



Noria de grandes bouteilles à La Tour d'Argent

Juillet 2006, *La Tour d'Argent*, à Paris. Douze passionnés choisissent sur la carte des vins du restaurant onze bouteilles d'anthologie pour un repas inoubliable. **PAR YAIR HAIDU**

Nous sommes une douzaine d'amis, ce dimanche 6 juillet 2006, à nous retrouver pour un déjeuner au restaurant parisien *La Tour d'Argent*. Cette table mythique

compte une cave parmi les mieux achalandées du monde, riche de près d'un demi-million de flacons. Se retrouvent ce jour-là deux médecins, dont Christophe Mathoulin, "le Michel Rolland de la chirurgie de la main", l'ex-model Olga Mathy, l'expert en vieux millésimes Laurent Vialette, Laurent Jouanne de Château Online ou encore Gaël Chauvet, un ancien de Lavinia devenu "agent" de vigneron

avec son associé Roland Lecarpentier. Une table de connaisseurs très motivés !

Rénovée cet été, *La Tour d'Argent* a longtemps traîné une réputation de musée bachique. De fait, on y trouve les plus grandes bouteilles du siècle passé à un prix raisonnable. Le choix des vins, à lui seul, fut un voyage. Entre ciel et terre, face à Notre-Dame, ce sont les portes du Paradis qui s'ouvrirent devant nous.

Premier duo en blanc

Aucun vin ne pouvait mieux donner le *la* que ce riesling Clos Sainte-Hune 1990 de Trimbach. Épuré, minéral, même dans ce millésime pourtant si solaire. Une bouche généreuse, mais qui reste droite et ciselée... la griffe Trimbach (18/20).

Le repas débute avec les fameuses quenelles de brochet André Terrail. La recette n'a guère évolué depuis un siècle. Ici, foin des modes : seuls les grands classiques de la gastronomie française ont droit de cité. C'est précis, gourmand et cela s'accorde à merveille avec nos premiers vins, à l'instar du pouilly-fuissé Clos des Petits Croux 1992 du génial Jean-Marie Guffens. Chaque année, 600 bouteilles sont produites sur le très confidentiel terroir des Petits Croux. Ce millésime, qui nous avait offert de très belles émotions en bourgogne blanc, nous transporte. Le vin est accompli, riche, puissant. Toutefois dans ce millésime, je lui préfère le mâcon-pierreclos Le Chavigne du même domaine (16/20).

Immenses bourgognes

Sur un très beau croustillant de lapin à la cannelle, nous poursuivons avec un second duo de blancs. Un meursault Premier cru Perrières 1992 de Jean-Marc Roulot. La pureté du vin étonne toute la table. Le style Roulot, si svelte et longiligne, prouve une nouvelle fois sa capacité à vieillir divinement. La bouteille, pour corser l'affaire, est dégustée à l'aveugle, tout le monde part sur un Grand cru. Erreur... il ne s'agit que d'un Premier. À notre décharge, si Meursault devait posséder un Grand cru, ce serait certainement les Perrières (18,5/20).

À côté, et toujours en bouteille cachée, se trouve un autre monument de la Bourgogne,

“ La Tour d'Argent, c'est d'abord ce lieu où les amateurs peuvent accéder aux plus grandes bouteilles pour un prix vraiment raisonnable. ”

un chablis Grand cru Blanchots 1983 de Jean-Marie Raveneau. Millésime compliqué, 1983 fut humide et chaud, avec des attaques de pourriture un peu partout en Bourgogne. Et pourtant, c'est l'une des plus grandes réussites de Raveneau. Quelques mois plus tôt, j'avais goûté le cru Les Clos, à La Tour d'Argent déjà. Ce vin reste pour moi l'un des chablis les plus magiques jamais dégustés. Ces Blanchots ne sont pas loin derrière... Laurent Jouanne, de Château Online, qualifie la bouteille de vin rare (18,5/10).

Le grand trio de 1990

Éblouis par ces prémices, nous attendons avec impa-

tience ce que nous appelons entre nous "le grand trio de 90". Trois vins sont servis dans les verres. Trois 1990. Silence religieux dans la salle. Place à "l'épreuve" du jour, la dégustation à l'aveugle. Dédiction, intuition... à chacun sa méthode. On lance un nom, un millésime. On se ravise, en sachant bien que la première impression est souvent la plus fiable. L'exercice est périlleux, impitoyable. Même un fin connaisseur se laisserait prendre au piège de ces trois bouteilles bouleversantes.

Sur le premier vin, Roland Lecarpentier reconnaît assez vite la région : la vallée de Loire. Quid de l'appella- ●●●

1 - C'est l'heure d'immortaliser la dégustation : l'ex-top model et amatrice de vins Olga Mathy pose devant les bouteilles vides.

2 - De gauche à droite, Laurent Joanne, Yaïr Haidu, Didier Bocquet (courtier en vins) et Pascal Cottard (médecin), conquis par la beauté des crus dégustés et le cadre exceptionnel de La Tour d'Argent.

3 - Olga Mathy et Pascal Cottard échangent leurs différentes émotions.



Photos D. R.

RESTAURANT LA TOUR D'ARGENT
6 JUILLET 2006

LES PLATS

Quenelles de brochet André Terrail
Croustillant de lapin à la cannelle
Poitrine de canard rôtie à l'orange, fenouil confit et pastilla
Noix de veau à la sauge, mousseline d'Agria
Chocolat croquant à la cerise fraîche
Abricot rôti au poivre de Sechouan, glace au lait d'amande

LES VINS

Riesling Clos Sainte Hune 1990 de Trimbach
Pouilly-fuissé Clos Petits Croux 1992 de Guffens-Heynen

Meursault Premier cru Perrières 1992 de Jean-Marc Roulot
Chablis Grand cru Blanchots 1983 de Jean-Marie Raveneau

Saumur-champigny Le Bourg 1990 du Clos Rougeard
Bandol Cabassau 1990 du domaine Tempier
Coteaux d'Aix Les Baux 1990 du domaine de Trévallon

Hermitage 1991 de Jean-Louis Chave
Clos-saint-denis Grand cru 1991 du domaine Ponsot

Châteauneuf-du-pape 1981 du château de Beaucastel
Coteaux-de-saumur 1989 du Clos Rougeard



David Ridgway, le chef sommelier de *La Tour d'Argent*, veille sur le demi-million de précieux flacons de la cave du célèbre restaurant parisien.

●●● tion, du millésime, du domaine ? Tout le monde tâtonne. L'étiquette est révélée. Nous découvrons avec stupéfaction le saumur-champigny Le Bourg 1990 des frères Foucault. Encore jeune et serré, il confirme néanmoins le potentiel incroyable des grands cabernets francs de la Loire. Grand millésime, un peu plus court qu'espéré, mais quelle fraîcheur (17/20) !

Aux côtés de ce saumur-champigny, le second 1990 évolue dans un registre radicalement opposé : il s'agit du bandol Cabassaou, du domaine Tempier. Énigmatique, il dévoile avec parcimonie ses secrets. Nous sommes venus le déranger dans son long vieillissement en bouteille... Un vin sans âge, ou peut-être entre deux... âges. Il ne ressemble à aucun autre bandol du millésime. C'est un vin de mâche, au grain serré, sur le fruit, sans la moindre note animale. Une très belle bouteille à revisiter dans une dizaine d'années (17,5/20).

L'expression du troisième vin était, de l'avis général, la plus gracieuse : Trévallon 1990. Ce vin d'Éloi Dürrbach nous a sidérés. Plus structuré que le mythique 1983, il possède gourmandise et sérieux.

Un vin de classe, d'une harmonie parfaite, avec des notes de sous-bois, de compote de fruits noirs, d'olives de Calamata, doté d'une grande fraîcheur. La table est conquise (19/20).

Sur une noix de veau à la sauge, d'une cuisson parfaite, et sa mousseline de pommes de terre d'Agria, nous commençons à voir la vie en rose. L'état des bouteilles est remarquable. Laurent Vialette, "l'incollable des vieux millésimes", souligne la qualité de conservation des bouteilles. Elles n'ont pas bougé depuis leur entrée en cave, l'éclat remarquable des vins est à ce prix.

Depuis plus d'un siècle, les Terrail veillent aux destinées de *La Tour d'Argent*. Après le décès de Claude Terrail (au centre), son fils André, soutenu par sa mère Tarja, a repris les rênes de cette table mythique.



1991 brillant en hermitage

Nous poursuivons avec deux 1991. Les amateurs savent que ce millésime, malgré sa mauvaise réputation, fut très réussi dans la vallée du Rhône septentrionale et en Bourgogne. C'est sans doute le millésime le plus sous-estimé de ces vingt dernières années. Le premier des deux est un hermitage de Jean-Louis Chave. Un vin de grande harmonie, d'une texture soyeuse, d'une élégance exquise (18,5/20). Il est suivi d'un Grand cru de la Bourgogne, le clos-saint-denis 1991 du domaine Ponsot. Une belle expression du terroir de Morey-Saint-Denis, mais un tantinet creux en milieu de bouche. Nuancé, fluide, il vit mal la confrontation avec l'hermitage qui l'éclipse (15,5/20).

Somptueux 1981

Arrive ensuite la plus âgée de nos bouteilles, un château-neuf-du-pape 1981 du château de Beaucastel. Oublié, souvent décrié, ce millésime va nous surprendre : il se révèle brillamment réussi chez les Perrin, les propriétaires de Beaucastel. Tant pis pour les amateurs qui ne jurent que par le 1982. Ce vin est somptueux, d'une finesse rare, floral, épicé, avec des notes de sous-bois. Il possède encore trame et vitalité, une main de fer dans un gant de velours (19/20).

Comment mettre un terme à pareil festin ? Nous nous orientons vers un grand vin, malheureusement peu connu des amateurs français : le coteaux-de-saumur 1989 des frères Foucault. Que dire de ce chenin liquoreux exceptionnel, de très grande définition ? Il évoque les agrumes confits, le miel, le tout soutenu par une belle fraîcheur qui garde une tension désaltérante, avec cette fameuse finale en queue de paon (18,5/20). Quel merveilleux bouquet final ! ●