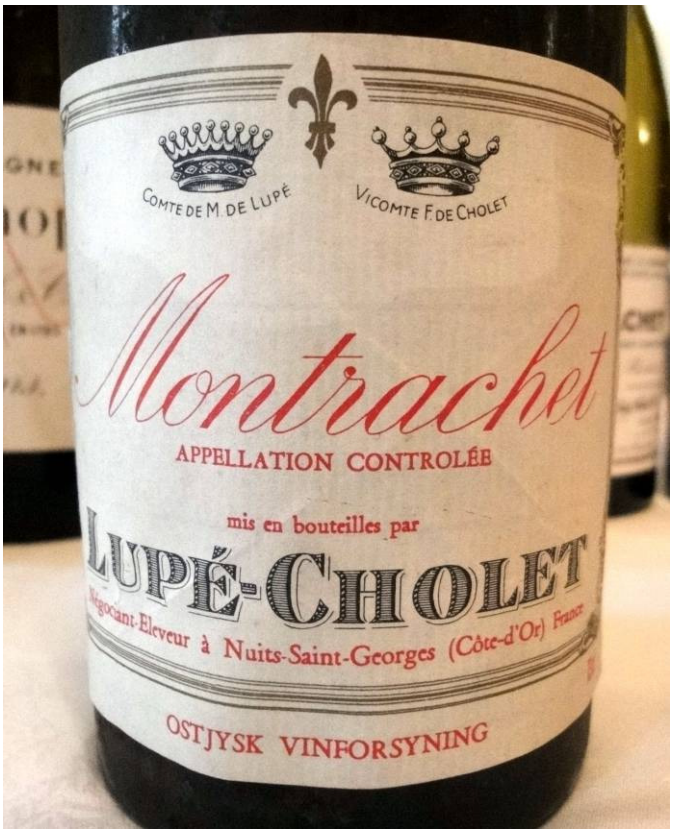
pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org




Ce **Montrachet Lupé-Cholet 1943** a brillé au-delà de toute attente dans un dîner raconté ici. Sur le bouchon était inscrit « Boillereault de Chauvigny ». Si un lecteur peut m'expliquer cette dénomination, je serai heureux.

## Bulletin n° 385

Dîner chez un ami sur la cuisine de Jean-Philippe Durand, déjeuner au restaurant Laurent, 137ème dîner de wine-dinners au restaurant Ambassadeurs de l'hôtel de Crillon.

Jonathan ayant quitté sa nouvelle Australie pour un court séjour parisien, il enchaîne à un rythme endiablé les grands repas. Ce soir, il nous reçoit au domicile parisien de son père, et confie la cuisine à Jean-Philippe. La salle de la cuisine est immense, toute en longueur, très haute de plafond, et équipée comme la force de frappe nucléaire française. Au moment où nous arrivons, ma femme et moi, une gentille brigade commandée par Jean-Philippe s'affaire autour de produits merveilleux.

Lorsque j'avais annoncé les deux vins que j'apporterais, Jean-Philippe, suivi par Jonathan, a fait la moue. Vexé comme un pou, caractéristique caractérielle de cet insecte un peu tirée par les cheveux, je viens avec cinq bouteilles dans ma besace, en tonitruant : « à vous d'en choisir deux, puisque vous n'aimez pas mes vins ». Mais à force de vanter les mérites de chacun pour convaincre de leur pertinence, j'ai fini par ouvrir les cinq, doublant presque le nombre de vins de cette olympiade gastronomique.

Jonathan a invité deux de ses amis dont j'avais fait la connaissance chez Yvan Roux, Jean-Philippe a invité deux de ses amis que j'ai connus en diverses circonstances, et mon épouse qui redoutait un dîner où l'on parle de vins a été servie !

Pensant que démarrer par un champagne sublime est un départ trop rapide, j'ai insisté pour que l'on boive « mon » **Champagne Laurent Perrier rosé Cuvée Alexandra 1998** pour se faire le palais. J'y étais conduit par la présence de copeaux de saucisse de Morteau que Jean-Philippe agrémenta de mizuna. Le rose du champagne est joli, frais, alors que le champagne ne l'est pas, puisqu'il a été mis au froid tardivement. La bulle est belle et je suis heureux de vérifier que c'est un bon rosé. Il a de la consistance, et il manque un peu de folie. C'est un exercice de style très appréciable, mais qui ne crée pas une grande émotion. L'accord avec la saucisse est très pertinent.

Dès qu'est servi le **Champagne Krug Vintage 1990**, nous montons quatre à quatre les marches de l'ascenseur gustatif, et cette phrase me plaît tant elle est dans la ligne des légendaires discours du maire de

Champignac. Ce champagne est d'une classe extrême, délivrant un flot de complexité dont on saisit des bribes sans jamais embrasser la totalité des messages. Le foie gras poêlé, fève Tonka et fleur de coriandre est parfait, goûteux, d'une extrême qualité. Mais ce qui est curieux, c'est que si la logique de l'accord est respectée, il n'y a aucune valeur ajoutée pour l'un comme pour l'autre. Pas de changement de niveau.

Lorsque j'avais fouiné dans la cuisine, au moment des préparatifs, j'ai mis mon nez dans une casserole pleine de coques. Et une réminiscence à l'évidence criante m'est venue : il faut Yquem pour ces coques. Jean-Philippe les avait prévues en accompagnement du cabillaud. Il accepte de scinder son plat. Aussi le dos de cabillaud est-il accompagné d'épinards à la poire, sur le merveilleux **Meursault 1er Cru Perrières - Domaine Coche-Dury 1997**. C'est divin. Le cabillaud est un millimètre trop cuit pour mon goût, mais il est goûteux et délicieux. Le meursault a un nez de gaz paralysant. Il nettoie les narines comme au napalm. Et en bouche, il montre une fois de plus le talent extrême de Jean-François Coche-Dury. Ce vin est une bombe gustative, qui trouve dans le cabillaud le répondant parfait. Ce meursault aux variations nacrées, irisées, infinies, est un bonheur.

Le homard, céleri, sauce à l'anis et à la réglisse est prévu pour mon chouchou, le **Vin de l'Etoile, Château L'Etoile, Vandelle 1959**. La chair du homard est parfaite, mais de Jean-Philippe, on s'attend à ce que l'idéal soit standard. Le trait de génie, c'est le céleri, qui apporte au vin du Jura une dimension galactique. Le plat est un rêve avec un céleri diabolique, le vin est un deuxième rêve, car il emmène dans des saveurs intouchables et le tout est un troisième rêve.

On s'en souviendra de l'accord entre les coques au bouillon iodé et le **Château d'Yquem 1986**. Car la correspondance est parfaite. La coque, mais encore plus le bouillon, arrive à accrocher l'iode d'un Yquem puissant, impérieux, presque insolent de charme assumé. Je suis particulièrement heureux d'avoir suggéré cette entorse au programme, qui se justifie pleinement et donne un rare plaisir.

Le lard de Colonnata est présenté sur un pain grillé et c'est l'occasion de servir le **Vin de Mascara, vin d'Algérie de Herber-Préau à Oran et à Sète, des années 40**. La datation n'est pas évidente, mais le vin est sûrement entre 1930 et 1950. Son nez est impérieux, riche, costaud. En bouche, ce vin annoncé à 13° est d'une puissance certaine, d'une couleur noire, et d'une conviction indestructible. Par son côté légèrement torréfié, café et chocolat, il me fait penser au Vega Sicilia Unico. C'est un vin simple, mais d'une richesse souriante et l'accord avec la Rolls du lard est joyeux.

Tout le monde se recueille quand il nous est donné de goûter une viande transcendantale, un Wagyu, sauce au boudin noir, poêlée de girolles. Ce bœuf venu dans les bagages de Jonathan est d'une qualité qui est introuvable en Europe. On le mange comme une hostie, tant on veut communier avec ce privilège. Et, comme la chance sourit à ceux qui la méritent, nous buvons un **Château Cheval Blanc 1983** qui est exceptionnel. Carafé depuis longtemps, ce vin est aérien, gracieux mais aussi noble et racé. Il emporte nos papilles en des cieux inaccessibles. Ce vin sera unanimement couronné comme le plus grand de cette soirée. La sauce crée un pont merveilleux avec le vin. Nous sommes dans l'exception gastronomique.

Lorsque nous sommes servis du **Château Haut Brion 1975** le vin fait pataud, collant à la glaise alors que le précédent était sur un petit nuage. Et par la magie de l'accord avec le ris de veau à la cubaine, le vin gagne en hauteur de façon spectaculaire. Cette transformation est inouïe. Le ris est d'une qualité extrême et l'accord crée de la valeur ajoutée.

Le quasi de veau basse température, est accompagnée d'une sauce que Jean-philippe aime à appeler Grand Cru, alors qu'il n'y a pas une goutte de vin. Cette sauce est rose, et la petite pointe de framboise rappelle l'odeur des bondes de fûts en Bourgogne. Ce plat est le velours qui convient au **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1973**. Tout en ce vin est subtil, mais un peu timide. On sent qu'il a des choses à dire, mais qu'il reste sur le pas de la porte pour ne pas déranger. C'est un grand vin mais qui joue un peu discrètement malgré la sauce divine qui lui va comme un gant.

Le suprême de pigeon à la goutte de sang, poêlée de févettes est une merveille de la cuisine de Jean-Philippe. En lui associant un **Ermitage "Le Pavillon" M. Chapoutier 1991**, on sait qu'on a en mains un ticket gagnant. Le vin est sûr de lui, lisible comme une évidence, plein, équilibré, parfait. Et le plat n'a pas

besoin de faire d'effort pour coller à lui comme tenon et mortaise. C'est de la gastronomie pullman, fondée sur une dextérité du cuisinier et du vigneron.

Le Stilton est goûteux. Peut-être un peu trop fort et trop salé, mais goûteux. Il en faudrait plus pour faire vaciller le Château d'Yquem 1986 qui est toujours un roc, dans la définition d'un Yquem puissant, archétypal.

Et ce qui est intéressant, c'est que l'Yquem ne porte pas du tout ombrage au **Château Filhot 1972** dont le nez était renversant à l'ouverture, avec des notes de poivre et de menthol. La raviole de mangue au pamplemousse rose est née pour Filhot. Dès que je goûte, je demande à Jean-Philippe d'ajouter une jetée de poivre sur la mangue, car le Filhot appelle ce poivre. Et l'accord est merveilleux, confondant, au point que l'on ne sait pas si le goût vient du mets ou du vin. Le Filhot 1972, ayant mangé une partie de son sucre, donne une image du sauternes frais et délicat qui est aussi merveilleuse que celle de l'Yquem, plus guerrier et conquérant.

La tarte Tatin du pâtissier fétiche de Jean-Philippe est bonne, mais elle n'ajoute rien au sauternes. J'aurais aimé qu'on double la portion de mangue plutôt que ce très bon dessert.

L'ennui, quand on « invite » le cuisinier à table, c'est que quand il est à table, il n'est pas en cuisine. Aussi est-ce vers trois heures du matin que nous avons fini un repas qui restera dans nos mémoires comme un moment de justesse culinaire extrême et de choix de vins variés faisant voyager nos papilles dans des jungles inviolées. Quand on y rajoute la mayonnaise de l'amitié souriante et joyeuse, on est très proche de la recette du bonheur parfait.

Un ami de près de quarante ans, gallois de conviction, ancien rugbyman comme tous ses concitoyens, a été pendant vingt ans mon consultant personnel en matière de stratégie. Nous nous retrouvons au **restaurant Laurent** où nous avons bâti mille plans audacieux dans le monde de l'acier. Au programme, une variation sur le thème du foie gras et un pigeon rosé à souhait, agrémenté de pommes de terre soufflées dont nous nous repaissions au Bœuf Couronné, lorsqu'il était une de mes cantines favorites. Devant me rendre dans trois jours au château de Beaune où se tiendra le dîner qui clôturera mon année vinique, je choisis dans la carte des vins un **Beaune Grèves, Vigne de l'Enfant Jésus 2005**, comme un petit clin d'œil, car je boirai dans peu de jours son aîné de 140. La cuisine est toujours aussi alerte. Aux tables, tout le monde se connaît : quand on tient un rond de serviette au restaurant Laurent, on ne le lâche plus.

Le bourgogne sort frais de cave et il fait un peu suret. Mais dès qu'il s'épanouit dans le verre, il s'assied comme un vin à l'équilibre conquérant. Ce vin est grand et sera grand. Mais comme j'ai déjà commis un infanticide avec ce vin de cette année, je pense qu'il faut arrêter, car même si c'est à peine perceptible, le vin est en train de se refermer et mérite de faire la sieste pendant au moins cinq ans, avant de revenir tonitruant. J'aime ce Beaune Grèves. Il faut donc laisser du temps au temps. Pendant le repas les souvenirs revenaient de jours heureux de management conquérant. Ce vin est l'idéal pour une doucereuse nostalgie.

Le 137ème dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Ambassadeurs de l'hôtel de Crillon**. Je souhaitais depuis longtemps faire un dîner dans cette salle à manger magique, mais les stratégies ne s'accordent pas toujours. Ayant dîné au restaurant le premier soir où le nouveau chef Christopher Hache officiait, j'ai été conquis par sa cuisine. Et grâce à l'efficacité de Loïc Launay, directeur de la restauration, nous avons pu faire aboutir ce projet.

A 16 heures, au moment où l'équipe de France de football allait vivre la dernière station de son chemin de croix, j'arrive pour ouvrir les bouteilles. Par les aléas des inscriptions, qui ont fait du yoyo, ce sont douze personnes qui vont participer. Boire une bouteille à douze peut être frustrant car la quantité paraît assez faible. J'ai donc ajouté à mon programme initial cinq vins, pour satisfaire mes amis.

Parmi les cinq ajoutes, il y a une bouteille de Montrachet de Lupé Cholet à l'étiquette quasi neuve qui se décolle quand je prélève le vin en cave. Sur l'étiquette, il y a une inscription en danois. La capsule est marquée du département 21 et semble récente, alors que la bouteille est ancienne, avec une poussière épaisse qui explique le décollement de l'étiquette. J'ai inscrit sur mon menu, que personne ne connaît encore, que le vin est des années 80. Mais l'inscription danoise trotte dans ma tête. Et je me souviens qu'un cousin danois m'offrait toujours des vins de mon année de naissance. Quand j'ouvre les vins, j'ai

envie de vérifier et c'est effectivement un Montrachet de 1943, dont le bouchon porte l'inscription : Boillereault de Chauvigny.

Les bouchons viennent généralement bien. Les deux sauternes ont des odeurs merveilleuses. Le Montrachet du domaine de la Romanée Conti a un parfum impérial, mais celui du Montrachet 1943 est encore plus enivrant. Il y a quatre La Tâche, et deux au moins ont une incertitude forte, dont celui qui devrait être le clou de ce dîner, le magnum de La Tâche 1950. Il y a l'équivalent de quinze bouteilles pour douze, chacun aura ainsi de quoi trouver son content de plaisir.

La réunion est cosmopolite, car trois pays asiatiques sont représentés. Tous les participants sont des amis ou amis d'amis. Le **Champagne Bollinger Grande Année 1990** a une couleur déjà ambrée, marquant une évolution que l'on sent en bouche. Le nez est racé, la bulle active, et le vin est extrêmement vineux. C'est un grand champagne qui commence à quitter sa belle jeunesse pour une maturité plus doctrinaire.

Le menu créé par **Christopher Hache** est ainsi présenté : Coques et couteaux à la crème d'artichauts et espuma marinière / Le Foie Gras de canard des Landes rôti en cocotte lutée / L'Ormeaux sauvage de Stéphane Feret, petit pois et mousserons relevés au lard fumé / La Morille farcie au jambon ibérique, écume de noisette / Ris de veau de Corrèze doré, étuvée de choux / Le Pigeon de Vendée oignons grelots façon Tatin, les cuisses en raviole dans un bouillon / Plateau de vieux fromages affinés (comté 18 ou 24 mois, vieille mimolette, Salers) / Ile flottante gaspacho d'ananas, mangue et passion / Le Finger 'chocolait' glace à la banane, croustillant noisette et mousse " Jivara ".

Je n'ouvre pas les champagnes à l'avance aussi est-ce l'incertitude quand on me verse la première gorgée du **Champagne Heidsieck Monopole Magnum 1952**. La bouteille est d'une rare beauté. La couleur du champagne est presque plus jeune que celle du Bollinger, de 38 ans son cadet. La bulle est entière, riche, puissante et joyeuse. Et en bouche, c'est un coin de paradis qui s'ouvre. Je suis tellement heureux que ce champagne soit parfait que je laisse exploser ma joie. Ce champagne est d'une perfection absolue. Je dis que si la note de 100 sur 100 doit exister, c'est pour ce champagne et un ami qui écrit sur le vin et la gastronomie dit : il mérite mille, ou peut-être 997, si l'on veut être critique. Il y a des fruits jaunes opulents dans ce champagne mais surtout un équilibre dans la complexité. On peut aussi trouver du toast et des viennoiseries. La coque réagit joliment sur le champagne.

Le **Montrachet Boillereault de Chauvigny Lupé-Cholet 1943** va-t-il confirmer son odeur merveilleuse à l'ouverture ? La réponse est oui. Ce Montrachet est extraordinaire. N'étaient les bulles, il y a un fort cousinage avec le Heidsieck. La couleur est joliment dorée, le nez évoque le citron vert assagi de douceur et en bouche, le citronné est sous contrôle, le vin joue sur un registre de fruits jaunes délicats, avec une noblesse que donne l'année. Le foie gras qui était prévu pour le champagne trouve avec le Montrachet un accord charmant.

Le **Montrachet Domaine de la Romanée Conti 1999** est d'une belle puissance, mais pas autant que je le croyais, car après deux vins extrêmes, il montre les boutons de son acné. Il est définitivement puceau, même si c'est le plus grand puceau du monde. Car toute sa complexité que nous aimons manque de mise en place après la spectaculaire expression glorieuse des deux vins précédents. Une femme Master of Wine classera ce vin premier, car son quotidien est de goûter des vins à ce stade de leur vie. Ce grand vin, qui serait impérial en d'autres circonstances, a pâti de suivre deux triomphes.

J'ai annoncé que deux au moins des quatre La Tâche poseront sans doute des problèmes. Aussi suis-je fébrile à chaque fois que **David Biraud**, sommelier dont j'apprécie la compétence, me sert un vin. **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1986** me rassure dans l'instant. Son nez est de fruits rouges et en bouche, la framboise abonde. Le vin est bourguignon à l'extrême, avec la salinité propre aux vins de la Romanée Conti. Sa joie de vivre est conquérante, et je ne l'attendais pas à ce niveau. Il est plus directement joyeux que la Romanée Conti 1986 que j'ai bue il y a peu, mais c'est un autre vin. La morille est parfaite, et son goût crée un écho avec ce vin comme avec le suivant. C'est un fruit riche qui caractérise ce 1986.

Avec **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1957** dont le niveau était très bas, nous voilà de plain pied dans le monde des vins qui ne se livrent que si on les écoute. Car la première gorgée est d'une fatigue certaine. Va-t-on laisser tomber ce vin, l'ignorer pour passer au suivant ? Ce serait une erreur, car le vin

connaît une remontée à la surface digne du Grand Bleu (pas l'équipe de foot de la France au Mondial). C'est spectaculaire car la transformation au nez et en bouche peut se suivre à vue d'œil, si l'on accepte de mélanger ainsi tous nos sens dans cette expression. Ayant demandé à David de me servir les lies, je fais sentir le vin et goûter à la Master of Wine qui avait grimacé au début de ce vin. Elle est surprise que le vin dans mon verre n'ait plus aucun défaut. S'il est un point dont je tire fierté et joie, c'est que mes amis ont su profiter de ce vin comme il le fallait : un vin à la première gorgée rebutante a recueilli quatre votes de premier lors de nos votes finaux. Mes amis, vous êtes géniaux.

**La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1983** est un vin que j'ai ajouté pour le cas où. Son année n'est pas des plus glorieuses, et le vin donne un coup de pied dans les tables de la loi. Car cette Tâche est tout simplement charmante. Il est évidemment tentant de comparer 1986 et 1983 et la table se range en deux camps à peu près opposés. Mon cœur penche pour le 1986, plus solide, alors que mon ami écrivain avec qui j'adore partager des vins, penche pour le 1983, plus romantique et gracieux.

C'est pour moi le grand moment : l'arrivée de **La Tâche Domaine de la Romanée Conti magnum 1950** dans une bouteille poussiéreuse d'une grande beauté. Le vin sentait la fatigue à l'ouverture, mais le retour à la vie me semblait probable. La première gorgée est toujours la plus amère. Il y a une fatigue évidente, mais on sent que le vin va se réveiller. Il suffit d'attendre, et le jus de la raviole de pigeon va jouer les infirmières réanimatrices. Et c'est une grande Tâche, dont le fruit est faible, mais dont la salinité « continienne », est une merveille. On lit des pages de l'histoire de La Tâche en buvant ce vin, encore un peu fatigué, mais diablement plaisant.

A ce stade, je fais « ouf ». Car mes vins sont comme mes enfants. J'ai envie qu'ils brillent quand ils montent sur la scène, et quand des fatigues ne gênent pas la compréhension par mes amis, je suis heureux. J'étais heureux après le Montrachet 1999, et la table avec moi, car nous pensions que la performance des quatre premiers vins était un miracle. Les quatre La Tâche qui ont suivi sont plus irrégulières, mais le panorama qu'elles ont offert valait le voyage. Que dire après ces quatre La Tâche ? Il est assez difficile de définir un type bien précis du fait des écarts de conservation de ces vins, qui jouent beaucoup plus que tout autre critère. Mais la magie bourguignonne et 'continienne' opèrent, et nous immergent dans un monde de délicatesse, de subtilité et de ferveur.

A l'ouverture, j'avais été étonné que **Blanc Vieux d'Arlay caves Jean Bourdy 1911** ne soit pas plus tonitruant au nez. Or six heures plus tard, tout s'est assemblé. Ce vin, qui est un blanc des Côtes du Jura, n'est pas un jaune, comme dirait M. de la Pallice, ce qui explique le nez un peu discret à l'ouverture. Il est d'une jeunesse éternelle malgré ses 99 ans. Ses saveurs sont étranges, inhabituelles, mais profondément séduisantes. Nous sommes nombreux autour de la table à aimer ce vin, qui cousine avec le comté car il préfère le fromage de sa région. Les notes un peu fumées, de paille brûlée de soleil, et une longueur infinie, signent un grand vin.

L'envie survient d'essayer la mimolette sur le **Château Climens 1966**. Ce vin est insolent de charme évident. C'est Brigitte Bardot quand elle venait d'être créée par Dieu ou par Vadim, je ne sais plus. La couleur est d'abricot et en bouche tout respire la jubilation. C'est du plaisir pur, facile. Avec le dessert, c'est une aubaine.

Par contraste, le **Château de Fargues 1989** expose ses biscotos. Il joue sur sa puissance riche quand le Climens joue de ses œillades assassines. Et si le sauternes est d'une exactitude extrême, le cœur penche vers le Barsac au charme emballant. Ce Fargues a une opulence digne d'Yquem 1989, quand le Climens, qui joue à l'abricot, a un air de fruit défendu.

Nous avons tellement bu, et il est tard, car le service fut un peu lent, aussi me permets-je de suggérer que nous ne prenions qu'un champagne, en laissant de côté celui que j'ai rajouté, le 1975. Mais voici qu'arrive David portant les deux champagnes ouverts. Nous rions de cette situation comique, mais David a, sans le savoir, visé juste, car le **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial rosé 1955**, dont je ne savais pas qu'il était rosé et le menu n'indique pas sa couleur, est définitivement mort. S'il a peut-être quelque chose à dire, nous n'avons plus envie d'écouter, d'autant plus que le **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1975**, blanc celui-ci, est, à cette heure tardive, follement jeune et charmant. C'est un beau

champagne de soif avec des notes de citron charnu, pour finir en beauté. Je lui trouve une charpente supérieure à ce que j'attendais.

Le moment des votes est toujours l'occasion de grandes surprises. Nous sommes douze votants pour treize vins. Un seul vin n'a pas eu de vote, malgré sa qualité, c'est le Champagne Bollinger Grande Année 1990. Même le Champagne Moët & Chandon Brut Impérial rosé 1955, véritablement mort a eu droit à un vote, pour une question de date de naissance, caprice d'un ami. Sept vins, tous placés à la suite, du deuxième au huitième servi, ont eu au moins un vote de premier. C'est assez extraordinaire que douze personnes à une même table puisent leur premier, leur chouchou, dans sept vins différents. Avec un étonnement que l'on devrait fortement méditer, c'est La Tâche 1957 qui a recueilli quatre votes de premier. C'est une surprise et une sacrée leçon. Le Montrachet 1943 et le Montrachet DRC 1999 ont eu deux places de premier, et ensuite le Champagne Heidsieck 1952, La Tâche 1986, La Tâche 1983 et la Tâche 1950 ont eu chacun un vote de premier.

La calcul fait à chaud, avec des neurones affaiblies donne un classement provisoire qui est celui-ci : 1 - Champagne Heidsieck Monopole Magnum 1952, 2 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1983, 3 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1957, 4 - Montrachet Boillereault de Chauvigny Lupé-Cholet 1943, 5 - Blanc Vieux d'Arlay caves Jean Bourdy 1911.

En refaisant à tête reposée le calcul en donnant 20 points au premier, 15 au second, 11 au troisième, 8 au quatrième et 6 au cinquième, le classement serait : **1 - Champagne Heidsieck Monopole Magnum 1952, 2 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1986, 3 - Montrachet Boillereault de Chauvigny Lupé-Cholet 1943, 4 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1983, 5 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1957**. En prenant des points de 10, 8, 6, 4, 2, on arrive au même résultat, le quatrième et le troisième étant ex-aequo.

Mon vote est : **1 - Montrachet Boillereault de Chauvigny Lupé-Cholet 1943, 2 - Champagne Heidsieck Monopole Magnum 1952, 3 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1986, 4 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1983, 5 - Blanc Vieux d'Arlay caves Jean Bourdy 1911**.

Ce dîner est important, car pour plusieurs vins, l'écart de sensation a été considérable entre la première gorgée et la dernière, épanouie dans le verre. Des vins, probablement trois, qui auraient été refusés à une table où un sommelier les aurait proposés, ont été non seulement acceptés, mais compris et couronnés de votes. La volonté d'être accueillant au message d'un vin est une de mes croisades. Beaucoup d'amateurs passeraient à côté de messages extraordinaires, qui ne s'écoutent que si on a la volonté de les entendre.

Dans cette salle merveilleuse, avec des amateurs de vin de talent, nous avons partagé un dîner unique. Christopher Hache a réalisé des plats dont la philosophie convient aux vins anciens. Ses deux plus beaux plats ce soir sont le foie gras et la morille, et le petit bouillon de la raviole du pigeon a joué un rôle majeur pour un vin. Le service, même s'il fut un peu lent, a été exemplaire. David Biraud a entouré nos vins avec une grande classe. Les Ambassadeurs, avec un nouveau chef et une équipe rodée méritent leur nom, car ils sont les ambassadeurs d'une gastronomie à la française dont nous ne pouvons qu'être fiers.

Amicales salutations de François Audouze