'un tycoon japonais comme le Château Lagrange à Saint-Julien ou le Château Beychevelle à moitié nippon.

L'ouvrage avait-il déplu aux propriétaires ? La question méritait d'être posée à l'auteur. Debout devant moi, Michel Dovaz, sa crinière blanche et son air malicieux, l'humour suisse lui avais-je dit un jour, m'annonça, tout de go, qu'il n'avait eu aucune réaction de la famille Pinault – motus, le silence. Stupéfaction de ma part. Dovaz n'en savait pas plus. Les propriétaires avaient-ils parcouru, feuilleté, lu l'ouvrage ? Mystère.

À la seconde, Mme François Pinault apparut, tout sourire, cherchant quelqu'un. Qui ? Je m'avançais vers elle.

– Mme Pinault, merci pour cette soirée. Connaissez-vous l'honorable Michel Dovaz qui a écrit le livre, la somme sur votre château ? Le grand livre de Latour et de son destin qui vient de paraître ?

– Ah non.

– Le voici devant vous. C'est l'auteur Michel Dovaz, un Monsieur dans l'univers des Bordeaux, un écrivain, un savant que beaucoup d'entre nous admirons.

– Ah très bien. Je suis heureuse de vous saluer, dit-elle en ser-rant la main de Dovaz.

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

Squer, il choisit le foie de veau épais, le plus goûteux de Paris ; chez Éric Fréchon au Bristol, il exige la volaille en vessie ; chez Lasserre, les macaronis farcis au foie gras, et lors de son dernier brigadat pour ses compères du Club des Cent, il a commandé à Guy Savoy une poularde Albufera au riz basmati, l'une des préparations emblématiques de la noble cuisine française – la riche volaille portée aux nues par l'assistance, moins blasée qu'on ne le croit.

« À l'hôpital, je souffre toute la journée, j'ai de la peine, des angoisses à l'heure de la consultation, quand je vois mes malades atteints d'un cancer avancé » susurre-t-il en confidence. « Je me ressourc le soir par le biais de préparations culinaires qui m'aident à vivre, à supporter le poids des souffrances, des incertitudes, des traitements lourds infligés à mes patients. Où vais-je trouver en moi l'énergie, la force de convaincre, nécessaire à mon métier, à mon sacerdoce ? Pour certains, la musique, la politique, le sport, la peinture, la culture vivante sont des adjuvants. Pour moi, c'est l'art culinaire qui me ressourc, c'est l'art du don, de l'amour et du partage. »

La bombance revêt pour le professeur de cancérologie une justification à table : il en a besoin pour faire face à ses patients, c'est un soutien décisif.

« Mon travail de base, face aux ravages du cancer, consiste à persuader mes malades que la vie mérite d'être vécue, même si le prix à payer est coûteux, exorbitant en termes de frustrations, de pénibilité, de peurs » souligne-t-il. « Je soutiens qu'un malade en grave danger lit à l'intérieur de moi, avec une incroyable vista, une intuition lumineuse. Il faut que je sois à la hauteur. La vie vécue à travers moi doit être belle, exaltante pour les amoindris. »

André Malraux l'a bien dit : « La vie ne vaut rien, mais rien ne vaut la vie. »

« Pour un cancérologue, la vie a une valeur inestimable, ajoutet-il. Sauver quelqu'un coûte une fortune à la société, des centaines de milliers d'euros – pour le cancer du sein par exemple. Ce qui est encore plus coûteux, c'est quand il n'y a pas de guérison. En France, le cancer est la première cause de mortalité prématurée, avant 65 ans, et les chiffres doublent tous les vingt ans. Cent cinquante mille morts par an, 30 milliards d'euros. »

Dans son livre, *Le vrai régime anti-cancer* (Odile Jacob, 2010), traduit dans trente pays, David Khayat – trente-deux années de combat, souvent désespéré, contre ce fléau – indique que « nos comportements alimentaires, pris au sens large, sont responsables de bon nombre de cancers que nous développons, disons 20 % . »

Tout est dans la diversité et dans la prévention, notions capitales. Ce qu'il faut éviter :

- Le tabac, 30 % des cancers. Un cigare de temps en temps n'est pas nocif.
- L'excès d'espadon, de thon rouge, de flétan, de saumon qui contiennent trop de métaux lourds et de toxiques.
- L'excès de laitages, qu'il s'agisse du lait ou de produits fermentés, fromages, yaourts.
- Le bêta-carotène dans les compléments nutritionnels. Si vous fumez, ce produit est nuisible. Pas d'exagération dans les fruits et légumes.
- La vitamine E dans les cocktails vitaminiques augmente les risques de cancer.
- L'excès d'alcools forts, jamais plus de 30 grammes d'éthanol par jour.

- L'excès de poids, puissant facteur d'augmentation de certains cancers.
- L'arsenic dans l'eau du robinet ainsi que les nitrites et nitrates polluants et certaines charcuteries industrielles, à éviter systématiquement, hautement cancérigènes.
- Le sang contenu dans la viande, après un boudin noir et une côte de bœuf pleine de jus, essayez de prendre ensuite un comprimé de phosphate de calcium qui réduit l'effet cancérigène de l'hémoglobine ingurgitée.
- Les matières grasses riches en acides gras polyinsaturés, l'huile de colza, de périlla et de graines de chanvre.
- Les grillades, les barbecues et la cuisine au wok : le marquage de n'importe quel aliment par le contact de la flamme (plus de 500 °C) crée des substances particulièrement nocives. De même pour l'emploi du wok générant des températures trop élevées et cancérigènes.

#### Liste des aliments anti-cancer :

- Airelles, ail, algues, artichauts, avocats, badiane, bananes, betteraves, bouillon de légumes, câpres, champignons, chocolat noir, chou chinois, chou-fleur, choux de Bruxelles, conserves de légumes et tomates, coriandre, courgettes, cresson, crevettes, graines d'épeautre, fenouil, gingembre, grenade, huile d'olive, kiwis, lentilles, livèche, menthe, mûres, navets, nectarines, noix, noix muscade, œufs, oignons blancs, oignons rouges, olives vertes, orge, oursins, paillettes de levure de bière, pain complet, pamplemousses, pastèque, persil, piment, poivre, poivrons, quinoa, radis noirs, raisin, riz, roquette, sésame, thé, tofu, tomates,

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

sacrée nuance qui a le pouvoir d'élever les vins. Un champagne ancien, Pol Roger 1921, Bollinger 1928, restitue sa signature de vin septentrional.

D'un noble sauternes ambré, en dépit de la puissance du botrytis et compte tenu de l'époustouflant éventail d'arômes et de saveurs, la fraîcheur affleurera, évitant toute impression de mollesse. Yquem en est la parfaite illustration. C'est la gourmandise du liquoreux, sa sensualité suave qui nous happe, nous saisit mais c'est la fraîcheur qui déclenche, plusieurs fois, l'acte de boire. C'est pourquoi, il nous fait vibrer, accéder à une sorte de griserie, de stupéfaction à répétition : Yquem se déguste seul, impérial, même si une palette de préparations peut l'agrémenter. À table, il s'agit de manger et de boire – et l'Yquem repose à peine rafraîchi dans nos verres à pied.

Dans le langage de l'œnologie moderne, la minéralité a fait son apparition, caractérisant le goût de pierre à fusil employée jadis, reléguée au magasin des accessoires. « La formule évoque la préhistoire et... Astérix le Gaulois » ajoute Michel Bettane, un agrégé qui a des lettres et fameux dégustateur journaliste. Tout vin blanc sec d'AOC digne de ce nom se doit d'être minéral, associé au fruité de base, d'un autre âge. Les goûts évoluent avec l'œnologie.

En allant au-delà de cette nuance, on cherche à déterminer le salé, le tendu, la fermeté du vin, le dur comme le minéral et les cailloux du sol. Voilà qui est savant et vous pose un dégustateur. On a perçu ce qui vient des entrailles du terroir, la matrice du vin, son essence en un mot.

Pourquoi pas ? C'est la langue, le logos qui font exister le vin, culturellement. Le hic est que la minéralité, si en vogue, s'inscrit dans l'univers des vins rouges, une extension verbale plus qu'énigmatique. Qu'est-ce que le minéral dans les cabernets, le merlot, le petit verdot, la syrah, le mourvèdre, le

pinot noir... ? Dans un vignoble de soleil, d'épices, de garigues où la maturité des grappes est une constante, la recherche de la minéralité ne saute pas au palais. Une figure de rhétorique ?

La fraîcheur, en revanche, dans un Lafite 59, un Mouton 45, un Latour 61, baignés des vents marins, mérite d'être décelée, saluée, louée : c'est la trace palpable de sa jeunesse. Disons-le, le vin se souvient pour la postérité. Il n'est que peu affecté par les stigmates du temps. Le terme de minéralité est-il approprié ? Il est peu signifiant et surtout il n'est qu'un détail dans la description générale de ces trois vins : il y a tant à dire, à admirer dans un Mouton 1945 !

Des crus fameux comme Haut-Brion, Pichon Lalande, Léoville Barton, Haut Marbuzet, Sociando Mallet présentent une fraîcheur de style en bouche, c'est ce qui fait leur prix, leur charme, leur raffinement – ce pour quoi on les préserve en vue de dégustations à marquer d'une pierre blanche.

## 6.

# L'ITINÉRAIRE D'UN BUVEUR DE BORDEAUX, RAYMOND OLIVER

AU GRAND VÉFOUR À PARIS, AVRIL 1977

**L**e vin délie les langues. Georges Lepré, chef sommelier du grand restaurant et moi-même écoutons le célèbre cuisinier évoquer quelques souvenirs. Raymond Oliver, en plus de sa science inégalable, est un conteur admirable, plein de saveur et de vie. Lisez ses réponses à ces questions.

**Question :** À quel âge avez-vous commencé à boire du vin ?

**Raymond Oliver :** À cinq ans, j'étais précoce comme les gens des pays de vins. Nous buvions du Sauternes à table dès mon enfance, le jour de Pâques et à Noël, au cours de repas de famille traditionnels : Pâques, c'était la lamproie ; Noël, les poules grasses ou le chapon (la dinde était une volaille des Landes plus que de la Gironde), et les enfants avalaient un petit verre à liqueur de Sauternes. Il faut dire que dans les pays de vignobles, on ne craint pas l'alcoolisme. Neuf bouteilles de vin par jour à Perpignan, cela ne faisait pas peur aux paysans.

**Q. :** Vous êtes devenu un grand amateur de Sauternes et vous l'êtes resté...

**R. O. :** Je suis devenu un bon connaisseur de Sauternes, mais j'ai eu des périodes, des cycles dans mes goûts en matière de vin. J'ai connu l'époque des classes élémentaires. Je suis allé à l'école de Langon dans un établissement privé, qui était tenu

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

Rabac, marches à pied, monastères, chutes d'eau et palais dioclétiens, le vin est à l'honneur dès 11 h 30 du matin dans le théâtre de velours rouge du navire blanc qui glisse sur les eaux sans qu'on s'aperçoive qu'il a levé l'ancre : miracle de la technologie italienne.

Ce matin donc, les vignobles de Croatie et quatre vins blancs, un rouge et un liquoreux en petit flacon de 33 centilitres. Véritable encyclopédie du vin, Poussier a visité ces terroirs souvent pentus, escarpés comme à Ampuis, le long du Rhône, chez Marcel Guigal et Michel Chapoutier que le maître sommelier au babil infini a d'ailleurs promené avec d'autres professionnels de la viti-culture française, le verre à la main, chez des vigneron courageux d'Istrie, de Split et du centre de la Croatie, « un eldorado de la culture de la vigne que les Européens, amateurs de bouteilles rares, devraient mieux connaître. »

Debout sur la scène, un micro au bord des lèvres, Poussier décrit le Malvoisie 2010, proche du Vermentino corse, aux arômes de citron, d'une remarquable fraîcheur, 13,5° d'alcool et dix années de maturation à prévoir, un blanc ensorcelant. Puis vient un autre blanc de Hvar aux parfums d'amande, de cire, récolté à 600 mètres d'altitude, un exploit – c'est ici qu'est né le viognier cher à Marcel Guigal. Suivent un autre Malvoisie Amphora aux goûts de pain d'épices, et un rouge Plavac 2007 assimilable à un vin de Toscane ou du Piémont par son ampleur, son fruité harmonieux, à servir sur un agneau, un perdreau ou un lièvre à la royale. Léger rafraîchissement à prévoir sans bloquer les tanins. « La température d'un vin est comparable à la cuisson d'une viande, dit Olivier Poussier, il s'agit de trouver le juste milieu. »

L'apothéose vient avec un blanc passerillé Prosek Hectorovich, un vin de dessert, sans alcool ajouté, titré à 14°,

emballant pour ses effluves d'épices, d'abricot, proche du Tokay hongrois à faire voisiner avec une tarte Tatin, une crème brûlée, et aussi, ajoutet-il, « bon choix sur le canard Apicius au miel et dattes d'Alain Senderens. »

Éblouissant tout au long de cette heure de cours magistral, Poussier connaît non seulement la structure des vins, mais aussi les vigneronns dont il cite les noms : Marino Matesic (Domaine Kabola), Moreno Coronica... ainsi que le distributeur Valade à Bordeaux. L'homme en noir ne s'est pas contenté d'un monologue détaillé, évocateur du style de ces flacons un brin exotiques, il veut les faire connaître, les faire acheter par des amateurs, des sommeliers, des cavistes, des restaurateurs car les grands vins ont vocation à être bus, appréciés hors de leur région de production. Poussier recèle en lui une âme de prophète de la dive bouteille. Il boit pour autrui et pour que les vigneronns de ses carnets vivent de leur travail.

Au déjeuner sur le pont 6, au bord de la piscine turquoise, sardines et espadon grillés, blanquette de veau, œufs à la neige, il a pris soin de monter du théâtre deux blancs – dont l'admirable Prosek Hectorovich – et le Plavac aux tanins adoucis par le temps. Partage et gourmandise dans les effluves d'ail. J'en viens à le questionner sur ses plus fameux souvenirs de dégustation, là où il y a eu de l'émotion, un choc, une vibration particulière.

Un Madère Henriques & Henriques 1900. « Je ne savais pas où j'étais, ce qui pénétrait dans ma bouche, j'étais troublé, interloqué par la complexité du vin. Avais-je à faire à un Aceto balsamico de Modène, une telle pureté, une tonalité aromatique extraordinaire, j'étais perdu. Je pense souvent à ce Madère fabuleux. Aussi à un Tokaji Oremus de 6 Puttonyos 1977, absolument magique par sa définition, équilibre parfait entre sucre et vin, une fantastique émotion. »

Un Mission Haut-Brion 1929, « en pleine jeunesse, une expression pleine, complexe, il y a tout dans ce Graves, en grande forme. Un vin vieux ne veut pas dire foutu ! »

« J'adore Bordeaux et ses vins. Le climat océanique a le pouvoir de modifier la situation géographique de ces multiples terroirs. On a des vins de latitude nord dans un climat sudiste, c'est le privilège des crus de Gironde, d'où la juste maturité des vins, et leur longévité. La façade atlantique est un formidable rectificateur du climat. Sans l'influence de l'océan, des vents, du fleuve – les vignobles comme Beychevelle, Latour, Las Cases qui voient la rivière – Bordeaux ne ferait pas des vins aussi frais, aussi digestes. L'Atlantique, c'est la grande chance de ces vins de gastronomie, de pur plaisir. »

Mais dans l'esprit de Poussier, au cœur de sa réflexion appuyée par l'expérience (20 ans), il n'y a pas que des rouges de la rive gauche et droite. « Je respecte beaucoup les gens qui ont la témérité de produire des vins de Sauternes et Barsaq. Il faut de la dévotion, de l'acharnement. Songez donc aux petits rendements, moins de 27 hectos à l'hectare, le règlement de l'AOC, c'est plus souvent 15, à quoi s'ajoutent une fermentation complexe en milieu sucré, c'est l'équilibre sucre, acidité, alcool et l'élevage long sous bois, 36 mois pour Yquem, un ensemble de défis permanents. »

« Pour moi, ces vins d'or qui vivent très longtemps, un siècle et plus, ne sont pas reconnus à leur juste valeur. Le Château de Fargues 1989, une émotion sublime, l'équilibre fascinant d'Yquem alors qu'il est né ailleurs, dans un terroir différent. Inoubliable sensation. »

Le grand sommelier, aux propos enthousiastes, loin du consensus mou, de l'approbation béate, demande aux édiles girondins une plus nette implication dans la défense, la promotion des vins liquoreux du Sauternais. « Dans l'AOC, les

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

coteaux en Champagne, les hommes et les femmes attachés à ce labeur à ciel ouvert ont de la peine et du chagrin car du corps meurtri, les larmes mouillent les joues des jeunes pousses au visage ravagé. Les cadeaux de la nature viticole ne se laissent pas capter comme ça. Le folklore estompe la pénibilité.

Ce jour-là, en Champagne, sous un soleil discret, une cinquantaine de vendangeurs en tenue bleue et foulard rouge, les femmes en robe longue d'époque, la coiffe ancestrale sur la tête, commémorent la cueillette de septembre 1910. Sur le coteau de Saran, on rend hommage aux vendangeurs de jadis – le sécateur a remplacé la serpette. On a revêtu les costumes de l'époque, sabots et tabliers, une carriole à deux chevaux longe le chemin des vignes, trois musiciens sont là qui rythment les allées et venues, le mouvement de la cueillette, l'heure est à la bonne humeur, à la joie de voir les paniers d'osier se remplir de grappes ciselées de chardonnay ; en bouche, l'acidité et la fraîcheur excitent les papilles. Les raisins du jour nourrissent les hommes et les femmes qui aident à rentrer la récolte de la fin de l'été.

Oui, la vendange représente le couronnement de l'œuvre de l'année. Pour les vigneron, c'est leur raison de vivre. Tout converge dans les travaux et les jours vers le ramassage des grappes sur les ceps, cent jours après la fleur. Et la grande énigme, les premiers jours, reste l'état sanitaire des raisins, l'aspect général de la grappe, la couleur et la consistance des grains, la saveur, le dosage des sucres et de l'acidité, le degré alcoolique potentiel.

Née selon les caprices du ciel, la qualité de la récolte varie d'une année sur l'autre. Au début du siècle, le jour de l'ouverture de la vendange était décidé en mairie, selon l'avis du conseil municipal : c'était le ban des vendanges.

En 1910, la vigne avait beaucoup souffert des intempéries et

la récolte fut quasiment inexistante. Le coup fut très dur pour les ouvriers d'usines et mineurs qui venaient s'aérer en Champagne. C'est pourquoi, un siècle plus tard, la maison Moët et Chandon, en ce premier jour de la cueillette 2010, a convié une poignée de champagnophiles à participer au dépouillement des ceps, à croquer les premières baies et à remplir les cagettes bien nettoyées des feuilles et grains pourris avant d'expédier la récolte au vendangeoir de Cramant, construit au début duXX<sup>e</sup> siècle, en contrebas des vignes exposées plein soleil, à mi coteau, une situation rêvée pour la maturation de la matière première.

Les chardonnays de ce village viticole, proche du Château de Saran, propriété de Moët et Chandon, sont la crème de la crème pour l'assemblage des crus à venir, pour l'architecture des cuvées dues à la maestria des chefs de cave, à son palais, à sa mémoire.

Que sera le vin de 2010, un champagne non millésimé, un millésime historique – un Dom Pérignon prestigieux, un Moët de légende comme le 2003 ou un modeste adjuvant dans l'élaboration finale du brut ? Wait and see.

Chef des caves Moët, Benoît Guez, un long trentenaire mince au physique de jeune premier, se refuse à tout pronostic. À ce stade du ramassage, de l'épluchage, du transport des cagettes, il s'avoue dans l'incapacité de dire quoi que ce soit. Tout se fera, la récolte achevée – 1 300 hectares de vignes, rien que pour celles de Moët et Chandon, soit le tiers des approvisionnements – et les raisins pressés, répartis selon les trois cépages autorisés, les crus et les parcelles : la vérité finale sera celle du goût, de la dégustation, des papilles. Tout cela reste très empirique. Comment serait-ce autrement ?

Devant nous, dans la cour ensoleillée du vendangeoir, les

grains sont versés dans le petit pressoir à main des années 1900, la machine tourne, broie les fruits et le jus sort d'un mini-robinet, mince pressée, si émouvante à lamper, le fruité à peine acide nous désaltère en guise d'apéritif avant la traditionnelle potée champenoise, escortée, elle, de brut blanc puis de rosé : voici le champagne à la pétillance vive, né ici, savouré proche des lieux de son éclosion – comme si nous buvions du Lafite, du Margaux ou de l'Yquem aux châteaux. Nulle altération par le transport ou les conditions de stockage.

Dans l'après-midi, au gigantesque centre de pressurage de la Montagne de Reims, les quarante ouvriers font les trois-huit et pendant deux semaines, les pressoirs automatisés par des robots vont livrer par jour l'équivalent de 500 000 bouteilles de brut. Tout a changé depuis l'avant-guerre 1914-1918, le champagne est devenu un vin de masse distribué dans 120 pays et pour Moët, la production avoisine les 30 millions de bouteilles par an – un bouchon saute toutes les minutes sur la planète. Voilà un vin illustrissime façonné par des méthodes et technologies industrielles mais contrôlé par des ingénieurs de l'artisanat champenois, guidés, orientés par l'œil, le nez et la bouche. C'est l'homme qui décide. Un exemple : comment de cette forêt de cuves au repos distinguer ce qui fera le Moët Impérial, le millésimé ou le Dom Pérignon de demain – et le rosé avec l'ajout de vin rouge de l'AOC ?

On ignore si « Moët est le champagne le plus aimé du monde » ainsi que le proclame un document maison, on sait seulement que pour une telle quantité de bouteilles, la qualité est là et au fond de la brousse africaine, dans un lodge du Kenya, après un safari photos, un magnum de la marque d'Épernay représente beaucoup plus que du champagne à la moustille ensorcelante : un peu de la civilisation du vin, de l'âme de la France. Ce vin de Champagne exige de l'élévation.

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

baronne, il sait qu'il passera du temps à Clarke dès les week-end de printemps. Et puis Benjamin et Ariane adopteront le cru, ainsi que leurs enfants, car la vigne est une terre humaine, vivifiante pour le moral. L'œuvre de Clarke continuera par-delà le temps. »

Le baron, disparu brutalement le 4 novembre 1997, aura vu l'aboutissement de son projet si incertain quand il s'est lancé « comme un bleu » dans ce néant de ronces. Les grands millésimes du château, 1983, 1985, 1986, 1988, 1990, 1995, 1996, 1998, 2000, 2005, 2009 qui ont fait de Clarke le leader des vins de Listrac, devenu un cru bourgeois séduisant, plaisant et char-meur, Edmond en a savouré quelques-uns, les comparant à Lafite lors de repas à Pregny, à Paris chez lui, au château afin de montrer à ses hôtes les progrès accomplis – et rien en pouvait mieux le combler. Bernard Esambert, président de la banque pendant 17 ans, peut en témoigner.

Le Rothschild pionnier, solitaire en 1973-1974, contesté dans son choix médocain, peu encouragé par ses proches, les banquiers de Paris et Genève, était sorti vainqueur de cet improbable pari sur le vin de Clarke réanimé par quelqu'un qui n'avait pas froid aux yeux.

« Clarke a été l'œuvre de ma vie » nous a-t-il confié à Megève en août 1995. À l'ombre des ceps de merlot, tout près de son bureau aux trophées de chasse, Edmond de Rothschild repose en paix, du sommeil du juste.

## **TRANSMISSION RÉUSSIE À BENJAMIN ET ARIANE, ILS ONT ADOPTÉ LE DOMAINE.**

Tous deux se plaisent comme Edmond dans la propriété rothschildienne au parc truffé d'œuvres d'art, de sculptures

contemporaines, issues de la collection familiale en constante évolution grâce aux fondations gérées par Ariane, la blonde épouse de Benjamin, qui s'est forgée une culture multiforme – de l'art chinois vivant aux peintres de l'école italienne de l'époque contemporaine et aux bandes dessinées d'Enki Bibal.

En trente-quatre millésimes produits, Clarke a atteint une sorte de maturité, de régularité de constance dans la qualité qui en ont fait une valeur sûre dans la galaxie des crus du médoc.

L'ami d'enfance de Benjamin, Bertrand Otto, un quadra pénétré des exigences du cru, rigueur des sélections et rayonnement du vin sur la planète (60 pays acheteurs), Yann Buchwalter, l'homme des vignes et de la vinification, élève de Michel Rolland, conseiller œnologue, écouté par Benjamin, et Georges Alnot, directeur des ventes pilotent Clarke, Peyre-Lebade, Malmaison dans le Médoc, et les Laurets à Saint-Émilion acquis en 1999, tout cela dans l'esprit et le souvenir du baron Edmond.

## LE SOIR OÙ LE CRU CLASSÉ DE PAUILLAC A ÉTÉ PRÉSERVÉ

**L**e chic, le vrai confort dans certains hôtels de vacances, c'est d'appeler le room service afin de faire servir le dîner dans votre chambre. Voilà qui évite de se vêtir d'une tenue adaptée et de se plier au « dress code » de rigueur. Dans le passé, la chaîne des Relais & Châteaux imposait le soir la veste et au royal Louis XV de l'Hôtel de Paris à Monaco, la cravate était obligatoire. En cas d'absence, un des maîtres d'hôtel lui-même cravaté à l'anglaise vous proposait un assortiment choisi chez les meilleurs fournisseurs, encore fallait-il porter une chemise adéquate.

Dans la petite histoire monégasque, on rapporte le cas de ce gardien de but chauve, portier de l'équipe nationale, qui a été refoulé trois fois au Louis XV pour cause de débardeur impénitent, collé à la peau : pas question de le retirer ni de le cacher par une chemise blanche cravatée et un blazer, idéal pour les propriétaires de yachts géants, mouillant en contrebas, sur le port Hercule. Mal fagoté, dehors Monsieur.

Le repas à l'hôtel dans votre chambre, c'est comme chez vous, à cette différence près que le dîner doit être commandé et qu'il vous sera apporté à l'heure qui vous sied, à votre guise. En peignoir, robe de chambre ou survêtement après la gym, la piscine ou le jogging, face aux flammes de la cheminée, sur la terrasse aménagée, vêtu comme bon vous semble, le rituel du dîner s'an-nonçe léger, décontracté, éloigné du formalisme, des

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

on le verra. Le sauveur, ce sera ce chef humain, très humain, Meilleur Ouvrier de France, qui va l'aider, l'encourager, le soutenir pour les concours vigneux qui vont meubler les nuits et les jours. Au concours du Meilleur Sommelier du Monde, il ne sera devancé que par Markus del Monego, un Allemand au savoir impressionnant mais sans la prestance, l'écoute du client, la compétence d'Éric dont le jury n'a pas vu la classe.

À la Poularde, belle cuisine bourgeoise, double étoilée, soignée, abondante, Étéocle, gendre du maître Joannès Randoing (93 ans en 2012) a senti qu'il devait associer Beaumard à ses créations de plats et aux mariages de saveurs. Le vin est l'ornement des repas, ce qui enrichit les moments de table. Et Beaumard, avant sa tragédie personnelle, a été cuisinier : un atout capital.

« Quand il s'est présenté à moi, recommandé par Raymond Garcia, un négociant en vins, je n'ai pas remarqué son bras replié vers l'épaule » se souvient le chef patron de la Poularde, séduit en quelques minutes par l'allant, l'enthousiasme de Beaumard.

« J'avais senti en lui une telle motivation, une si forte envie d'intégrer notre restaurant, une flamme si vive que je lui ai donné d'emblée la place de chef sommelier à la Poularde, ce qui a transformé radicalement la vie quotidienne de l'hôtel-restaurant de Montrond-les-Bains. »

Car entre le chef forézien, à la nature généreuse, une crème d'homme, et le futur sorcier de la dive bouteille s'est tissé une relation fraternelle fondée sur le respect et la communauté de vues. « Ça ne vous gêne pas, chef, ma main invalide ? » a questionné Beaumard, le premier jour à la Poularde. « Non, pas du tout, pour moi ton handicap n'existe pas. Tu l'as dominé et tu en as fait un atout devant la clientèle. » Gilles Étéocle n'en revient pas de sa dextérité : il faut voir Beaumard nouer ses

lacets, comme s'il n'était pas manchot.

Ce handicap terrible l'a fait aimer du public, indéniablement. Ce grand corps malade est diminué mais cent fois plus chaleureux que ses confrères en noir – d'ailleurs Éric ne travaille pas en deuil, il aime les belles étoffes, les costumes rayés, les pochettes blanches et les chaussures Berluti. C'est le Brummell de la sommellerie française, mû par une « forteresse intérieure » (*Raymond Soubie* par Philippe Labro). Le handicap, bizarrement, a enrichi sa relation avec autrui. Les cœurs s'ouvrent devant ce qui a été son drame – la souffrance sublimée, un homme grandi par son manque.

À 21 ans, Éric loge à la Poularde chez ses patrons. C'est le fils spirituel d'Étéocle qui va former avec le Breton un duo gagnant : Étéocle, cuisiner très classique – poularde Albufera, chaussons aux truffes, homard breton en multiples préparations – adapte sa partition aux vins sélectionnés par Beaumard. Dès les premières semaines, il a toute latitude pour faire entrer les vins de son choix ; en premier lieu du Bourgogne, le terroir privilégié du sommelier au nez prodigieux. Des chefs-d'œuvre remplissent la cave car le sommelier s'est fait un nom dans la Loire de Montrondles-Bains.

Les visites de vignobles en France et en Europe se font en tandem. « Où va-t-on lundi, dans la Côte de Nuits ? » demande Étéocle, curieux et attentif. « Oui, en Bourgogne, on a rendezvous près de Beaune à huit heures, il faut partir à cinq heures du matin. » « Pas de problème » acquiesce le chef patron, entraîné dans le mouvement.

Au programme, soixante-dix vins goûtés dans la journée. Par souci d'économie, Beaumard suggère de dormir dans la même chambre, comme le papa et son rejeton. Le long des vignobles de la côte aux fameuses appellations, le sommelier questionne : « Vous sentez quelque chose, la puissance tellurique des sols, le

génie des terroirs ? »

Devant le portail d'entrée de la Romanée Conti, il fait arrêter la voiture et ramasse trois cailloux, totems du sublime pinot noir. Chez les propriétaires les plus renommés, à commencer par Aubert de Villaine, on leur offre, en plus du dernier-né en barrique, des millésimes d'exception. Chez Henri Mayer, le patriarche du Cros Parantoux et autres grands vignobles, ils font durer la dégustation toute la nuit : charcuteries, fromages, et flacons de rêve. Ils se quittent à six heures du matin, dans la joie et les larmes. Avec Beaumard, les sentiments sont à fleur de peau. Étéocle est remué, transfiguré.

Grâce à l'amitié du chef patron qui recherche des sponsors pour les compétitions de la sommellerie internationale (voyages au États-Unis, Canada, Australie, Afrique du Sud...), Beaumard va s'approcher à Vienne du titre mondial, écarté de la première place par une bourde commise par un intervenant, dans le rôle du client qui réclame... une bière. Incongruité malchanceuse pour Éric (vice-champion du monde) qui, avec le temps, aura à affronter des chasseurs de tête venus pour le débaucher de Montrond-les-Bains vers le Cinq du George V dont il est promu, dès l'ouverture, directeur et chef sommelier – adieu la Poularde. Regrets éternels.

« J'ai eu avec Éric treize ans de bonheur et de partage » confie Gilles Étéocle, un voile de tristesse dans la gorge. « J'étais décidé à lui céder mon hôtel-restaurant, avec des facilités de paiement. » Hélas.

« Le jour de la séparation, le départ de Beaumard, mon mari et Éric se sont enfermés seuls dans un petit salon de l'hôtel, et ils se sont serrés dans les bras et ils ont pleuré » raconte Monique Étéocle, l'épouse, mère de trois enfants. Qui peut ne pas aimer le cher Beaumard ?

Au Cinq, j'ai rencontré un seigneur doté d'un supplément

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

chef Paolo lui enseigne les bases de la cuisine, la technique manuelle, la précision des gestes, la pasta et ses garnitures, l'huile d'olive et ses parfums... Il emmagasine, il avance, il gagne en dextérité. L'été, l'école l'envoie dans une auberge autrichienne – déjà la tentation des voyages. Première récompense : en Sicile, il est fait Meilleur jeune cuisinier d'Europe.

C'est là, pendant les épreuves, qu'il fait la connaissance de Giuseppe Vaccarini, Meilleur Sommelier du Monde 1976, enseignant à l'école Carla Porta. « Ce sont les mots de Vaccarini, son langage strict qui m'ont éveillé l'esprit : puissance, émotion, harmonie, sensations et surtout l'équilibre des vins. »

La pratique de la cuisine avait éludé l'univers viticole et la compréhension du sang de la terre. « J'ai bu mon premier verre avec Giuseppe, à l'aveugle, ce fut un Gewurztraminer vendanges tardives. C'est lui qui a assuré ma préparation aux divers concours de sommeliers. Grâce à Giuseppe, j'ai été mis sur la voie lumineuse, secrète et difficile du vin. »

Premier ouvrage lu : *L'Encyclopédie des Vins* de l'Anglaise Jancis Robinson. Puis il est accueilli à Roanne chez les Troisgros, un grand restaurant aux influences italiennes grâce à l'épouse du chef Pierre, née Forte, experte en spaghetti al dente et risotto al onda. « Voilà le meilleur restaurant italien de France » s'est exclamée Nadia Santini, la chef patronne du Pescatore, le trois étoiles de Canneto sull'Oglio, dans la périphérie de Mantoue. Sur les monts du Forez, Enrico progresse dans la connaissance des vins de Loire et de Bourgogne, les trésors du domaine de la Romanée Conti sont inscrits sur la somptueuse carte des vins. Des plats d'anthologie, insoupçonnés pour leur typicité.

Puis, direction le nord de l'Europe, le Matsalem, le

restaurant du Grand Hôtel de Stockholm où il affine ses connaissances viticoles en allant de dégustations en découvertes, le verre à la main, dans les ambassades d'Argentine, des USA et d'Allemagne – premières découvertes des vins, à l'internationale.

Désormais, le vin et ses mystères se sont emparés d'Enrico – ce sera sa vie. Un univers qu'il appréhende si bien qu'il s'inscrit à de singuliers concours, tel le Master of Port qui le sacre Meilleur Sommelier d'Italie, il a vingt ans. À peine adulte et déjà sur la plus haute marche du podium. En 2002, il est élu Meilleur Sommelier d'Europe (après avoir été second).

Au Cinq du Four Seasons George V à Paris, dans l'ombre d'Éric Beaumard, le mentor, le compagnon de dégustations, le professeur au sourire permanent qu'il a connu à la Poularde à Montrond-les-Bains, voilà un redoutable tandem où chacun a enrichi l'autre. Parfaite illustration du compagnonnage à la française, la sommellerie est une science du palais où il s'agit de faire partager à l'autre ses impressions, ses sensations et ses choix. Quel Puligny Montrachet à la carte, quel cru ? Quel porto vintage ? Quel champagne de vigneron ? Il s'agit d'être complémentaire et de justifier ses points de vue.

« Sept ans en duo, et puis huit ans sommelier au George V, dans une osmose complète, une philosophie éprouvée des mariages des mets et des vins » confie Enrico qui rend hommage à Beaumard, un cœur d'or. Soixante mille bouteilles, deux mille références parmi les meilleurs vins du monde. Un singulier challenge pour un nouveau palace, inventé en 1928, où la chère et les vins jouent au premier rang.

Là, il se frotte aux voyages dans les vignes. Partout sur le globe. À pied en Argentine, sac au dos, comme un marcheur, un routard de l'œnologie, la rencontre inoubliable avec des vigneron paysans – comme en Italie. Le vin est toujours sur la

table, on extrait le jus de la treille et on le boit en famille.

Au Chili, non. On invente des vins pour les vendre aux USA, c'est de l'export. « Il y a des gens qui s'offrent des prêts bancaires pour un logement, moi c'était pour découvrir la planète *Vins*. » Et accroître son savoir. Chez lui, à Paris, les murs de son appartement sont tapissés de cartes tirées d'atlas du vin : la géographie, premier degré de la connaissance œnologique. D'où vient ce Manzanilla ? Et ce Château Palmer par rapport au Château Margaux ? Et le brie à croquer avec un Sancerre ?

Solitaire de la dégustation, quelquefois accompagné par sa sœur, il va parcourir des dizaines de domaines dans le but de se présenter au Concours du Meilleur Sommelier du Monde qui aura lieu au théâtre d'Athènes en octobre 2004, devant deux mille personnes. – une obsession, que les très savantes questions trouvent une réponse plausible sur le disque dur de sa mémoire.

Victorieux d'une série d'épreuves d'une formidable complexité, après tant d'années d'études, le verre en main, le Milanais au visage d'adolescent aurait pu rester au George V – une courte césure, sept mois, à la Villa Madie de Cassis aux côtés du chef étoilé, son ami Jean-Marc Banzo d'Aix-en-Provence, où il a échoué – pensez donc, quelle recrue pour le Cinq du George V, un restaurant de palace parisien, où il s'agit de faire vibrer les « rich and famous » en les faisant rêver grâce à des bijoux de la treille. Ce qu'il accomplit avec l'énergie d'un Milanais bon teint, mais au bout de sept ans, dans l'atmosphère ouatée des lieux, il rend son tablier.

« C'est un monde clos, un palace urbain, on est coupé de la ville, isolé, et peu concerné par la vraie vie. À 29 ans, j'avais envie d'autre chose, d'une aventure personnelle, d'un défi, en dépit de l'amitié que j'éprouvais pour Jean-Marc Banzo, un homme du Midi. Le travail saisonnier, la cuisine des poissons

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

On commence par le plus jeune. Des incunables de la vigne française : qui lampe pareils trésors d'or rouge en France ? La Reine d'Angleterre ? Mieux, Andrew Lloyd Weber, compositeur de musique, l'auteur de *Cats* une comédie musicale à Paris dans les années 1980, et célèbre collectionneur de grands crus – 20 000 flacons en cave.

Penché sur son verre, le baron hume le vin sans s'appesantir, il sait que le cher Blondin a vérifié l'état des bouteilles et écarté celles qui avaient un goût de bouchon ou un défaut, les vins présentés sont impeccables et Philippe de Rothschild fait glisser le contenu dans sa bouche d'un geste net. Il boit sans mâcher le vin, il a soif. Ce Mouton 1929 est encore adolescent. Il l'a vu naître et il est conforme à ce qu'il doit être. Devant nous, éberlués, hésitants, malhabiles, il se garde bien de nous infliger le commentaire savant du châtelain propriétaire. Il nous laisse à nos impressions fugaces, difficiles à fixer. Quelles sont-elles pour moi ? Mystères. Énigmes.

Ces quatre millésimes sont plus vieux que nous qui les savourons, sans réaction. Rien que cela est sidérant. Plus tard, j'apprendrai que le vin, c'est l'expérience du vin et que le plaisir de boire doit être formulé. Plus le vin est bon, plus la langue est éloquente. Avec le temps et la fréquentation des chais, des tables et des crus, les vins diffuseront en moi du sens, éveillant l'esprit et le jugement – pour boire mieux.

Le temps justement qui patine la matière jusqu'au raffinement suprême, c'est ce qu'évalue le baron tout au long de ce déjeuner ponctué par quatre moments de l'histoire de Mouton. On le voit bien à certains hochements de tête, en signe d'approbation, et quand il ingère le Mouton 1900 qui a 72 ans, il dit que sa jeunesse l'a préservé des stigmates du temps, et que le propre d'un grand vin de Bordeaux, c'est ce défi lancé, exprimé, perçu à la dégustation. Le baron lève son verre et nous

l'imitons, la minute est solennelle ô combien éphémère et voilée de silence. De recueillement.

« Philippe, les yeux clos, se sent pénétré par la force sensuelle qui se dégage de l'arôme de Mouton. Sensualité sensible à tout instant. De la graine au verre. » (*Vivre la vigne*, page 210).

À propos d'une bouteille de Mouton 1902, date de naissance du baron, Raoul Blondin proclame :

– Goûtez-le. Pour moi, elle a moins bien vieilli que vous.

– La bouteille et moi, nous comparer, est-ce justifié, raisonnable ? Je suis plus vieux qu'elle. J'avais six mois lors des vendanges de ce millésime, dit le baron. J'y étais sans y être.

Et Philippe aux saillies fulgurantes se concentre pour la déguster. Chose faite, la bouteille est approuvée et Raoul sort, portant le Mouton 1902 comme un bébé dans ses bras. Touchant, bouleversant, ce lien entre l'employé et le maître, entre le vigneron à l'œuvre et le propriétaire en charge de la pérennité du vignoble, de sa vie cachée.

Ce duo a fondé le destin quotidien de Mouton, « un show lyrique où, suspense final, retentit le choc sonore, espéré et annonciateur, le bang du bouchon » (*Vivre la vigne*, page 106).

Il y eut d'autres séjours à Petit et Grand Mouton, les deux demeures du cru, la première de 1880 où allait vivre sa fille Philippine, son mari Jacques Sereys et leurs trois enfants et la seconde, construite par le baron, au-dessus des chais, qui servait de cadre à ces joutes œnologiques autour des joyaux rubis de Mouton. De la culture vivifiée par la présence magique du propriétaire aux tenues insolites, tel un acteur de théâtre en représentation.

Bordeaux, c'est rouge, proclamait le rénovateur de Mouton. Le vin blanc offert à Pauline Fairfax Potter, l'épouse américaine

tant aimée était, me semble-t-il, du Rhin, genre Riesling. Elle était la seule à en boire. Au dessert, l'attraction était de l'Yquem en paillettes, un sorbet givré, ce qui mettait en fureur la famille de Lur Saluces dont le blanc liquoreux à la robe changeante avec le temps se trouvait métamorphosé, saccagé, pensait Bernard Ginestet, par le passage dans le froid.

Excentrique, Philippe l'était par sa mise et ses foucades ; non conformiste, courageux, obstiné, il vivait selon son bon plaisir, « la vie réglée sur la vendange et son rythme annuel », Mouton terre promise. Il avait installé un bureau d'études où étaient punaisés au mur les projets, les schémas d'expansion, plans et dessins étalés pour les sept années à venir – après cinquante-neuf années d'activités, Philippe, étourdi d'hiers et de demains, pourra-t-il mener tout cela à bien, c'est ce qu'il se demande, parcourant le cru avec son labrador Rajah, son compagnon du jour et de la nuit quand il sculptait ses poèmes, *Le Jeu du je*, ses adaptations théâtrales anglaises comme *La Nuit a sa clarté* de Christopher Fry jouée en 1970 chez Renaud-Barrault à l'Odéon dont j'avais rendu compte pour *Paris Match*, lumineuse Madeleine Renaud.

De ces séjours trop brefs, une parenthèse bienfaisante sous le ciel pauillacais, je garde en mémoire l'extrême générosité de Philippe, l'attention qu'il portait aux autres et cette simplicité dans le comportement, l'humour et les confidences très à-propos : « Si je n'étais pas le propriétaire de Mouton, je ne pourrais jamais en proposer midi et soir. »

Car le déjeuner animé par le quatuor de flacons de jadis se répétait pour le dîner... Aucun propriétaire girondin n'a donné ses vins de rêve avec autant de naturel et si peu d'ostentation – et jamais un seul flacon de Mouton Cadet, ne serait-ce que pour juger de l'écart, de la marge entre le premier vin et le second. Après tout, ce dauphin de moins bonne extraction n'avait été

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

Dans les millésimes récents, il n'est pas aisé de faire la différence entre Yquem et Fargues, lequel est vendu trois fois moins cher. « La régularité sera toujours plus nette à Yquem, il faut une sorte d'opulence dans l'équilibre. J'avoue que j'évite moi-même de me retrouver dans l'obligation de choisir ou de départager deux bouteilles de chacun des crus, surtout si ce sont des millésimes proches. »

Dans le passé, avant le changement de propriétaire en 1999, quand il n'y avait pas de millésime à Yquem (1992 par exemple), il n'y en avait pas non plus à Fargues. Produire un vin botrytisé tous les ans, avec une régularité constatée, relève du défi. À Yquem, la constance est dans l'ADN du vin. À Fargues, Alexandre est chez lui, secondé par le prince Eudes d'Orléans, directeur du patrimoine et le sauternes, né dans un site pastoral, dit Jacques Puisais, révèle énergie, magie et beauté, comme un entêtement quotidien.

## PÉTRUS : L'HUMBLE ET LE SUBLIME,

VISITE À JEAN-CLAUDE BERROUET, ŒNOLOGUE,  
PRINTEMPS 1986

**L**e plus grand rouge du monde, le Pétrus ? Non classé, puisqu'il n'y a pas de classement à Pomerol. L'égal de Latour, de Mouton Rothschild, de Haut-Brion, de Cheval Blanc, de Margaux, de Lafite, d'Ausone mais si différent par le style et les goûts.

« Le vin de Pétrus appartient au club des premiers crus » note Michel Dovaz, l'excellent historien du Bordeaux. « C'est un vin qui fait l'unanimité. »

« Comme Yquem en Sauternais, Pétrus représente le modèle parfait du Pomerol et de ses aspirations » écrit Hugh Johnson, l'encyclopédiste anglais mondialement connu. « Il est élaboré comme une Rolls Royce. »

« On ne prend pas ce vin, c'est lui qui vous prend » remarque le chroniqueur hollandais Henry Duyker.

« Pétrus est connu dans le monde entier, il se classe parmi les huit grands rouges du Bordelais » affirme Bernard Ginestet dans son livre *Le Pomerol* paru en 1984.

Une telle flopée de louanges peut effrayer. Excès ?

N'est-ce pas le type même du grand vin, croulant sous les superlatifs, que l'on doit aborder d'un œil (et d'un palais) circonspects ? Avec cette prudence, ce scepticisme du vrai œnophile qui se méfie de l'emphase des mots. Au diable le

dithyrambe publicitaire ! Voyons sur place.

Suivez-moi du côté de Libourne sur le plateau de Pomerol, un des purs joyaux de la vigne française.

## **À PÉTRUS, TOUT EST PETIT, TOUT EST MODESTE, SAUF LE VIN.**

La propriété ne fait que 11,5 hectares, 4 000 caisses environ par vendange (Château Margaux, 90 hectares pour 22 000 caisses).

La production annuelle de Pétrus va de 40 000 à 50 000 bouteilles (ou magnums) selon la générosité de la vendange et le rejet des mauvaises cuvées. En 68, pas de Pétrus ; en 84, moins de 10 000 bouteilles. Petite récolte, prix très élevés.

Le château n'en est pas un. Loin de là... Ou alors ce n'est qu'une dépendance, la demeure gentille du jardinier.

Sur l'étiquette du vin, le mot *Château* ne figure pas. Pudeur, timidité, réserve ? Imagine-t-on pareille humilité en Médoc ?

Nous voici devant une maison de poupée aux volets turquoise, le long de la route à la sortie de Catusseau-Pomerol : un hall nu, un petit salon doté d'un portrait de Mme Loubat, l'ancienne propriétaire décédée en 1961, et au premier étage deux pièces non habitées.

En face de la résidence, le chai de vinification et de vieillissement où reposent les Pétrus 84 et le 85 – on ne pourrait pas loger une troisième récolte. Tout cela impeccablement tenu.

Nombre d'employés : deux ménages (même pas une PME) et les cadres techniques de la société Moueix (Jean-Pierre Moueix, Christian, Jean-François, ses fils), copropriétaire du célèbre cru avec Mme Lacoste, héritière de Mme Loubat, la grande dame de l'appellation.

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

faune méditerranéenne : la quasi-totalité des poissons pêchés, travaillés, bichonnés par ce merveilleux chef est ignorée des meilleurs gourmets de l'Hexagone. Connaissez-vous les anémones de mer, les girelles, le denti, le canthe, les totènes, les sarrans, la liche, la pélamide, lesquels meublent les quatre menus et la vaste carte du meilleur restaurant de poissons de notre pays – ceci depuis la retraite d'Olivier Roellinger, le rival breton de Gérard Passédat ?

La mer, pour le chef patron du Petit Nice, est un lieu de vie poissonnière jusque dans l'intimité profonde : quand il plonge et nage dans les flots bleus, il explore les différents paliers qui livrent leurs trésors et, quand il monte à cinq heures du matin dans l'embarcation de Christian, le valeureux pêcheur du Val des Auffes, il assiste à la cueillette si hasardeuse des pélamides, cette variété de thon rose si fragile qu'il servira cru à la tranche, agrémenté d'écorces de bergamote.

Songez qu'il offre la bagatelle de 85 variétés de poissons contre une dizaine dans n'importe quel étoilé du Michelin ! Passédat, un héros des fonds marins. Avec le temps et la fréquentation de l'univers liquide dans la rade, au pied du Petit Nice, Passédat s'est forgé une éthique de cuisinier respectueux de la mer et des saisons, son terroir à lui qu'il entend sauvegarder. Tout dans la démarche de ce chef patron au regard d'acier révèle son attachement viscéral à la Grande Bleue, « une scandaleuse poubelle et non plus un poumon ».

Songez que les gens balancent de tout, en dehors des sacs plastiques, des bouteilles de soda, voici des mobyettes, des moteurs usagés, des fringues, une véritable honte. « De la barbarie ». Et lui, le petit-fils de Germain, vit sa vie dans la brise marine, devant le mouvement des vagues et l'horizon bleuté. Il se sent responsable du destin tragique de la Méditerranée, ce pour quoi il s'acharne à mettre en valeur ses cadeaux vivants,

pêchés dans les seuils successifs des entrailles de la mer.

Passédat est, en cuisine, l'apôtre de la marée quotidienne et son deus ex machina.

Un repas chez lui, au-dessus de la mer et de l'écume, reste une expérience unique dans la grande restauration française. Des sous-sols marins aux coraux colorés, balayés par les filets de Christian et autres pêcheurs sont prélevées vos nourritures salées, iodées, vivantes. Au Petit Nice, elles ne voient jamais la glace, la chair des loups, langoustes et chapons dans leur vérité : une ode à la pureté.

Le génie de Van Gogh est à Amsterdam, Mozart à Salzbourg, Tintoret et Titien à Venise, la Joconde au Louvre, le génie des poissons en France, c'est à Marseille, sur la corniche Kennedy, au Petit Nice, là où le loup servi en saison confine au chef-d'œuvre, embelli, rehaussé en goûts par le jus à l'huile d'olive, ail, fines herbes de Lucie Passédat, la divine grand-mère du maître queux.

## QUELS VINS ?

La cave abrite 25 000 bouteilles, dont 80 % de blancs, ce qui ne surprendra personne. Le mariage avec les mets se complique par la diversité des apprêts, garnitures et accompagnements. Des poissons et crustacés à la chair dense comme le denti, puissante en saveur comme le chapon, délicate comme l'anémone de mer ne s'accrochent pas comme ça avec la dive bouteille à la robe pâle ou dorée claire. Déclinons les plats phares de la carte Passédat et les accords réfléchis, selon Florian, sommelier expert du Petit Nice.

- Le loup de palangre ou le denti Lucie Passédat : Hermitage blanc, Châteauneuf blanc, Puligny Montrachet.

- Le denti à l'endoumoise au jus de bœuf réduit, aubergines Barthélémy : un pinot noir de Bourgogne, genre Morey Saint-Denis de Dujac.
- L'effeuillé de chapon au bouillon clair safrané : un viognier de la Vallée du Rhône, un Condrieu la Doriane de Marcel Guigal à l'élevage plus dense.
- L'arrivage du palangrier, poisson de petite pêche au fenouil exprimé : un pinot gris d'Alsace pour sa fraîcheur, un blanc du Languedoc comprenant chenin, viognier et grenache blanc, en hommage à une région viticole, la plus vaste de France.
- La galinette, le pageot ou le canthe aux sucres réduits de leur chair suivant la pêche, le pageot somptueux l'été : un élégant Provence blanc de Dominique Hauvette à l'assemblage savant.
- Les sarrans juste saisis (petits poissons de roche façon girelles) et criste-marine et carotte : le chenin blanc de la Loire, style la Taille aux Loups ou la Coulée de Serrant.
- Le navarin de homard ou le homard breton en mauve abyssale et les sauces aux légumes souvent présentes dans la palette de Passédat : le Sauvignon blanc de Touraine, celui d'Henry Marionnet par exemple ou le Chardonnay de l'Étoile de deux ou trois ans, dans le Jura, le Chardonnay Clessé surmûri de Jean Thévenet dans le Macônnais.
- La bouillabaisse en trois paliers, chef-d'œuvre du Petit Nice, la meilleure soupe de poissons du monde, architecture et arc-en-ciel de goûts.

Gérald Passédat n'applique pas la charte de la bouillabaisse,

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

importantes, on débouche en quantité, avoue-t-il de sa voix douce qu'il veut convaincante. Si vous n'avez qu'un Haut Brion 1947, un Meursault Perrières 1990, un Latour 1928, un Dom Pérignon rosé 1996, quand vous décidez-vous à les déboucher ? Un ami me confiait que son Margaux 1961, il ne savait pas avec qui le partager. Qui pourrait le goûter à sa juste valeur ? Je mourrais avant que le contenant de la bouteille ne coule dans le gosier de quiconque, hélas. Réflexe courant, navrant pour moi. Le vin des crus d'art vivant comme les trois cités plus haut ont été imaginés, faits, mis en bouteille pour être bus et procurer du plaisir – et du rêve. Que dire d'autre ? Les radins sont des négateurs de joie. »

Personne ne boit aussi bien, aussi voluptueux qu'Audouze mais il faut dire que les membres de son entourage, au cours de wine-dinners et à l'Académie, ont accès à des crus si exceptionnels, si raffinés, si époustouflants – et en nombre – qu'ils en restent médusés, saisis. Des vins d'une vie, bien qu'éphémères, vont demeurer gravés dans leur mémoire – et instilleront le virus des vins anciens. En octobre 2012, au Crillon, Petrus 67, Mouton Rothschild 82, La Tache 83 et Yquem 1985, quattuor mémorable pour des bouches comblées.

De vifs regrets pour des flacons morts qui auraient dû être savourés en leur temps. C'est là le mystère de l'or rouge ou blanc : quand nos vins sont-ils mûrs, à point, prêts à boire ?

MÉCHANTE PITANCE  
DANS LES CIEUX  
OU LA DÉPRIME AÉRIENNE DU GOURMET

**I**l fait moins 50 dans les nuages, pas étonnant que la cuisine servie à bord de ce Boeing soit surgelée. D'ailleurs, comment pourrait-il en être autrement dans les trois classes de ces aéronefs qui vont d'un continent à un autre ? La cuisine fraîche, mitonnée au moment, n'existe pratiquement pas sur les longs courriers, à l'exception de quelques lignes prestigieuses de haut vol où l'on cuit, assaisonne en quête du goût juste – ce fut le cas de la première d'Air France où des chefs stars comme Alain Ducasse et Guy Martin se sont impliqués avec leurs seconds dans des repas de vraie gastronomie comme ces noisettes d'agneau aux truffes finies à bord, dignes d'un grand étoilé.

Sur la ligne très fréquentée de Paris-Maurice, le Boeing d'Air Mauritius offrait un gentil menu qui s'ouvrait sur une terrine de foie gras au gingembre, escortée de trois feuilles de salade de mâche et d'un chutney d'abricot à la figue. Saisie par le froid, la tranche de foie gras ne méritait pas son nom si noble, ce n'était qu'un méchant pâté bien neutre, et ferme. Aucun moelleux. Seul, le chutney d'abricot bien aromatisé tirait son épingle de ce jeu prétentieux.

Dans l'intitulé des trois plats de résistance, les courgettes tenaient la place de garniture légumière. Pour le pigeon à la réglisse, sauce demi-glace, des courgettes et des tomates en

éven-tail ; pour le filet d'agneau poêlé sauce au poivre et à la crème, des courgettes grillées, et pour les crevettes créoles à la noix de coco et tomate, des courgettes en dés aux épices et du riz basmati nature. L'hiver en France serait-il la saison des courgettes, hum, hum... Si les frigos n'existaient pas...

Que boire ? Du champagne en flûte de plastique baladées de sièges en rangées, impossible de l'identifier. Aucune mention sur la carte menu, pas d'information des stewards mauriciens – avaient-ils le droit d'en goûter ?

Suivaient un petit Chablis de bonne fraîcheur et le troisième vin d'un cru bourgeois du Médoc dans un millésime moyen. Sur l'agneau noirci par la sur-cuisson, j'avais mes munitions : une bouteille de Pavillon rouge 1985 du Château Margaux, dûment débouchée par mes soins au salon d'Air France.

À l'époque, les vrais œnophiles pouvaient encore voyager avec des flacons de leur cave. C'était l'heureux temps de la liberté de boire en plein ciel et d'être assuré que le vin serait la parure du nonrepas – car même la boule de pain sur ce vol, annihilée par le froid, était indigne du travail d'un artisan de la boulange. Que dire du camembert pâteux d'une marque prétentieuse ? Le filet d'agneau débarrassé de sa sauce plâtre qui avait tout de la semelle aurait abîmé le deuxième vin du génial château cher à Ernest Hemingway.

Donc le Margaux à peine rafraîchi, le plaisir racé du Pavillon rouge savouré seul comme un baume, une source de réconfort, c'était un petit air de la France des vignobles, parvenu jusqu'à nous, à 10 000 pieds... De la griserie charmeuse.

L'abus des réglementations, le principe de précaution sévissant partout – la bouteille d'eau prohibée et jetée à l'embarquement, une honte quand on sait la raréfaction de l'eau sur le globe, les interdictions minant le séjour dans les cieux –, tout cela a ruiné le simple agrément de prendre l'avion. Nos

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

LE MÉLOMANE ET L'OENOPHILE, UN  
JEU À DEUX ÉNIGMES, DE L'OREILLE  
ET DE LA BOUCHE

À quoi songe l'œnophile tout au long d'un concert ? À Pleyel, en écoutant Nelson Freire au piano, Radu Lupu, Fazil Say aux Champs-Élysées ou le grand orchestre symphonique de Daniel Barenboim aux prises avec la *Pastorale* de Beethoven puis le *Dom Juan* de Mozart, il cherche l'accord de la musique et du vin. Quelle partition pour quel flacon ? Où sont les correspondances, les passerelles entre les deux arts ? Fascinant exercice, illustré par « la machine à doigts » ou les accords aériens du violoniste Régis Pasquier.

*La Vie parisienne* d'Offenbach et le champagne de noble pétillance : l'euphorie tisse un lien vivant entre l'opéra comique et la vivacité des bulles. On est dans le même registre : la joie, la gaieté, le partage.

Au parterre de l'Opéra Comique, la salle très chargée de la rue Favart, Jérôme Savary, metteur en scène de comédies musicales, avait fait servir le vin des sacres royaux devant le rideau de scène, et le plaisir du spectacle s'en est trouvé enrichi, renforcé par la conjonction de la scène en mouvement et du vin à bulles.

Au concert, l'œnophile plonge par la pensée dans sa cave ou ses souvenirs. Le vin le taraude car il a soif. La quête de la divine bouteille adéquate trotte dans son cerveau. Le pinot noir de Morey Saint-Denis en Bourgogne, d'une austérité atténuée par

le temps, conviendrait-il à une aria de Bach ou à une Mazurka de Chopin – avez-vous en tête d'autres analogies ?

Le chardonnay du Chablis Grenouilles, minéral, évolué – sept ans d'âge – m'évoque la sonate à Kreutzer de Beethoven jouée au violon par Renaud Capuçon l'autre soir aux Champs-Élysées, même intensité dans le phrasé : le goût du vin renvoie à l'expression musicale. C'est ce parallèle intime et caché que cherche l'œnophile, ce qui le fait vibrer en écoutant le virtuose. Le vin touille l'imaginaire et la partition fait surgir des AOC, des flacons.

Un dîner mets et vins au Château de Noirieux près d'Angers met à l'honneur trois millésimes du Château Palmer, cru classé de Margaux, 1985, 1995 et 2000, trois versions d'un très beau médoc apprécié à la cour d'Angleterre : c'est le général anglais Palmer qui au début du xixe siècle a consacré sa vie et sa fortune à la constitution du cru qui a peu changé côté surface des vignes.

J'avais en mémoire la *Rhapsodie in Blue* de Georges Gershwin, jouée à Pleyel par le génial Lang Lang au milieu de l'orchestre des Pays de Loire dirigé par John Axelrod et en lampant le premier millésime, le plus jeune, je me rappelais le solo de clarinette, un glissando qui débouche sur l'air fameux de *The man in love* – un appel au style à la fois coulant et plein du cru classé de Margaux.

Il y a tout dans cette rhapsodie, jusqu'à l'évocation des lumières de Manhattan grâce à la richesse des sons, des instruments, flûtes, hautbois, clarinettes, saxophones, bassons, cors, trompettes, tuba, cymbales, cordes et piano solo : une œuvre magistrale à la mesure de la fougue, de la maestria dominée de l'ex-enfant prodige chinois – il jouait du piano à dix-huit mois. À 28 ans, Lang Lang avait plus de 26 ans de métier !

Opulence du vin, transmise par le millésime 1985, à la fois puissant, profond et d'une finesse si élégante en fin de bouche – Palmer et Gershwin, ce rapprochement d'un soir conjugait la trame du Margaux et les différents thèmes de l'œuvre jazzy aux enjambées conquérantes.

Le bouquet final de la rhapsodie suscitait la même méditation que le ressenti du Margaux. Un instant d'éternité, le vin n'étant pas présent à Pleyel, l'œuvre de Gershwin le faisait surgir par le biais de la dégustation du Margaux en trois scansions.

Le vin suscité, suggéré par l'œuvre musicale de la rhapsodie hongroise numéro 2 de Franz Liszt pour piano à quatre mains avait pour interprètes d'un soir Lang Lang et Herbie Hancock, le pianiste noir américain qui jouait le concerto pour piano de Mozart à 11 ans, ce qui le conduisit à rejoindre Miles Davis et son quintette en 1963, car le jazz a été au cœur de son activité musicale.

À Pleyel, le duo a emballé le public par le rythme, les effets pianistiques, les attaques du cymbalum et l'aspect tzigane de la partition.

Au-delà du tempo, des accords à quatre mains, des ruptures vives, Lang Lang et Hancock ont transmis au public une sorte de gaieté, de joie pure, renforcées par l'union du duo. À l'un répondait l'autre dans une sorte d'élan de confraternité musicale qui allait bien au-delà des blanches et des noires. La puissance de Liszt transcendait le moment pianistique : les deux solistes accomplissaient une sorte de fusion inattendue comme si Liszt les propulsait dans un ailleurs céleste, tout de beauté.

Que proposer en pointillé comme flacon de référence ? Un vin d'art ? Pour moi, un champagne Krug millésimé genre 1982 ou 1988, une sorte de chef-d'œuvre de la galaxie des coteaux. Rien de plus évocateur, de plus complet, la vibration magistrale

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

Les plus capés se désistent, tel Joël Robuchon, candidat au poste de toqué.

Finalement, Laurent peut ouvrir avec Philippe Braun au piano, neveu d'Émile Jung, le Crocodile à Strasbourg, trois étoiles. Dans les mois qui suivent, Philippe Bourguignon décroche le titre de Meilleur Sommelier de France : pour Laurent dont les vins vont s'inscrire dans la démarche haut de gamme de l'établissement, c'est un atout de poids. Il lui revient de mener la politique des achats et Edmond Ehrlich l'envoie sillonner les vignobles, non pas en week-end, mais en semaine : « Cela fait partie de vos attributions. Le contact avec les vigneronns garantit la qualité des vins. Vous êtes l'ambassadeur de Laurent, on ne vous trompera pas. Et puis vous saurez ce que vous aurez à vendre, en temps et en heure, pour ce qui concerne la maturité des vins. Vous avez toute ma confiance. »

Trapu, voix ferme à l'accent rocailleux, Ehrlich a été l'un de ceux qui ont modernisé la gestion de Laurent, un singulier paquebot aux cinq salons, réceptions et banquets – le souci des personnels en priorité. « Il a été pour moi un autre père » confie Philippe Bourguignon.

Au début, Bourguignon habille les mets de vins plus ou moins appropriés aux plats. Quatre couverts, des huîtres, du foie gras, du homard, une tarte à la tomate, du bar en croûte, de la lotte aux artichauts, de l'agneau à la provençale, une côte de veau en cocotte, que faire ? « Le sommelier est l'homme des compromis avec ses clients et ce qu'ils vont manger confie-t-il, méditatif. Il doit s'adapter. Première bouteille, un Sauvignon ou un Chenin de Loire, puis sur les plats centraux, il faut un vin passe-partout, un Saumur Champigny, un pinot noir de Bourgogne au fruité présent servi frais, c'est un arrangement mi-figue mi-raisin, et comme les clients ont à débattre d'affaires sérieuses, ils s'en remettent au sommelier. Après tout, il est là

pour étancher notre soif. Et pour donner du plaisir. »

L'homme du vin ne saurait se tromper, ou pire, tromper le client. La vie mystérieuse du vin est une science, et il en est le dépositaire. Ça marche comme cela dans les restaurants depuis Jean Véfour (1830) et même avant lui chez le sieur Antoine Beauvilliers, ancien chef de cuisine du prince de Condé et futur officier de bouche de Louis XVIII, l'un des tout premiers restaurateurs de l'Histoire de France. Beauvilliers fondé en 1970 par le regretté Édouard Carlier, a été repris par un chef mauricien, rue Lamarck (75 018), transformé et modernisé.

« Dans les enseignes de prestige, à forte connotation business comme Laurent, il faut bien voir que la clientèle ne s'attable pas seulement pour consommer des nourritures choisies et des vins de bonne origine, sinon ces gens resteraient chez eux, dans le cocon familial, souligne Bourguignon de sa voix posée. Ils sont là pour vendre des Airbus, des armes de guerre, des voitures, signer des contrats d'import-export, recueillir des avis sur les banques chinoises, le yo-yo de l'euro, la production de cacao en Afrique et le tourisme à développer au Club Méditerranée... On bosse, on phosphore, on se lance. »

Le restaurateur et les personnels de salle sont des figurants utiles dans le décor des affaires. Ils sont là pour prêter assistance aux forces en présence. Discretion et rapidité d'exécution. Et si l'entente à table se révèle fructueuse, positive, poignées de mains à l'appui, excellent sera le Médoc, les noisettes de chevreuil délicieuses et le soufflé aux noisettes bombé et moelleux à l'intérieur. Que du bonheur. Et un pourboire consistant donné par la puissance invitante.

Tout cela, ce consensus mou ne plaît guère à Bourguignon, soucieux de la judicieuse correspondance entre l'assiette et le verre ; pour lui, un puriste du goût, c'est la base de son métier. Le sommelier n'est pas seulement un ouvrier de bouteilles et un

serveur distingué. Il porte et délivre le message du vin, l'élan du vin vers le plat.

Offrir un Saint-Estèphe sur une brandade de morue, un Porto sur une soupe de poissons, un Jurançon sur un camembert, un champagne vif, vivace sur un sabayon au chocolat, non. L'élève de Jean Frambourg, passionné par le jus de la treille et son destin à table, entend s'opposer à ces compromissions qui dénaturent les vins. Il va s'agir de les protéger, une idée forte, un principe d'action qui découle du discours innovant du grand professeur d'œnologie, le biologiste Jacques Puisais, la lumière des œnophiles, nombreux sont les sommeliers et restaurateurs qui sont les élèves du Tourangeau à la parole savante !

Octogénaire depuis peu, ce personnage au langage fleuri est à la fois un œnologue, un poète et un épicurien qui n'a cessé de militer pour le juste accord des vins et des mets. Toute sa vie d'hédoniste a consisté à rechercher des harmonies à partir d'un vin, le Muscadet et des huîtres de belon, le canard Apicius et le Banyuls d'André Parcé, la beuchelle de Touraine et le Chinon, le Hollande étuvé et le Médoc, le maroilles et le champagne...

L'essentiel de son propos, c'est la mise en valeur du vin, embelli, porté, amélioré par la préparation culinaire ; la table bien conçue, c'est de l'intelligence, de la sensibilité en actes, du respect appliqué aux éléments solides et liquides et de la culture.

Véritable prophète du plaisir à table, Jacques Puisais a fondé sa philosophie sur la priorité concédée aux vins : on commence d'abord par le blanc, ou le pétillant, puis on s'efforce de dénicher un plat qui convienne le mieux afin de respecter le vin, un Haut Médoc sur une selle d'agneau, un Meursault sur un turbot, un blanc liquoreux sur un roquefort. Tout est subjectif, dira-t-on, et les gens ont des seuils sensoriels et des goûts différents – pas de vin sur du chocolat, l'eau désaltérante suffira

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

table doublement étoilée de Béziers, Hernandez entre à l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence auprès du maître sommelier René Boxberger, l'initiateur, celui qui lui a transmis la passion du vrai vin par un discours simple et juste. C'est là, au Val d'Enfer, qu'il appréhende le plaisir sensuel du jus de la treille qu'il saura communiquer à la clientèle triée sur le volet de l'Oustau, un des premiers Relais & Châteaux de France, trois étoiles Michelin, sous la direction de Raymond Thuilier, l'as du gigot en croûte que Georges Pompidou, alors secrétaire d'État au Tourisme, aidera à se faire un nom et une réputation, l'Oustau devant beau-coup au natif de Mondoubif (Auvergne).

C'est là aussi, au contact des crus provençaux méconnus par les « rich and famous » qu'il devine le danger et le ridicule à n'être qu'un buveur d'étiquettes. Sa vie sera consacrée à la découverte, à la promotion de vins authentiques.

Tout dans la restauration étoilée, haut de gamme, réside dans les liens tissés au fil du temps, les relations professionnelles et la pâte humaine, le goût des autres qui vous font pénétrer dans les cercles de l'excellence. À l'époque, au début des années 1980, le monde du vin concerne peu les chefs de cuisine : il y a des sommeliers et des conseillers spécialisés pour meubler les caves. Les AOC restent le secteur des hommes en noir : ce sont eux qui génèrent les profits, le bénéfice des restaurants de l'Hexagone (50 % de la recette).

Il s'agit de savoir ce que l'on achète dans les vignobles, des vins de forte notoriété, à la mode, dans le vent de l'histoire contemporaine qui feront vibrer les mangeurs aux papilles délicates – comment plaire à la clientèle ?

Quand François Mitterrand, un fin palais, s'attable au Jamin, le premier restaurant de la galaxie Joël Robuchon, que lui suggérer ? Du Grand Puy Lacoste, son cru médocain préféré. Quand il est en face du général de Bénouville, grand résistant,

ce dernier réclame des blancs et rouges de Bourgogne de la famille de Montille, des Meursault Perrières, du Chablis Grenouilles, du Corton Charlemagne, du Corton Grancey, exclusivité de Louis Latour, de l'Aloxe Corton, son préféré, du Bâtard Montrachet... Du très bon, quoi ? Le président, bonne pâte, suit son commensal, pas de vagues.

Au Jamin, Antoine Hernandez a été recruté par Joël Robuchon sans qu'ils se soient vus – grâce à l'intervention de Guy Savoy et de Guy Renvoisé. La confiance règne quand on bénéficie de telles recommandations. Pour le Biterrois, un singulier challenge, d'autant que Joël Robuchon, en provenance du Nikko sur les quais de la Seine où il a glané deux étoiles aux Célébrités, n'était guère connu comme chef patron, il y avait tout à faire pour bâtir un nom et une enseigne. Côté cuisine, ce fut l'éblouissement dès les premières semaines, le formidable menu à 16 euros comprenant la fameuse tête de veau et la crème brûlée fut le premier signe de la démocratisation relative de la bonne chère, voulue par le Poitevin. En cela, le chef au front bombé a marqué l'histoire de la cuisine française contemporaine.

Peu versé dans le savoir œnologique, Robuchon qui est un bon descendeur de bruts champenois souhaite des vins de toutes les régions. Par l'entremise de Guy Renvoisé, ancien jockey, œnophile bourru qui a ses entrées chez la crème des producteurs de vins fins, la cave s'enrichit de crus de Bourgogne, de Sauzet, de Dauvissat à Chablis, de Vincent Leflaive, des Comtes Lafond, de la Romanée Conti, de Meo-Camuzet : singulière cave d'exception. Avec Jean-Claude Vrinat, l'ami fraternel du Taillevent, disparu en 2007, Robuchon achète une cave humide à Bougival à Bougival car le chef du Jamin exige des achats en primeur, à stocker. Ainsi est-il certain d'avoir les vins.

Rue de Longchamp, la cave peut loger cinq mille bouteilles

seulement. Souvenirs de ses racines, Hernandez fait entrer des Saint-Chinian, des rouges de Chave, de Gilbert Alquier, du Banyuls de Parcé, des grands bordeaux de 1928, 1929, 1945 achetés à un collectionneur, des vieux rhum, du champagne Taittinger dont la famille a créé le prix culinaire remporté par le futur trois étoiles Robuchon qui a tout gagné, côté médailles, prix, concours... En 2004, il a été fait Officier de la Légion d'Honneur par Jean-Pierre Raffarin, Premier ministre et « pays » du chef au front large et à l'œil pétillant.

En quelques mois, à peine une année, le Jamin devient l'adresse en vue, la table de luxe où il faut aller : réussir à obtenir une table les jeudis ou vendredis soir relève de la prouesse. Car de partout arrivent des réservations par dizaines, l'engouement est tel qu'il faut renvoyer des dollars, des yens à des impétrants qui, passant par la capitale, veulent quatre couverts à dîner le 12 janvier, le 8 mars ou le 15 juillet. Hélas, c'est complet. Combien de palais aiguisés auront été déçus par ces refus intempestifs ?

Dans le *New York Herald Tribune*, Naomi Barry, chroniqueuse très lue, va classer le restaurant de Joël Robuchon première ou deuxième meilleure table du monde durant des lustres... À la fin du XX<sup>e</sup> siècle, aucun restaurateur en Europe n'aura eu la vogue, le succès de Joël Robuchon. Des réservations interminables. Voulez-vous être placé en juin, dans quatre mois ? Voici les jours où vous pourrez avoir une table... au déjeuner. Le dîner, c'est autre chose.

Quand Robuchon ouvrira le premier Atelier en 2004, il abandonnera le système pervers des réservations, d'où la queue et des récriminations fréquentes. De la restauration pour tous. C'est ce que voulait le grand Joël.

Avec le temps, les gourmets se sont adaptés. En 2012, le

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

publiques, le Bistrot du Sommelier compte 1 200 références, ce qui est comparable aux réserves de la Tour d'Argent ou du Taillevent. Pour un bistrot d'essence populaire, ouvert à toutes les bourses, le challenge vaut d'être signalé.

Avec le temps, le Drômois s'est mis à l'écriture, disciple de Jean-Luc Pouteau, Meilleur Sommelier du Monde en 1983, dont *Les Carnets de dégustation* ont donné lieu à des ouvrages de référence. Dans *Les Grands vins du siècle* (Éditions E.P.A.), publié en septembre 1999, le patron du Bistrot du Sommelier classe les chefs-d'œuvre de la viticulture mondiale en trois catégories : les vins mythiques, les exceptionnels et les vins de l'avenir, une vingtaine, nés de l'énergie de leurs créateurs, Michel Chapoutier (Hermitage), Aimé Guibert (vins de pays de l'Hérault), Gérard Gauby (Côtes du Roussillon), Claude Papin (Coteaux du Layon), Yves Cuilleron (Condrieu) et Patrick Ducournau (Madiran).

Dans la première catégorie, des monuments historiques : Romanée Conti, Haut-Brion, Lafite, Margaux, Latour, Mouton, Pétrus, Yquem, Bollinger, Dom Pérignon, la Mouline, Opus One. Dans la seconde : les Bourgognes de Faiveley, Leflaive, des Comtes Lafond, du Marquis de la Guiche, de Jean-François Coche-Dury, de Jean-Nicolas Méo, de Lalou Bize-Leroy, de Jean-Marie Raveneau et, à Bordeaux, Cos d'Estournel, Lynch Bages, Palmer, Figeac et, ailleurs, les vins de Gérard et Yann Chave, d'Henri Bonneau à Châteauneuf, de Provence ou du Languedoc, les Vouvray de Huet, les vins d'Alsace des dames Fallot, et de Zind-Humbrecht... Un classement que l'on peut discuter – pour les champagnes.

À force de tremper ses lèvres, de mouiller ses papilles dans les nectars de Bacchus, le maître sommelier s'est forgé un style littéraire dévoilant l'histoire, le présent et les millésimes de ces très grands vignobles arpentés, le verre en main. Il imprègne ses

textes de son expérience de dégustateur, de voyageur dans les règes, de ses souvenirs de reporter d'un jour. Il raconte qu'il a savouré une Romanée Conti 1971 sur une pastilla de pigeon aux épices douces, « un très heureux mariage » souligne l'auteur. « Dans ces vins, la générosité tendre de la Bourgogne, » écrivait Gaston Roupnel, le philosophe lampeur de bons crus de sa région.

« Jamais une aussi petite surface de vigne n'aura produit un vin, la Romanée Conti, aussi prestigieux, tant par ses qualités que par sa valeur marchande. Et cela pendant des siècles. » Il faut lire les ouvrages de Philippe Faure-Brac.

## LA CAVE, ANTICHAMBRE DU CAVEAU ET DU BONHEUR,

LA QUÊTE DU FLACON RÊVÉ DANS LA PÉNOMBRE  
DES SOUS-SOLS

**D**e deux choses l'une : soit la cave est rangée par AOC, par communes viticoles, par crus, par millésimes – très rare – soit par marques pour le champagne, soit c'est un fouillis, une caverne d'Ali Baba désordonnée, une sorte de fourre-tout de caisses, de flacons, de bouteilles dépourvues de tout cartésianisme œnologique.

Dans ces conditions, le propriétaire se voit condamné à une recherche tatillonne du vin désiré. Où se cache ce Morey Saint-Denis 2004, ce Beychevelle 1990, cet Hermitage La Chapelle 1996 qui ont surgi dans ma mémoire ? Où en est ce beau vin acquis dans la forteresse de pierres de la maison Jaboulet, le long de la rivière rhodanienne ? Et ce Billecart Salmon 1995 que j'ai fait vieillir, selon la recommandation d'Alexandre Bader, DG volubile – il a mûri en cave dans le silence – où en est-il ? Diantre, je le veux pour les huîtres au caviar.

Le pire, ce Pétrus 1990 extrait d'une caisse de douze en 1995 pour honorer un éditeur et son hôte qui n'était autre que Robert Parker himself, invité à l'Arpège. Un exemplaire unique du grand Pomerol, lequel aurait plus de vingt ans – sûrement bon à boire dans ce millésime emblématique – si je réussissais à mettre la main dessus.

À chaque fois que je descends au sous-sol, en quête d'un ou

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

# Table des matières

## Préface

De l'initiation à la connaissance des vins pour autrui

L'homme millésimé au Château Las Cases, chez le regretté Michel Delon

David Khayat, cancérologue : de l'art culinaire pour guérir les malades

La France, pays du vin célébré ou honni ? Pourquoi au Pays de Rabelais, Pasteur et de l'historien Roger Dion s'acharment-on sur le jus de la treille ?

La fraîcheur de la vie : de l'eau végétale pour la soif et le plaisir

L'itinéraire d'un buveur de Bordeaux, Raymond Oliver au Grand Véfour à Paris, avril 1977

Des flacons en voyage, les vins, compagnons du plaisir

Le Savoyard Guy Martin, successeur de Raymond Oliver au Véfour

Meilleur Sommelier du Monde 2000, Olivier Poussier, du plaisir à la méditation

1). Aubert de Villaine, les secrets de la Romanée Conti

2). De la naissance du vin à la vigne, sur les coteaux champenois, le champagne une esthétique du libertinage

2. Retour sur l'aventure d'Edmond de Rothschild au Château Clarke, en Médoc, l'œuvre de sa vie
3. Le soir où le cru classé de Pauillac a été préservé
4. De l'horreur œnologique, des assoiffés de vin, le gosier sec
5. Éric Beaumard, le prince des sommeliers, gaucher malgré lui
5. Plaidoyer pour Michel Jack Chasseuil, propriétaire de la plus belle cave du monde
7. Enrico Bernardo, les vins justes d'Il Vino, un sommelier cuisinier milanais à Paris
3. Le Brunello di Montalcino à Venise, une double vie dans le verre
9. Le sourcier Philippe de Rothschild, la lumière du chai, visite au Château Mouton Rothschild en 1972
9. Le Château d'Yquem : privilèges, rigueur, exigences d'un grand cru, voyage au château des Lur Saluces en mai 1984
1. Alexandre de Lur Saluces, du Château d'Yquem à Fargues, la continuité familiale
2. Pétrus : l'humble et le sublime, visite à Jean-Claude Berrouet, œnologue, printemps 1986
3. Marc Meneau, nourrir les gens à Vézelay, colline sacrée et terre humaine
4. Au Petit Nice à Marseille, la découverte de poissons inconnus et de vins classiques
5. François Audouze, pour l'amour des vins anciens, beautés et résurrections
5. Méchante pitance dans les cieux ou la déprime aérienne du

gourmet

7. Des grands crus comme vecteurs de civilisation, de la culture pour mieux boire
3. La chute d'un Pichon Lalande 1966 ou la punition de l'œnophile
2. Le mélomane et l'œnophile, un jeu à deux énigmes, de l'oreille et de la bouche
1. Philippe Bourguignon, l'œnophile est un humanisme, l'itinéraire d'un diacre du vin
1. Régal au bout du fil sur la Croisette, un dîner impossible ?
2. Les vins d'Antoine Hernandez aux Ateliers de Joël Robuchon, de la compagnie liquide pour des mets royaux
3. Dans les verres des fortunés de la vie à Monaco, les vins d'un palace de légende sur le Rocher, l'Hôtel de Paris
4. Au Bistrot du Sommelier, Philippe Faure-Brac, dégustateur, auteur et serviteur du vin, de l'humilité et du savoir
5. La cave, antichambre du caveau et du bonheur, la quête du flacon rêvé dans la pénombre des sous-sols

dex des noms

Achevé d'imprimer le 21 décembre 2012  
sur les presses de  
**La Manufacture - Imprimeur** – 52200 Langres  
Tél. : (33) 325 845 892

—  
N° imprimeur : 12769 – Dépôt légal : décembre 2012  
*Imprimé en France*

