



Ce **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1953** a su conquérir nos âmes, malgré une légère fatigue.

158ème dîner de wine-dinners au restaurant Michel Rostang, dîner à la maison, déjeuner familial, dîner au restaurant Passage 53.

Le 158ème dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Michel Rostang**. Après un ami américain qui m'avait sollicité pour le 157ème, cette fois-ci, c'est un ami chinois qui me demande d'organiser un dîner pour vingt personnes. Il veut des vins relativement faciles d'accès. Je choisis Michel Rostang pour la qualité de sa cuisine, mais aussi parce que la grande salle serait parfaite pour ce groupe. Les vins sont livrés une semaine à l'avance, tout est au point.

La veille, vers midi, un mail arrive : "nous serons douze". Le programme des vins, de plus de trente bouteilles devient inapplicable. Mais surtout, nous ne pouvons plus revendiquer la grande salle pour ce nombre. La petite salle conviendrait. Je recalcule un nouveau programme de vins, compatible avec le beau menu préparé par le chef.

Le jour venu, tout semble sur les rails, mais à 13h30 arrive un mail : "en fait, nous serons seize". Le restaurant me dit : "impossible dans la petite salle". Je commence par répondre impossible, puis, recontactant le restaurant, nous trouvons une solution avec l'équipe particulièrement réactive.

Au moment où j'écris ces lignes, à une heure et demie du début du repas, le menu a été imprimé pour la nième fois et je m'attends au pire. Combien serons-nous réellement, l'avenir le dira. Avec de nouveaux vins que j'ai apportés, nous pourrions être deux fois plus. Une petite table pourrait accueillir un excédent de convives. Quand je reprendrai la plume, le suspense n'existera plus.

Les vins étant jeunes, c'est Alain, le sommelier extrêmement compétent, qui a ouvert les vins et géré leurs températures. Pour chaque vin il y a deux bouteilles.

Je reprends la plume pour faire le compte-rendu du dîner. Au moment où les convives arrivent, il semblerait qu'il manque trois sièges. Là, ça commence à faire un peu beaucoup. Je sens un légitime agacement de la part des équipes. Par un coup de baguette magique, il apparaît que nous ne sommes plus que quinze. Est-ce que certains convives ont été priés d'aller dîner ailleurs, ont-ils trouvé une

autre table dans le restaurant, je ne le saurai pas car je ne l'ai pas demandé. La table se reforme pour quinze. Nous pouvons dîner.

Le menu créé par **Michel Rostang** est ainsi conçu : le tourteau décortiqué, velours de petits pois à l'huile de sésame grillé, légumes de printemps et consommé des pincés en demi-gelée / la langoustine rôtie et courgettes, coquillages et jus de coquillages crémé / le filet de rouget grillé, petits pois cuisinés au lard et céleri rave, jus lié des foies / le carré de cochon de lait croustillant, compotée d'oignons sur un sablé, navets «boule d'or» glacés, jus à la cuillère / la canette Miéral servie saignante, sauce au vin rouge liée de son sang et au foie gras, le véritable gratin dauphinois / la fraise Gariguet «melba» à notre façon, tuile dentelle et glace marbrée vanille fraise / ganache chocolat au poivre de Séchuan, tuile au gruë.

Mon ami chinois dirige le groupe formé de sept hommes et sept femmes dont douze sont chinois. De ce que j'ai compris, ils ont consacré cinq jours à étudier et discuter les problèmes de la transmission des entreprises aux générations suivantes et ce dîner est le point final du voyage. Desmond me présente et c'est drôle d'entendre un long discours dont je ne comprends pas le moindre mot. Son assistante assise près de moi me traduira de temps à autre ce qui se dit, car l'essentiel du repas se tiendra en chinois.

Le **Champagne Ruinart** a une bulle très fine. Il est agréable et expressif. Le **Champagne Charles Heidsieck mis en cave en 1996** a une bulle notoirement plus grosse. Je l'aime beaucoup car il est à la fois plus vineux et plus fruité. Il est très agréable.

Ces deux champagnes ne rendent pas vraiment service au **Champagne Dom Pérignon 1996** qui se présente un peu trop dosé et un peu trop romantique par rapport aux deux précédents. Je n'ai pas retrouvé le Dom Pérignon 1996 que j'adore habituellement.

Le **Château d'Epiré Savennières Cuvée Spéciale 1995** est une immense surprise. Ce vin au nez proche de celui d'un vin doux est en fait un vin sec. Il a des notes oxydatives prononcées mais absolument charmantes. Il crée avec le tourteau le meilleur accord de ce repas, mais surtout avec le consommé en demi-gelée. C'est un très grand vin.

La surprise suivante vient du **Château Talbot Caillou blanc 1987**. Jamais je ne l'aurais imaginé aussi fringant. Sa couleur jaune citron est d'une rare jeunesse. Son acidité citronnée est belle. Il est très expressif avec les coquillages alors que le **Chevalier Montrachet Bouchard Père & Fils 2007** trouve un meilleur écho avec les langoustines. Le vin bourguignon est solide et opulent, mais je préfère la vivacité de cet étonnant Caillou blanc.

Le **Château Léoville-Barton 1993** est conforme à ce que j'attendais. Il est solide, direct, mais manque un peu d'émotion. La troisième vive surprise vient du **Château Cheval Blanc 1993** absolument époustouflant. Jamais on ne pourrait imaginer qu'un 1993 puisse avoir cette puissance. Mais c'est surtout le velouté du vin qui est impressionnant. Ce vin est une merveille d'autant plus appréciée qu'elle est inattendue. Le troisième vin marié au rouget est le **Château Haut-Bailly 1978**. J'attendais qu'il surclasse les deux autres mais en fait, sa discrétion polie le dessert un peu.

Le cochon de lait est absolument délicieux, et trois vins solides vont l'accompagner. Le **Château Brane-Cantenac 1978** est un vin carré et charmant, très conforme à sa ligne historique. Le **Château Haut-Marbuzet 1994** est un vin que j'aime beaucoup, lui aussi carré et simple à comprendre. Le **Château Meyney 1970** est plaisant, Saint-Estèphe toujours au rendez-vous qui lui est donné, riche et profond.

On change de stature avec la **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1997** délicieusement subtile et raffinée. Sa complexité est plus grande que celle des trois vins précédents.

Le **Coteaux du Layon domaine de La Roche Moreau 1987** est un vin rafraîchissant que j'adore. C'est un vin de belle soif, aux douceurs juste esquissées, très élégantes. C'est un vin complexe très agréable.

Le **Tokay Esencia Aszu 1988** est agréable car il n'est pas trop sucré. Il paraît même assez frais. Sa trace en bouche est plaisante. Le **Maury Les Vignerons de Maury 1937** est puissant, marqué de pruneaux bien dosés. C'est un solide gaillard qui défie le temps.

Avec le **Cognac Otard Magnum**, je savais que je ferais mouche, tant il est adoré par mes convives. Ils l'aiment tellement que de bon matin, le lendemain, je suis réveillé par un appel téléphonique. Ils veulent récupérer le reste du magnum pour le rapporter en Chine ! Je leur ai promis de le garder pour une prochaine rencontre.

L'ambiance rendait difficile d'organiser un vote aussi n'y aura-t-il que le mien, surtout fondé sur les belles surprises : **1 - Château Cheval Blanc 1993, 2 - Château d'Epiré Savennières 1995, 3 - Château Talbot Caillou blanc 1987, 4 - Côte Rôtie La Mouline Guigal 1997, 5 - Coteaux du Layon domaine de La Roche Moreau 1987.**

Le point le plus remarquable de ce dîner, c'est la disponibilité et la compréhension de toute l'équipe de Michel Rostang, pour rendre possible ce dîner, en acceptant des demandes changeantes. Les plats ont été délicieux, avec une préférence pour le cochon de lait, le tourteau créant le plus bel accord. Le service a été parfait. Cette expérience assez inhabituelle m'a plu, car mes convives ont montré une grande volonté d'apprendre et de comprendre.

Le 30 avril, c'est la veille du premier mai. Quand c'est un lundi, c'est l'occasion d'un pont. Aussi bien mon gendre que moi, nous sommes allés au bureau. Mais les horaires sont plus flexibles, aussi un dîner impromptu s'improvise. Aucune recherche gastronomique, car les petits-enfants dînent avec nous. J'avais repéré en cave une bouteille qu'il faut boire. Elle me paraît opportune.

Nous commençons par un **Champagne Dom Ruinart 1990** qui est absolument splendide. Il a atteint un équilibre d'une sérénité rare. Il est vif, puissant, titillant le palais de sa pétillante vigueur. Sur du Pata negra, c'est un régal. J'ouvre le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1953** bien tard. Le haut du bouchon non encore extirpé sent la cave humide, d'une terre noble. La couleur dans la bouteille est très engageante. Si le niveau est bas, l'essai semble possible. Le nez du vin est expressif. On peut y trouver du chocolat, du cacao, du café ou d'autres arômes, mais pour moi, c'est la signature inconditionnelle de la Romanée Conti qui est là : rose et sel.

La première gorgée est incertaine, car la subtilité du vin du domaine est entravée par une légère déviation. Je sens que ce vin, s'il avait été ouvert quatre heures auparavant, serait splendide. Alors, on attend un peu. Et le vin progressivement s'étire, étend ses membres et déploie sa palette aromatique. Bien sûr, en fond de décor, il y a une certaine faiblesse. Mais l'expressivité du vin est telle que le plaisir s'élargit autant que le vin. Et la lie est tout simplement géniale, avec cette minéralité saline propre aux vins du domaine.

L'image qui me vient est celle de la Pointe du Raz. Quand on la voit sous la pluie - hypothèse recevable - c'est la Pointe du Raz que l'on voit, et l'on oublie la pluie. Avec ce délicat Richebourg, la fatigue est présente, mais c'est un Richebourg 1953 du domaine que l'on boit. Et comme on en perçoit lisiblement les contours, le plaisir est là. Nul n'est besoin de noter un tel vin. Capter sa finesse et sa subtilité est d'ailleurs plus important.

Chez ma sœur, un **Champagne Bollinger Grande Année 1990** est d'un grand plaisir sur les deux premières gorgées. Puis l'on se rend compte que le champagne est prématurément fatigué. Il s'est asséché, l'impression de sec et de râpeux l'emportant. Bien sûr, on sent en filigrane la puissance et la noblesse. Mais on est bien loin de la pétulance du Dom Ruinart 1990 d'hier.

Le **Château Ausone 1979** que j'ai apporté est d'une rare distinction. Quelle finesse ! Il a encore beaucoup de fruit, une grande précision de trame. C'est un bordeaux raffiné, qui joue sur la grâce. Le **Mazis-Chambertin Dugat-Py 2006** fait un contraste sensible. Le fruit est généreux, la mèche est gourmande, mais le vin est un peu rustaud, trop fardé à mon goût. Par une journée où le soleil a enfin daigné se montrer, et avec un poulet en cocotte de compétition mitonné par mon beau-frère, nous avons passé un agréable déjeuner citoyen de vrais travailleurs, puisque nous étions le premier mai.

Dans une allée bigarrée comme celle d'un souk, se trouve le **restaurant Passage 53**. Guillaume Guedj nous accueille avec un sourire de bienvenue. Nous sommes sept, et le dîner est concocté par le chef **Shinichi Sato**, en fonction de ses envies créatrices de l'instant. Le menu n'est pas écrit, car il peut varier en cours de route. Le voici, noté à la volée par un ami : déclinaison autour du brocoli : velouté et émincé de fleurs fraîches de brocoli / tartelette au caviar de Sologne, fins spaghettis de pomme de terre parfumés noisettes-ciboulette / l'huitre spéciale : fins dés d'huitre, déclinaison de pomme verte granny-smith (dés, gelée, quenelle glacée), quenelle gelée au camembert, fleurs de ciboulette et pousses de jeune roquette / l'assiette blanche : calamars grillés, émulsion de chou-fleur et émincé de chou-fleur cru / asperge des landes, pancetta de Pata Negra, espuma œuf-parmesan, feuille et fleur de capucines, pointe d'anis / filet de saint-pierre et ses légumes de saison : fève, petit pois, asperge, petits champignons blancs, navets, morilles, gaillet blanc, épeautre; émulsion de pois gourmands-pistache, arôme d'orange / foie gras de canard rôti, et poché, fraises fraîches, compotée fraise-rhubarbe, jus et copeau de rhubarbe / côte de veau de lait, légumes de saison : navet, carotte, haricots verts, concombre, petits oignons, patchoi, chou (kalé), courgette....; fenouil, céleri et sauce à la livèche / selle agneau de Lozère, palourdes, artichaut poivrade, oignon violet, sauce palourde piquée d'une réduction d'aneth / desserts : citron tuile, citron vert, glace fromage blanc / panna cotta aux arômes de rose et de laurier, fraise / baba revisité : baba, mascarpone Grand-Marnier et déclinaison d'orange : gelée, confit d'écorces, suprêmes, sorbet / riz au lait glace reine des prés, caramel / tarte fine au chocolat et son caramel à la fève tonka.

Cette cuisine est d'une dextérité assez exceptionnelle. La cuisson des légumes est géniale. Le mariage de la fraise et du foie gras est remarquable. C'est un bonheur de créativité. Les viandes et le poisson sont superbes. C'est grand. Parfois, comme avec l'asperge, on en aimerait un peu plus, pour avoir la mâche gourmande d'un vrai plat. On aurait aimé aussi séparer le saint-pierre de ses légumes, car cela ferait deux plats de génie, alors que leur cohabitation ne leur apporte pas grand-chose. C'est une cuisine d'exécution. Tout est fait avec grâce. On pourrait viser un peu plus de cohérence dans le déroulement et dans les portions, mais je dois dire que j'ai beaucoup aimé.

Le **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 2000** est très grand. Il a un équilibre et une sérénité remarquables. Il est très gastronomique et accompagne à merveille le délicieux caviar. Le **Chablis 1er cru Montée de Tonnerre Raveneau 2008** est un grand chablis mais manquant un peu d'ampleur. Il est précis, mais il est trop coincé à ce stade de sa vie. A l'inverse, le **Puligny-Montrachet les Champs Canet Louis Carillon 2008** est joyeux, gourmand, fruité et généreux.

Le **Bienvenue Bâtard Montrachet Ramonet 2008** est beaucoup plus complexe. Il a déjà une belle maturité. Il est racé, au fruit discret mais à la complexité extrême. On dirait que les trois vins qui précèdent se sont entendus pour dérouler un tapis blanc pour préparer l'arrivée d'une merveille interstellaire. La **Côte Rôtie La Mouline Guigal 2000** me crée un choc gustatif majeur. Ce vin est parfait, d'une rondeur et d'une simplicité biblique, d'un accomplissement idéal. C'est le vin jeune absolument parfait. J'en jouis avec une immense gourmandise. Sur les deux plats de viande, il brille, mais il pourrait se suffire à lui-même. C'est un vin de plaisir fou.

Le **Champagne La Closerie Jérôme Prévost Les Béguines Extra Brut** que nous propose Guillaume Guedj est un 100% pinot meunier. Très original, gracieux, élégant et non dosé, il ponctue bien la fin d'un repas de grande gastronomie. On est moins pris aux tripes qu'avec la cuisine de l'Agapé Substance, mais on est conquis par la pertinence des chairs et des cuissons qui est absolument remarquable. C'est une table qui mérite d'être recommencée.

Amicales salutations de François Audouze