



Bien qu'il ait été ouvert et bu, le **Domaine de Bouchon 1900 Sainte-Croix-du-Mont** est resté une énigme tant son goût est étrange.

Dîner au restaurant de David Toutain, déjeuner au restaurant La Table d'Akihiro, 176ème dîner de wine-dinners au restaurant Taillevent avec des vins rarissimes.

David Toutain m'avait surpris à l'Agapé Substance par son talent. Quand il a quitté ce lieu, de nombreuses pistes s'offraient à lui et j'étais tenu informé de certaines. La gestation dura plusieurs mois et enfin la nouvelle tomba : il s'installe à son compte et à son nom dans le 7ème arrondissement. N'ayant pu assister au dîner d'ouverture, pour de regrettables erreurs de communication, j'ai attendu un mois pour me présenter au **restaurant David Toutain** avec mon épouse et des amis. Le menu est à choisir entre trois options d'herbes des montagnes. Nous choisissons le menu "Reine des Prés", sans l'option accord mets et vins, les femmes ne prenant pas le menu truffé contrairement aux hommes. Ce sont les stéréotypes du genre.

Ne sachant pas le contenu du menu, c'est vers le champagne que nous nous sommes tournés, le **Champagne Billecart-Salmon Cuvée Nicolas François Billecart 1999**. Ce champagne est tellement confortable qu'il est presque inutile de le décrire. Il est là, il tient sa place, accueillant à chaque plat. Rond, fait de légers fruits bruns, il est calme et serein. Il a tenu sa place au point qu'à deux buveurs, nous avons étanché deux bouteilles. Sa franchise est admirable.

Le menu est comme un discours de Fidel Castro, sans fin. Mais à la différence du Lider Maximo, David Toutain ne nous lasse jamais. Jugez plutôt : purée de panais, chocolat blanc, carottes, poudre de sésame / chips de crabe, guacamole avocat banane / brioche / fenouil des mers, coques et couteaux / huître, Yuzu, kiwi / Gnocchi parmesan noisettes, Yuba / Saint-Jacques, truffe / Œuf, ail doux, verveine / Saint-Jacques mélisse citron / choux de Bruxelles, foie gras, consommé pomme de terre / féra, seiche, Kale / seiche, citronnelle, brocoli / anguille, sésame noir, pomme verte / agneau, oignons, bleu des Causses / fromage comté longue garde Bernard Anthony / choux-fleurs chocolat blanc noix de coco / topinambour pralin / clémentine au thé, cake cacahuète, sorbet orange sanguine et Campari.

Il y a des moments de grâce. Quand on présente le fenouil des mers avec des coques et des couteaux, la forme de la coupelle nous fait penser qu'un bouillon va suivre. Or en fait on mange le contenu du plat et le bouillon de couteaux n'est versé que lorsqu'on a fini. Et c'est un régal de goûter ce bouillon pur.

L'impression générale est celle d'un immense talent qui représente une sorte de synthèse des tendances culinaires actuelles. Il y a un peu de René Redzepi de Noma, car certains des plats évoquent les recherches du brillant chef danois. Il y a beaucoup de Pascal Barbot de l'Astrance, dans la recherche de pureté et de lisibilité des plats. J'ai retrouvé des directions qu'empruntent les jeunes chefs belges qui foisonnent de créativité. Mais il y a aussi de beaux emprunts à la cuisine classique et traditionnelle sophistiquée à la Christian Le Squer comme la fêra et l'anguille.

Le gnocchi est le plat le plus original à mon goût, le plus goûteux est celui de coque et de couteau, le plus gourmand est celui de l'anguille et je ne vois pas un seul plat que je critiquerais. Je suis frappé par la sérénité de cette cuisine, David Toutain exposant son talent avec justesse sans jamais le forcer. Ce chef va progresser encore et les trois étoiles me semblent faire partie de son packaging dans la prochaine promotion.

L'équipe est sympathique, présente bien les plats, le service est agréable sauf celui des vins à la traîne. Il y a deux ou trois points que j'ai signalés à David qui ne sont que des réglages de démarrage. Ce restaurant est promis à un grand avenir. Il évoluera forcément avec sa notoriété. A ce sujet, j'aurais mieux fait de le critiquer sauvagement, car il y a déjà deux mois d'attente pour le dîner. Si je veux revenir en ce lieu, je ferais mieux de le déconseiller.

Mais ce serait malhonnête car il est déjà l'un des plus grands de Paris.

Je suis invité au **restaurant La Table d'Akihiro**, restaurant français du chef Akihiro Horikoshi. La salle est minuscule, claire, propre et nette. Il n'y a que deux personnes, le cuisinier et le serveur. Les problèmes de communication doivent être simplifiés. L'entrée est à base de coquilles Saint-Jacques dont on peut choisir le mode de cuisson et pour le plat on a le choix entre cabillaud poché, écrasé de pomme de terre et dos de saint-pierre, endives caramélisées aux épices. Le dessert est une tarte aux poires.

La liste des vins est très limitée. Il y a un seul champagne, le **Champagne Louis Roederer Brut sans année**. Ce sera notre choix. J'avoue être très circonspect envers ce champagne qui ne m'inspire en rien. C'est très étonnant de la part de cette réputée maison de champagne de ne pas faire un champagne qui colle mieux à la demande actuelle qui est de moins de dosage et de plus de tension. Mais je n'étais peut-être pas d'humeur à l'aimer.

Dans ce restaurant tout simple et aux prix doux, la cuisine est sans histoire, bonne et agréable. C'est une halte possible quand on veut manger une cuisine de bonne facture à budget relativement limité.

C'est probablement l'un des dix plus grands repas de ma vie. Il y en a sans doute beaucoup de meilleurs mais peu importe. Cela commence par un échange de mails avec un négociant en vins londonien. Des échanges, j'en ai des quantités, non pas parce que je serais célèbre, mais des gens qui ouvrent des vins anciens rares et qui en parlent, il y en a peu. Je lis ces mails assez rapidement, mais mon œil s'arrête lorsqu'Adam me dit que s'il venait déjeuner avec moi il apporterait Vieux Château Certan 1900. Là, on commence à causer ! L'idée d'un déjeuner avec de grands vins prend forme. Adam vient avec Daniel qui travaille avec lui à Londres, originaire comme lui de Tel-Aviv, j'appelle Tomo pour faire qu'il profite de cette occasion. Nous ajustons nos apports. C'est parti.

Tomo aimerait - comme moi - atteindre vite le 200ème dîner de wine-dinners, car je sortirais à cette occasion des vins légendaires, aussi est-ce lui qui propose que ce repas soit compté dans les repas de wine-dinners. Ce sera le 176ème.

J'arrive à 10h45 au **restaurant Taillevent** pour ouvrir les vins apportés par les participants. Le bouchon du Domaine de Bouchon 1900 résiste et je comprends pourquoi. L'épaisseur du verre est variable dans le goulot, ce qui rend impossible de tirer le bouchon sans le déchirer, puisque c'est le

bas du bouchon qui occupe l'espace le plus vaste. Aucun des bouchons ne vient sans se briser. Le Domaine de Bouchon est une énigme. Car la bouteille laisse penser à un vin rouge. Or la capsule rappelle qu'il s'agit d'un Sainte-Croix-du-Mont. Le nez indique un vin doux. Pour une fois je verse du liquide dans un verre, ce que je ne fais jamais, et je ne suis pas avancé. Le vin est pétillant, la couleur est entre rose et rouge, et le goût est celui d'un vin doux qui serait sec. Je laisse l'énigme telle qu'elle est. Le nez du Vieux Château Certan 1900 est encore incertain mais prometteur, le nez du Clos de la Roche Armand Rousseau 1947 est curieux. C'est l'alcool qui ressort. Puis quelques secondes plus tard, le vin sent le lard. Le nez du Grand Musigny 1906 est tout simplement miraculeux. Je sens que mon vin va être le vainqueur, ce qui ne me déplaît pas.

Etant très en avance, j'ai le temps de composer, avec **Jean-Marie Ancher**, **Alain Solivérès** et **Nicolas** le sommelier, le menu, alors qu'il n'en était pas prévu, chacun devant choisir sur la carte. Ce sera donc un menu "imposé" à mes convives : asperges vertes de Provence, homard bleu et truffe noire / épeautre du pays de Sault en risotto à la truffe noire / mignon de veau du limousin, pomme Ana / saint-nectaire fermier et Cantal / marrons de Naples acidulés, clémentine de Corse.

Nous sommes quatre, dans la belle salle à manger lambrissée du restaurant. Le **Champagne Billecart-Salmon brut magnum 1961** de Tomo est d'un habillage récent et le bouchon, extirpé il y a une demi-heure, semble tout neuf. Comme le bouchon est imprimé de la marque du champagne et de l'année, il n'y a pas de doute, mais rien n'indique la date de dégorgement. Le champagne est magnifique. L'acidité est superbe. Je sens les groseilles roses. Mais ce qui en impose, c'est l'opulence et la longueur. Ce champagne qui a été considéré comme le champagne du millénaire (rien que ça !), est effectivement un très grand champagne. Sa longueur est impressionnante. La bulle est active, piquante, le vin est jeune et ne fait pas son âge. Il titille la bouche. C'est un vin majeur. Avec le croquant de l'asperge et avec la truffe, le champagne est tout excité.

Le **Vieux Château Certan 1900** d'Adam est impressionnant. Nous sentons qu'il se passe quelque chose. Ce qui me frappe, c'est la sérénité et la solidité propres à l'année 1900. J'ai écrit que 1900 est pour moi la plus grande année que j'aie rencontrée. Avec le temps, cette année devient de plus en plus difficile et va se faire rattraper par 1945 qui la talonne. Mais là, nous avons un 1900 brillant. La couleur du vin est belle, jeune, le nez est pur et en bouche le coulis de fruits rouge est expressif. Bien sûr, un palais qui se voudrait analytique plus qu'hédoniste remarquerait quelques imprécisions dans l'acidité ou certaines évocations de fruits, mais nous sommes quatre amoureux des vins et nous jouissons de ce magnifique 1900. C'est un très grand vin avec un message vibrant. L'épeautre est superbe. La cohabitation est aimable, mais n'apporte pas de valeur ajoutée au vin.

Sur le mignon de veau il y a deux vins. Le nez du **Clos de la Roche domaine Armand Rousseau 1947** de Daniel est comme celui d'un gaz paralysant. Nous sommes tétanisés par la perfection bourguignonne de ce parfum. Nous nous disons que si l'on cherchait le vin bourguignon parfait, il aurait ce parfum. C'est invraisemblable. Et je retrouve ces côtés de râpe, d'amertume, d'un vin qui ne veut pas séduire mais s'impose par son originalité et son intransigeance. Alors que j'avais eu du mal avec un nez qui ne se positionnait pas bien à l'ouverture, je suis conquis par ce parfum unique, qui empêche presque de boire le vin, magnifique, mais moins grand en bouche qu'au nez. Il est d'une grande sérénité.

A côté de lui, il y a le **Grand Musigny Faiveley 1906** de ma cave. Son nez était le plus beau à l'ouverture. Il est surpassé par celui du Clos de la Roche, mais en bouche, on a l'impérieuse grandeur d'un immense bourgogne solide, pesant, avec une puissance qui paraît presque irréaliste pour un vin de 107 ans. Sa solidité, sa richesse truffée sont remarquables. Et j'explique à ces nouveaux amis que j'ai l'habitude de préférer mes vins à ceux de mes amis, parce que mes vins correspondent à mes goûts. Mais aujourd'hui je suis obligé de dire que je préfère le Clos de la Roche, à cause de son parfum, à ce solide 1906. Nous sommes tous émus car nous avons en face de nous deux bourgognes d'une perfection inimaginable.

J'ai placé à ce stade du repas le **Domaine de Bouchon Sainte-Croix-du-Mont Café Voisin 1900**, vin que j'ai acquis il y a probablement trente ans, vin rarissime d'un restaurant qui était sans doute le

plus célèbre dans la seconde moitié du 19ème siècle, le Café Voisin, rue Saint-honoré, tenu par monsieur Choron, brillant chef qui inventa la sauce Choron, béarnaise à la tomate. Le vin dans nos verres est rouge. Le nez est doucereux comme celui d'un Sainte-Croix-du-Mont. Mais en bouche le vin est pétillant. De quoi s'agit-il ? On dirait un Maury qui a fauté avec un champagne. Si c'était cela, le vin serait désagréable. Or il est absolument charmeur. Il se marie bien aux deux fromages. Nous jouissons de la gourmandise de ce vin atypique et énigmatique.

Sur le dessert, nous goûtons le **Champagne Pol Roger 1949** d'Adam. L'expérience n'ira pas bien loin, car le vin est dévié, désagréable et ne mérite pas notre intérêt.

Tomo a apporté une **Liqueur des Pères Chartreux, Chartreuse jaune** que l'on peut dater des **années 40**. C'est un délice. Les fleurs et herbes de printemps sont superbes. On n'a pas les longueurs des Tarragone des années 20, mais c'est une grande liqueur.

Nous sommes tous éblouis de ce que nous venons de vivre. Il y a eu tellement de grands vins que nous sommes abasourdis.

Le vote du consensus serait : **1 - Grand Musigny Faiveley 1906, 2 - Clos de la Roche Armand Rousseau 1947, 3 - Vieux Château Certan 1900, 4 - Champagne Billecart Salmon magnum 1961.**

Mon vote est : **1 - Clos de la Roche Armand Rousseau 1947, 2 - Grand Musigny Faiveley 1906, 3 - Champagne Billecart Salmon magnum 1961, 4 - Domaine de Bouchon 1900.**

Le service du restaurant Taillevent est légendaire. Tout le monde est prévenant. Il faut dire que de tels repas motivent toutes les équipes. Le menu est de très grande qualité, solide et serein. Mais la mention spéciale va à la qualité des vins ouverts. Il y avait aujourd'hui des témoignages irremplaçables de l'histoire du vin.

Alors, bien sûr le désir de recommencer est intimement partagé, car les grands vins créent des amitiés et des envies de poursuivre de telles expériences passionnantes.

Amicales salutations de François Audouze