

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

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

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



Vins du déjeuner au siège de Salon. A droite Salon 1969 et Salon 1943, merveille des merveilles.

Fabuleux dîner à quatre mains au restaurant David Toutain, dîner au restaurant Hiramatsu, dîner chez des amis, déjeuner émouvant au siège des champagnes Salon & Delamotte.

David Toutain, le talentueux chef du [restaurant David Toutain](#) a décidé de faire des dîners à quatre mains avec des chefs qui ont un style de cuisine qui ressemble au sien. Ce soir, il est associé avec [Christophe Aribert](#) le chef doublement étoilé du Grand Hôtel restaurant Les Terrasses à Uriage. Lorsque j'arrive, ils sont tous les deux affairés en cuisine et l'ambiance est joyeuse.

Quelle surprise de voir arriver le célèbre chef [Sang-Hoon Degeimbre](#) du restaurant l'Air du Temps à Eghezée près de Namur. Il est venu avec son équipe car, m'explique-t-il, c'est lui qui sera à quatre mains avec David Toutain ici dans une semaine. Et il ajoute que quelque temps plus tard, c'est David Toutain qui viendra à Eghezée. A la fin du repas, j'apercevrai [Christopher Hache](#) le talentueux chef avec lequel j'ai fait des dîners mémorables aux Ambassadeurs du Crillon.

La fête commence. Plutôt que de présenter le menu en une seule fois, je vais donner mes commentaires plat par plat, non pas au plan technique mais au niveau de l'émotion ressentie.

**Bœuf, framboise noisette.** Le carpaccio de bœuf se présente comme une petite bourse en forme de fraise, et on saisit cet amuse-bouche comme on saisirait une fraise, que l'on croque en une bouchée. Superbe combinaison qui met en valeur la viande de bœuf.

**Rhubarbe et cacahuète.** Présentation très originale. La cacahuète est très forte mais la rhubarbe se défend bien.

**Radis beurre.** Petite touche rose pâle, mais il est difficile de donner du goût à un radis même trituré.

**Huître concombre.** Magnifique, car le concombre est très présent mais n'enlève rien au caractère iodé et fort de l'huître. C'est d'une grande pertinence.

Le menu démarre. **La truite, benoîte urbaine** est un plat qui nous annonce que nous sommes sur un planète de la plus haute gastronomie. Tout est tellement judicieux, que je suis au septième ciel.

Les fines tranches de champignons de Paris se marient bien avec le poisson goûteux à souhait. Quel plaisir !

**Seiche, feuille de citronnier.** C'est un plat tout en blanc barré du vert de la feuille et de pétales de fleurs violettes. C'est excellent, mais beaucoup moins gourmand que le plat précédent.

**Tomate, livèche.** Je tombe en pâmoison. Ce plat est irréal de créativité. Comment peut-on faire quelque chose d'aussi exquis avec de simples tomates ? Je bouge sur mon siège, tout excité, tant je jouis de ce plat d'une inventivité extraordinaire. C'est ce plat qui aura pour moi la palme de la création.

**Homard, asperge, curry.** On est dans la gourmandise absolue. L'asperge est divinement préparée, le homard est gourmand. On mange, on croque, on jouit de plaisir. C'est de la grande cuisine, car les cuissons sont d'une exactitude absolue et les épices sont pesées au trébuchet du talent. Là aussi, chapeau.

**Féra, bergamote.** Que dire d'autre que ce plat mérite des applaudissements. On prend conscience que ce qui se passe n'est pas l'effet du hasard. Pour offrir des plats aussi bien dosés, aux cuissons idéales, cela demande un talent exceptionnel. Et tout, dans ces plats, est d'une intelligence rare.

**Anguille, sésame noir.** J'adore l'anguille de Christian Le Squer. Celle-ci, différente, est aussi monumentalement gourmande. Ce poisson est tellement expressif. Encore un plat de rêve.

**Bœuf, nectar d'oignon, fèves.** La viande est très goûteuse, les fèves apportent de la fraîcheur. C'est cuisiné avec une justesse de ton totalement pertinente. Il n'y a aucune recherche d'effet, c'est sobre mais exécuté avec un sens de la mesure qui me ravit.

**Comté.** Il se grignote, mais je ne m'en souviens plus.

**Chou-fleur, chocolat blanc, coco.** Premier dessert d'une grande subtilité.

**Ravioles passion.** Dessert gourmand dont je n'ai pas gardé le souvenir, car il était déjà bien tard dans la nuit et je n'ai pas pris de notes.

**Epluchures de pommes.** Une bien jolie façon de terminer le repas. Enfin presque car arrivent ensuite les mignardises et ce clin d'œil adorable : la dernière bouchée sucrée est exactement la reproduction du bœuf du début qui avait, lui aussi, une forme de fraise.

Inutile de dire que j'ai été tout au long du repas sous le charme. L'addition des talents de Christophe et de David a donné un repas dont, dans mon enthousiasme, je dirais volontiers qu'il figure dans les vingt plus grands repas de ma vie. Est-ce que j'exagère ? Je ne sais pas, mais c'est pour marquer mon adhésion totale à ce dîner à quatre mains. Ce qui me fascine c'est que le talent de ces deux chefs est tout dans l'intelligence. Il y a bien sûr les produits superbes, les cuissons idéales, et le talent des constructions. Mais tout est dominé par l'intelligence. Chaque plat est cohérent.

Le plat le plus étonnant est la tomate qui m'a enthousiasmé. Le carpaccio du début m'a frappé. Quel plat serait le meilleur ? J'ai beaucoup de mal à choisir entre le homard, la truite et le bœuf. Laissons les choses sans classement.

Les deux chefs sont facétieux, car ils n'ont jamais indiqué de qui est tel ou tel plat. Je soupçonne qu'ils ont dû échanger des recettes. Nous ne saurons rien car lorsque j'ai dit à Christophe que le homard était de lui, il m'a dit que je m'étais trompé. Restons dans ce flou et souvenons-nous que ce repas est un repas d'anthologie.

Et le vin dans tout cela ? J'ai voulu dans ce compte-rendu faire la part belle au travail des deux chefs car ils le méritent. Mais nous avons eu la chance de boire un **Champagne Version Originale Seloisse dégorgé en octobre 2013** qui est probablement l'un des plus beaux vins de Seloisse que j'aie jamais bu. Dès la première gorgée, chacun de nous quatre a regardé les autres avec un signe qui ne trompe pas : nous étions devant une merveille. Ce champagne vineux, ambré, fort, puissant, envahissant, à la trace sans limite est une merveille de grandeur et de bonheur.

Nous avons la confirmation que nous venions de boire un vin grandiose quand je fais ouvrir un deuxième **Champagne Version Originale Selosse dégorgé en octobre 2013** qui est bon, qui a tout pour plaire, mais qui est à cent coudées du champagne irréel que nous avons adoré.

Quand la salle s'est clairsemée, les deux chefs se sont assis à la table où Sang-Hoon Degeimbre et ses convives dînaient. Nous avons bavardé un peu avec eux. Il était deux heures du matin quand j'ai pris le chemin du retour, encore émerveillé par le talent de ces deux grands chefs. Vive les dîners à quatre mains.

Dîner au **restaurant Hiramatsu**. Arrivé en avance j'ai le temps de consulter la carte des vins riche et intelligente. Le soir le menu est déjà tracé, avec le choix possible entre un dîner à cinq ou à neuf plats dans lesquels on compte l'amuse-bouche et le pré-dessert. Le plat principal est proposé avec deux variantes. Le vin que j'ai choisi est le Champagne Laurent Perrier Grand Siècle dont le très sympathique sommelier - qui m'a fait visiter la cave bien fournie - me dit qu'il a quatre à cinq ans de cave. C'est cette particularité qui a entraîné le choix de ce vin.

L'amuse-bouche est d'une poudre de petits pois qui arrive trop glacée mais qui est goûteuse. Les asperges sont très bonnes, le rouget est succulent et les desserts sont gourmands, avec de jolies évocations de caramel. Cette cuisine est rassurante, experte, et comme la décoration du lieu est très apaisante, on se sent bien. Le personnel est d'une amabilité particulière. C'est un endroit à recommander.

Le **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle** est très romantique. J'aime ses évocations de fleurs blanches et ses subtilités discrètes. Ce n'est pas un champagne puissant, c'est un champagne raffiné. Il est très agréable et gagnerait encore s'il avait quelques années de cave de plus. Hiramatsu, restaurant courtois et raffiné est une table que je devrais fréquenter plus souvent.

Dans le Sud, à peine sorti de l'avion, ma femme qui était déjà sur place, me dit que nous sommes invités chez des amis. Ce sera une paella-party. Le **Champagne Mumm Cordon Rouge** est simple, agréable, mais sans grande complexité. A côté de lui, le **Champagne Laurent Perrier Brut** a plus de fraîcheur et de discours.

A table, le **Côtes de Provence Domaine Bouisse-Matteri 2012** passe facilement avec la paella, mais il n'a pas grand-chose à raconter, manquant de complexité.

Un **Klein Constantia South Africa 2005** a des douceurs bien construites. Il ne titre que 12,5° et donne l'impression de plus. Délicieux comme une pâte de fruit, c'est un plaisir simple qui se bonifiera avec l'âge. Et il lui faudra un siècle pour valoir le légendaire Constantia.

**Didier Depond**, président de la **maison de champagne Salon-Delamotte** lance une invitation à déjeuner au siège de Salon. Ça ne se refuse pas. Nous sommes dix-huit et je reconnais des fidèles amis de Didier, de tous horizons, avocats, sommelier, marchand de fleurs, journaliste, financier, directeur d'une école de dégustation, caviste et bien d'autres. Ils viennent de plusieurs pays, Argentine, Grande-Bretagne, Suisse. Certains sont des professionnels du vin et d'autres non, mais tous sont des amis de Didier.

A l'arrivée, on demande à chacun, devant une caméra, de dire quelques mots sur Salon et plus précisément sur le 2002 qui vient d'être commercialisé depuis peu de mois.

L'apéritif se prend avec le **Champagne Delamotte Blanc de Blancs non millésimé magnum**. C'est une magnifique surprise et je suis conquis. Le nez évoque la noix et le champagne glisse en bouche avec un extrême plaisir. Il a beaucoup d'atouts et une grande vivacité.

Nous montons à l'étage pour rejoindre la très jolie salle à manger aux tons d'or et de sable. Le menu qui est mis à chaque place indique sur la page de gauche : vin n° 1, vin n° 2, ... jusqu'à vin n° 10. Sur la page de droite il y a le menu : soufflé de turbot, sauce homardine et son étuvée de poireaux / pièce de veau, petits pois à la française / fromages affinés : vieille mimolette et comté 18 mois, mesclun de salade / sablé aux framboises, mousse vanille et son coulis.

La dégustation est à l'aveugle, mais on peut supposer que les vins seront des Salon ou des Delamotte. J'ai pris des notes succinctes, car les discussions avec mon voisin marchand et producteur de fleurs ainsi qu'avec le directeur de l'institut Bisinger sont passionnantes.

Le vin n° 1 a une bulle active, très jeune. L'acidité est belle mais le vin est moins rond que le blanc de Blancs sans année bu à l'apéritif. Il y a de beaux fruits blancs et le vin jeune est sans concession.

Le vin n° 2 a une bulle plus fine. Il est plus profond et plus long que le n° 1 qui a sans doute plus de potentiel mais moins de charme à ce jour que le 2.

Il s'agit de **Champagne Delamotte 2004** et de **Champagne Delamotte 1999**. Le soufflé de turbot est d'un goût prononcé et délicieux. Il épaissit le 2004 alors qu'il étoffe le 1999. Quand le plat est parti, le 2004 se montre très frais et le 1999 est un peu plus lourd et brut de forge. En s'épanouissant dans le verre, le 2004 montre de plus grandes subtilités, alors que le 1999 se comportait mieux au départ.

Les vins 3, 4 et 5 sont servis en même temps. Alors que mon voisin hiérarchise les âges en donnant au n° 3 un âge canonique, je considère que l'âge n'est pas discriminant, car je ne vois pas comment trouver l'un ou l'autre plus vieux que les autres. Mais je ne pousse pas le raisonnement au bout. Je ressens le n°3 comme doté de beaucoup de subtilité, le n° 4 avec beaucoup de fruit et de soleil et le n° 5 comme plus rond, plus calme et plus accompli. C'est le 5 que je préfère. Didier Depond nous annonce que les trois vins sont des Salon 2002, avec **Champagne Salon 2002 non dosé**, **Champagne Salon 2002 en bouteille** et **Champagne Salon 2002 en magnum**. Bel exercice et grand champagne.

Le n° 6 a un nez sublime et de grosses bulles. Il donne des notes confites. C'est pour moi un grand vin et une belle bouteille. Le n° 7 est aussi grand et très subtil. Je pense que le Salon est le n° 7 mais en fait il s'agit de **Champagne Salon 1976 magnum** et **Champagne Delamotte blanc de blancs 1996 magnum**. Le Salon 76 est non dosé et les deux vins ont été dégorgés le matin même. Je trouve plus de délicatesse dans le Delamotte dont Didier dit que 1996 est une de ses plus grandes réussites.

Le 1976 est un peu plus évolué qu'il ne devrait et a des notes lactées. Le 1996 est vif et brillant.

Didier annonce que les trois vins à venir évoqueront certains d'entre nous. Le n° 8 a un infime bouchon mais qui disparaîtra. Il est non dosé et dégorgé il y a 18 mois. Le n° 9 a un nez très strict et serré, truffe blanche. Il me rappelle le 1982 que j'adore. Ce vin est pour moi le "vrai" Salon historique. Il a un peu de champignons des bois. Le n° 10 a le confort du grand vin superbe, aisé, accessible. Il est d'une grâce extrême. Les 9 et 10 ont été dégorgés ce matin. Pour le 10, je cherche une année ancienne, mais jamais je n'imaginerais que Didier nous ait fait un tel honneur.

Les 8, 9 et 10 sont **Champagne Delamotte magnum 1964**, **Champagne Salon 1969** et **Champagne Salon 1943**. Les amis autour de la table nés en 1964 et en 1969 pourront se féliciter que je sois né en 1943 car cela nous aura permis de goûter un Salon sublime, qui démontre à l'évidence, comme pour les vins jaunes, que plus Salon vieillit, meilleur il est, s'il est d'un grand millésime. Le 1943 est cohérent, immense, énorme, confortable, assumé, le 1969 de ce jour est l'archétype de Salon avec une vibration qui est rare.

Mon classement de ces vins est **1 - Salon 1943**, **2 - Salon 1969**, **3 - Delamotte 1996**. Le plus émouvant est pour moi le Salon 1943 qui montre à quel point l'âge réussit à Salon. La cuisine a été pertinente et bien exécutée. Les convives de tous horizons sont éminemment sympathiques. Ce fut un plaisir mais aussi un honneur de participer à un tel événement.

Amicales salutations de François Audouze