



wine-dinners

pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50

email : [françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)

blog : [www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



Le **Château Chalon de la Fruitière vinicole de Voiteur 1967** apporté par un ami fidèle a été bu lors d'un casual Friday.

### Bulletin n° 297

Casual Friday au restaurant de Gérard Besson, déjeuner au restaurant de l'hôtel Les Crayères, déjeuner au restaurant La Marlotte.

*La prochaine séance de l'académie des vins anciens est fixée au 30 janvier 2009.*

*La clôture des inscriptions se fera le 31 décembre 2008, car je ne pourrai pas m'en occuper après. Les inscriptions postérieures à cette date ne pourront pas être prises en compte.*

*Les inscriptions à l'académie des vins anciens se font uniquement par mail et par aucun autre support.*

*Avec mes remerciements pour votre compréhension.*

Un ami fidèle a lu l'un des récents bulletins où j'évoque les « casual Fridays » qui rassemblent les plus assidus de mes dîners pour partager quelques bouteilles lors d'un long déjeuner. Il me téléphone et souhaite se joindre à notre cercle. C'est chose faite. Notre petite académie, puisque cela ressemble aux principes de l'académie des vins anciens, se rend au **restaurant de Gérard Besson** avec une furieuse envie de gibier. Je compose avec Gérard et Alain le menu au fur et à mesure des arrivées des bouteilles qu'apportent mes amis. Nous sommes cinq et nous avons les yeux plus grands que le ventre. L'histoire montrera que ce fut allégrement supporté par tous.

Le nouveau venu de ce petit cercle décroche sa carte de membre avec acclamation du jury, car il nous offre de la cave de Gérard Besson un **champagne Krug Clos du Mesnil 1982**. Ce champagne est délicieusement raffiné, représentant l'aristocratie du vin de champagne. La bulle est un peu discrète et malgré son génie, je trouve cet exemplaire d'une icône légendaire légèrement en dessous de ce qu'il pourrait être. Il est bu sur des gougères et des toasts au saumon.

Sur des coquilles Saint-Jacques crues marinées, le **Château Chalon Fruitière viticole de Château Chalon 1967** est splendide. Je revis quand je bois ces vins jaunes d'excellence. L'accord est vibrant,

inconnu de l'un des amis. Le pâté en croûte de Gérard Besson est une institution et se déguste sur un **Chambertin Clos de Bèze Clair-Daü 1970**. J'avais un peu peur de l'année mais le vin démontre qu'il n'y avait pas de raison. Au nez magnifiquement bourguignon, avec, à l'ouverture, le haut du bouchon marqué par une odeur de terre intense, ce vin est d'une élégance bourguignonne extrême. On reconnaît du salin dans ce goût que j'adore.

La grouse façon « grand-mère » est d'une chair virile, c'est le moins qu'on puisse dire. Elle est goûteuse, intense, charnue et la **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1993** lui va comme un gant. Gérard Besson nous dit que c'est surtout la sauce qui crée l'accord avec le vin. On remarque une continuité étonnante entre le Chambertin et la Mouline qui est étrangement bourguignonne dans son expression de 1993. Ce vin est adorable, charmeur, et la grouse nous ravit par sa chair coruscante.

Parmi les vins que j'ai apportés, celui qui vient maintenant est un des vins que je chéris le plus. Lorsqu'un ami américain était venu en France, je voulais l'étonner et il fut subjugué ad vitam aeternam. La bouteille est une bouteille d'un litre, soufflée à la main, au cul profond des bouteilles du 19<sup>ème</sup> siècle. Elle est complètement opacifiée par la poussière collée qui la recouvre. Il n'y a aucune indication qui permette de l'identifier. J'ai acheté plusieurs bouteilles il y a une vingtaine d'années. Dans mon esprit c'est un Banyuls du 19<sup>ème</sup> siècle, disons pour situer, un Banyuls 1890, et Alain, le directeur de salle et grand sommelier, qui sent le vin corrobore cette première impression. De fait, en en discutant tous ensemble, nous dirons qu'il s'agit plutôt d'un **Rivesaltes 1890**. J'avais envie d'en boire un avec ces amis fidèles et de le boire sur le lièvre à la royale. Le vin est chaleureux, doux, et montre avec une évidence indiscutable qu'un tel épanouissement de goût n'est possible qu'après un nombre de décennies qui dépasse les doigts d'une main. Ce vin inconnu de tous est sublimement chaleureux, gracieux, délicieux. Il se marie merveilleusement avec le lièvre et paradoxalement, il rend le plat léger. Gérard Besson décrit le Rivesaltes en disant que l'attaque est marquée par le café et que le chocolat suit peu après.

Avec un des amis, nous avons échangé des mails en cacardant sur les bouteilles de bas niveau. Aussi l'un et l'autre avons-nous apporté des bouteilles basses, dépassant toute norme.

Le **Champagne Dom Pérignon 1952** est d'un niveau plus que bas. La bulle a disparu, le liquide est un peu gris. Je soupçonne un léger défaut métallique, mais force est de reconnaître qu'une bonne partie du message de ce champagne mythique est encore lisible. Il est plaisant sur un comté mais surtout sur un camembert à peine fait. Les restes du Château Chalon applaudissent le comté de 18 mois du Fort Saint-Antoine.

Une petite tarte aux pommes se goûte avant le dessert. Le cédrat confit de Gérard Besson est à se damner. Il épouse comme la pieuvre le beau **Château d'Yquem 1958** à l'or orangé d'un épanouissement joyeux dans des tonalités de coing confit. L'osmose est évidente. J'ai apporté une bouteille de **Château d'Yquem 1961** remplie à moitié seulement et je pensais à l'ouverture pouvoir résoudre l'énigme du bas niveau car je n'ai repéré l'accident de cette bouteille que la veille, au moment de prendre les vins de ce déjeuner. Et je n'aurai pas la réponse, car la capsule était étanche, le bouchon sain, plein et collant bien aux parois. En le sentant à l'ouverture, on pouvait craindre que la cause fût entendue et qu'il ne faille pas le boire. Beaucoup plus foncé que le 1958, son nez est maintenant devenu pur, ce qui étonne aussi bien l'ami qui était là à l'ouverture que moi. Le vin est plus que buvable ; il a retrouvé les caractéristiques d'un bel Yquem. On note bien sûr qu'il n'est pas parfait, mais c'est un grand étonnement qu'une bouteille qui a perdu autant de volume contienne encore un liquide aussi proche de ce qu'il devrait être.

Quand je demande de voter, il y a des récalcitrants. Un ami fait un vote politiquement correct destiné à basement me flatter, mais ça ne marche pas. Trois vins ont des votes de premier, le Château Chalon 1967 et La Mouline 1993, chacun une fois et le Rivesaltes 1890 trois fois, ce qui de lui la vedette du jour.

Le vote du consensus serait : **1 – Rivesaltes 1890, 2 - Côte Rôtie La Mouline Guigal 1993, 3 - Krug Clos du Mesnil 1982, 4 - Chambertin Clos de Bèze Clair-Daü 1970.**

Mon vote, qu'un ami partage dans le désordre, ainsi que le vote du consensus, est : **1 – Rivesaltes 1890, 2 - Chambertin Clos de Bèze Clair-Daü 1970, 3 - Krug Clos du Mesnil 1982, 4 - Côte Rôtie La Mouline Guigal 1993.**

Nous avons remarquablement déjeuné avec une grouse à la chair sublime, un lièvre à la royale très gourmand, un service attentif et amical, des vins éclectiques qui sont devenus cohérents par la grâce du menu. L'envie de récidive est pressante.

L'étape Roellinger était offerte par les enfants. La revanche se passe au **restaurant de l'hôtel Les Crayères**. Nous arrivons à Reims devant cette bâtisse cossue et la réception est accueillante. C'est toujours un plaisir quand on est reconnu. Au bar, **Philippe Jamesse**, sommelier de grand talent, m'apporte la carte des vins et fait une proposition en connaissant mes goûts : **champagne Pol Roger Chardonnay 1985**. L'idée nous séduit. Philippe rejette la première bouteille qu'il juge bouchonnée. Nous demandons de vérifier et il faut avouer que ce n'est pas évident. Je n'aurais pas écarté cette bouteille, mais la deuxième démontre la justesse du diagnostic de Philippe. Les petites préparations pour l'apéritif sont délicieuses et ouvrent l'appétit. Les beignets de homard que l'on trempe dans une lourde sauce sont divins. **Didier Elena** vient nous saluer et je lui demande les produits les plus intéressants parmi ses arrivages. Nous composons avec lui le menu. Prendre deux jours de suite un lièvre à la royale est une folie, mais la description de Didier est trop tentante et défolie toute résistance.

Le Pol Roger est original. Il sent le miel, l'épi de blé, et nous frappe d'un charme rare, inhabituel. La belle bulle est active, le champagne ne paraissant pas son âge. Alors qu'il est généreux, ce qui étonne, c'est que sa longueur est assez faible. Il est très subtil et rassurant. C'est un grand champagne.

Nous passons à table et la galette au lard, la flammekueche est merveilleuse. Le champagne se plaît avec elle. Mille petites lampes de mon enfance allument des souvenirs de bonheur. Une huître au caviar d'Aquitaine crée un accord stellaire avec le champagne qui devient infiniment délicat. Le sympathique maître d'hôtel nous montre sur l'assiette une allusion d'actualité : une rose effeuillée symbolise les travaux ardues du congrès de Reims du Parti Socialiste qui s'étripe en ce moment même.

La coquille Saint-Jacques au foie gras au poivre est un plat génial. Le **Riesling Clos Sainte-Hune Trimbach 1997** est la perfection absolue du riesling. De belle acidité, avec un beau citron, ce vin est d'une grâce extrême. Il scintille en bouche comme ces mini feux d'artifice plantés dans les gâteaux d'anniversaire. La purée à la truffe est divine et rend le vin poivré. Ce vin est du génie et donne l'impression d'une totale perfection. Je le préfère au 1996 bu chez Roellinger.

Je voulais absolument goûter la caille fourrée au foie gras avec une crème au chou de Bruxelles. La chair est fondante. Philippe nous apporte un verre de vin pour ce plat et c'est une véritable énigme. L'opposition de la sauce avec le blanc est absolument géniale. On sent de la pomme et du coing. Le vin est doux et subtil. Il est même suave. Nous sommes bien embarrassés pour deviner, mais je commence à m'orienter vers le Rhône. Et c'est effectivement un **Château de Beaucastel, Chateauneuf-du-Pape blanc 2003**. Le choix de Philippe est particulièrement judicieux, parce que ce vin très féminin, subtil, en demi-teinte et troublant forme un accord parfait avec la chair et surtout la sauce. Je ne suis généralement pas un grand fan des accords de sommeliers, car il y a trop souvent une recherche d'originalité, mais je dois reconnaître que celui-ci est délicat. Quand l'assiette est enlevée, le vin retrouve de la virilité et du poivre, phénomène extrêmement classique car un vin qui a vibré avec un plat se sent plus seul, tout autre, quand le plat a disparu.

Le nez du **Richebourg Domaine Méo-Camuzet 2000** est d'une opulence rare. Je trouve qu'il est amplifié par la forme du verre et Philippe nous annonce qu'il a lui-même dessiné les verres que le restaurant utilise. Ils sont particulièrement judicieux. Le nez d'une grande richesse me fait penser au tableau Les Ménines de Velasquez, l'un des plus troublants de la peinture, revisité en un délire fou - comme ce nez - par Picasso.

Le lièvre à la royale est fondamentalement différent de celui de Gérard Besson dégusté hier. Ici, il s'agit de plusieurs préparations subtiles qui traitent le lièvre en gibier. Le chou farci est très original, surprenant, et son apport est essentiel à l'équilibre du plat. Le Richebourg se présente avec force, chaleur, puissance, et un beau poivre. L'étendue de sa palette de saveurs est remarquable. Le Clos Sainte-Hune ne va pas du tout avec le lièvre, alors que le Richebourg est absolument divin. Il est cyclopéen avec le lièvre. Le plus spectaculaire est la longueur exceptionnelle du Richebourg, et le final triomphant. Ce vin est l'opposé du

Pol Roger qui délivrait son message instantanément, alors que le Richebourg tonitruait en final. Il a du poivre, des fruits rouges et son fruité est rare. Il est très au dessus de ce que j'attendais d'un 2000.

Nous essayons plusieurs fromages à la fois sur le Sainte-Hune et sur le Richebourg. Ce qui m'agace, mais me fait plaisir aussi, c'est que les choix du sommelier sont plus pertinents que les miens !

Le chariot des mignardises achève l'overdose calorique de ce magnifique repas.

Chaque expérience nouvelle de la cuisine de Didier Elena est plus convaincante. Nous avons eu ici une prestation d'un niveau très élevé. Il faut dire que nous sommes choyés. Mais la démonstration est claire. Il aurait fallu enregistrer les propos que nous avons échangés avec Philippe Jamesse. Car il a brillé par une compétence rare et subtile, tout en sachant rester d'une discrétion savamment mesurée. Je crois que je n'ai que rarement rencontré une assistance de sommelier aussi intelligente et dosée. Il a réalisé l'idéal du rôle du sommelier. Notre déjeuner de très haute qualité s'est déroulé dans une ambiance de complicité qui ajoute indéniablement au plaisir.

Le déjeuner périodique avec mes amis conscrits se tient au [restaurant de l'Automobile Club de France](#). Au bar, le **champagne Laurent-Perrier brut** est agréable et rafraîchit bien nos palais. Le **Pomerol Croix-Saint-Georges 1995** a une amertume un peu excessive. Par contraste, il met en valeur un **Château Fonplégade Saint-Emilion en magnum 1990**. L'année a un recul plus important, le vin s'est arrondi et le haddock aux lentilles, par son sel et par opposition, rend le vin doux. Il est délicieux. Un contrefilet met ce beau vin en valeur. Les plaisanteries fusent entre « gamins » de nos âges.

Sortant de ce déjeuner je croise Robert Vifian, le propriétaire du restaurant Tan Dinh dont la carte des vins est légendaire. Je l'avais salué hier soir lorsqu'il avait rejoint l'académie du Vin de France à la fin de son service. Il va à l'hôtel Crillon pour une présentation de champagnes, sous l'égide de la revue « l'Amateur de Bordeaux ». Je lui emboîte le pas et c'est l'occasion de goûter de beaux champagnes. Le Paul Georg, le Pol Roger, La Demoiselle de Vranken, tout cela chatouille les papilles agréablement.

Ma sœur invite ses deux frères au [restaurant La Marlotte](#) rue du Cherche-Midi. La décoration est résolument bistrot, avec une profusion d'ardoises écrites à la main qui sont accrochées aux murs. Mon œil est attiré par un titre : « lièvre à la royale, selon la recette du sénateur Couteaux ». Un bistrot qui affiche un tel plat ne peut pas être mauvais. J'entraîne mon frère dans cette folie, car c'en est une, quand je sais le programme qui m'attend pour les deux jours à venir, le Grand Tasting et un dîner d'amateurs de vins. Mais la gourmandise est trop forte et elle est récompensée. Les poireaux en entrée sont de vrais poireaux, sauvages en goût, et le lièvre est joliment exécuté, sans lourdeur, avec des salsifis qui se rappelleront longtemps à ma mémoire. Une **Côte Rôtie Jean-Michel Gérin 2006** d'un beau fruité et joyeux même dans sa folle jeunesse est absolument adaptée au lièvre royal. Le dessert recommandé avec insistance, une glace vanille aux raisins secs et rhum, oblige à ouvrir d'un cran sa ceinture. Ce bistrot plaisant et jeune d'ambiance invite assurément à y revenir.

Amicales salutations de François Audouze