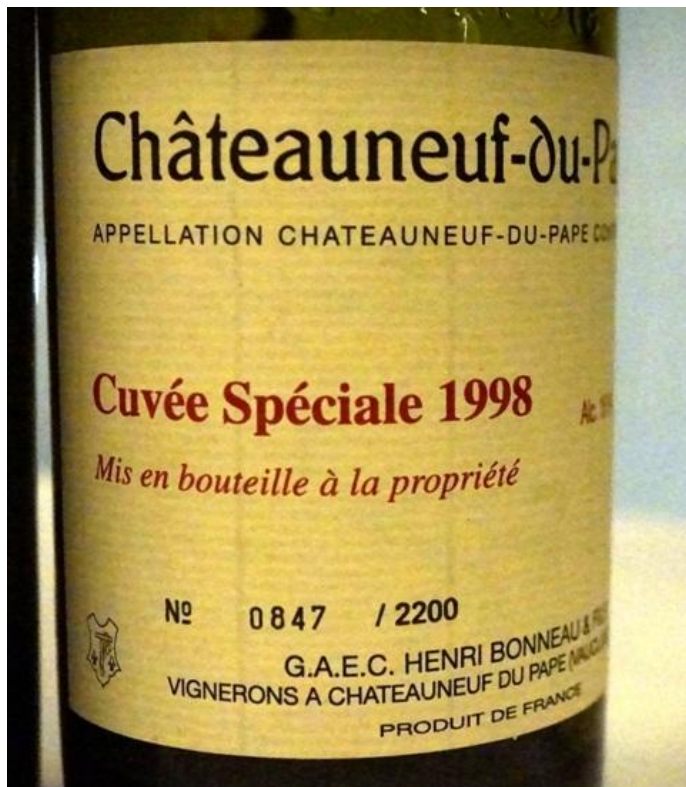


[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

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

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



Ce **Châteauneuf-du-Pape Henri Bonneau Cuvée Spéciale 1998** est une bouteille rare puisque seulement 2.200 ont été produites. C'est un grand vin d'un domaine que j'apprécie

Dîner au restaurant Le Coq de la Maison Blanche à Saint-Ouen et dîner au restaurant Garance.

Trois américains, dont un Master of Wine, s'étaient inscrits à l'un de mes dîners. Mais leur programme de visites en Bourgogne rendait difficile leur présence à Paris pour un soir. Charles, le Master of Wine, triste de ne pas assister à cet événement, m'invite à dîner au **restaurant Le Coq de la Maison Blanche à Saint-Ouen** avec ses deux amis newyorkais et Laurent, son ami français qui avait créé le lien entre nous, que j'ai connu à l'académie des vins anciens.

**Alain François**, propriétaire du restaurant, qu'il anime à la suite de ses parents depuis 37 ans est un fidèle lecteur de mes bulletins. Il a accepté que nous apportions nos vins. J'arrive en avance pour ouvrir mes vins et cela me donne l'occasion de bavarder avec ce sympathique restaurateur, son équipe et quelques clients impressionnés par mon apport. Pendant que j'officie, on m'offre une coupe de **Champagne Henri Abelé** qui est un très agréable champagne expressif, qui par certains aspects me rappelle la cuvée des Enchanteleurs d'Henriot. Il y a une même franchise et un côté gourmand que j'apprécie.

Notre table de cinq se forme et nous trinquons tous avec ce même champagne Abelé plus qu'agréable. Il faut faire nos plans en fonction des vins apportés ou à commander. Cela se fait dans la bonne humeur. Je suggère le menu, qui sera suivi par quatre convives. Ce sera : jambon persillé / bar aux petits légumes / côtes d'agneau aux pommes de terre en robe des champs / soufflé au Cointreau.

Le **Chablis Grand cru Les Preuses Vincent Dauvissat 2008** pris sur la carte du restaurant arrive très froid. Je le trouve très court mais cette impression est provisoire. Il s'épanouit et montre le talent et la générosité du vigneron qui l'a fait. Sur le jambon persillé, c'est un régal. Je le trouve particulièrement opulent pour un chablis.

Le **Meursault Goutte d'or Domaine des Comtes Lafon 1978** que j'ai apporté a une couleur légèrement ambrée. Laurent le trouve oxydé et en est gêné, mais Charles le contredit et les trois américains confirment que ce vin est ce qu'il doit être. Ce qui me frappe, c'est la vivacité qu'il a au final où les notes citronnées claquent comme un fouet. Il est beaucoup plus complexe que le chablis, et c'est l'effet de l'âge. C'est un très grand vin que j'ai choisi d'apporter pour qu'il fasse contraste avec le cadeau généreux de Laurent. Il se trouve que le Coq de la Maison Blanche était une halte où je pouvais goûter le Corton Charlemagne de Jean François Coche Dury. C'est un rare restaurant qui en a à sa carte à des prix doux. Mais au fil du temps, l'allocation d'Alain François s'est rétrécie et c'est assez paradoxal que nous buvions ce vin par un apport extérieur et non de la carte des vins.

Le **Corton Charlemagne Jean François Coche Dury 2000** est l'un des rares vins que je reconnaitrais à l'aveugle sans me tromper. Le nez est inimitable, encore marqué par une minéralité extrême, et indiquant un vin non encore fini alors qu'il a presque treize ans ! Avec Charles nous nous demandons : "quand sera-t-il prêt à boire ?". Car ce vin est étonnamment jeune. D'une puissance hors du commun il est plein, riche, minéral mais aussi fruité, avec une trace en bouche qui creuse le palais comme un marteau-piqueur. Ce style, on l'aime ou on ne l'aime pas. Il se trouve que j'adore. Il serait cependant raisonnable d'attendre encore ce vin si on a ce millésime en cave.

Nous hésitons pour le vin rouge qui doit suivre. J'aurais aimé un vin puissant qui passe après mon vin. Comme il n'y en a pas sur la carte des vins assez maigrelette du lieu, le **Château Léoville-Poyferré 1982** choisi sera servi avant. Laurent est dubitatif mais aura le fairplay de reconnaître que son hésitation était sans fondement. Car ce vin est bon. Il sent la truffe, il est noir, et son parcours est très plombé de truffe. Sa structure est un peu monolithique mais c'est un vin bien-né. Sur l'agneau, c'est un plaisir, mais nous ne pouvons pas attendre et le **Château Ausone 1955** est servi maintenant.

Toute la table fait silence. Chacun se recueille car le parfum de ce vin est d'une noblesse absolue. En bouche le vin est un trésor. J'entends qu'ici ou là on murmure "cent points", et c'est vrai que ce vin est parfait. Il est velours, il est racé, subtil et complexe comme on ne peut imaginer. C'est à mon sens la perfection de ce que peut être Ausone. C'est l'archétype d'Ausone où tout est dosé. C'est un vin de recueillement, car on a envie d'en saisir toutes les complexités et pour cela il faut de l'écoute. J'ai déjà bu de très grands Ausone. Celui-ci fait partie du peloton de tête. Charles et ses amis n'en reviennent pas de la jeunesse de la couleur de ce 1955 et disent que jamais aux USA on n'aurait des vins aussi bien conservés. J'en suis évidemment content pour ce vin de ma cave.

Fort heureusement le Cointreau présenté dans sa bouteille est optionnel avec le soufflé qui n'en a que des traces infimes. Aussi pouvons-nous profiter du **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 2000** pris sur la carte du restaurant. C'est un grand champagne mais qui ce soir ne s'exprime pas dans toutes ses dimensions, aussi ai-je préféré le simple Abelé, plus franc dans sa catégorie. J'ai déjà aimé ce Clos des Goisses dans d'autres circonstances.

Alain François est évidemment heureux que nous venions célébrer Bacchus de cette façon dans son établissement. Plutôt que de demander un droit de bouchon, il nous a taxés d'un prélèvement à la source que nous avons accepté de bon cœur, tant il est agréable de partager avec lui. Aussi, tout naturellement, je lui ai demandé de voter comme les convives de la table.

Je n'ai jamais vu une telle unanimité. Sur six votants, Ausone a six places de premier. Le Coche-Dury a cinq places de second, car Charles a hésité à lui donner cette place. Le meursault a une place de deuxième et trois places de troisième.

Le vote du consensus est : **1 - Château Ausone 1955, 2 - Corton Charlemagne Jean François Coche Dury 2000, 3 - Meursault Goutte d'or Domaine des Comtes Lafon 1978.**

Mon vote est : **1 - Château Ausone 1955, 2 - Corton Charlemagne Jean François Coche Dury 2000, 3 - Chablis Grand cru Les Preuses Vincent Dauvissat 2008.** Je suis le seul à avoir voté pour le chablis, car même si le meursault est beaucoup plus complexe et raffiné, je n'ai pas trouvé qu'il était aussi brillant que ce que j'aurais aimé.

Autour de la table il y a de grands amateurs de vin dont j'ai cru comprendre que les caves sont musclées. La joie se lisait sur nos visages. Les perspectives de se revoir vont éclore, pour échanger de grandes bouteilles à Paris, à New York ou en Asie. Revenir à ce restaurant de Saint-Ouen que j'ai pratiqué du temps de ma vie professionnelle m'a fait un grand plaisir.

Mon ami Tomo continue de promener son groupe de japonais dans tous les restaurants de la capitale. Le dernier dîner de leur séjour sera au **restaurant Garance** et Tomo me demande de me joindre à eux. Tous les vins seront de la cave du restaurant ou de la cave de Tomo. Nous serons neuf car trois japonaises viennent grossir le contingent que nous formions au restaurant Taillevent il y a peu de jours. L'une est sommelière dans un restaurant de Sens, une autre est journaliste et conseillère en communication à Paris et à Tokyo et la troisième est l'attachée de presse du restaurateur de Tokyo. Je serai le seul non japonais de la table.

Nous commençons, sur la suggestion de Guillaume Muller par le **Champagne Cuvée 736 Jacquesson extra-brut**. Il ne faut pas longtemps pour se rendre compte que ce champagne n'est pas dosé. Il est en effet assez abrupt, mais j'aime beaucoup sa personnalité affirmée. Il est jeune et très judicieusement, de fines tranches de magret bien grasses atténuent sa fougue.

Le moment est venu de goûter deux champagnes assez exceptionnels. Le **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1966** explose en bouche d'arômes innombrables, comme les gigantesques boules d'un feu d'artifice. On dirait un bouquet tout rond de saveurs infinies. La sommelière évoque le bonbon au miel et c'est très vrai. J'y ajoute le picotement du poivre et un bouquet de fruits exotiques. Alors que le Moët 1966 est tout en rondeur, le **Champagne Dom Pérignon 1966** est tout en profondeur. Très riche, lourd de sens, il laisse une trace en bouche qui est comme un sillon de bonheur. Ce champagne est beaucoup plus grand que le Moët mais ne lui fait pas ombrage. Les deux sont délicieux, très différents, le Moët dans des notes très colorées et généreuses, le Dom Pérignon dans la profondeur, dans la noblesse et l'élégance. J'ai toujours eu un amour particulier pour Dom Pérignon 1966. Celui-ci est brillant et c'est sans doute le plus sérieux de ceux que j'ai bus. Avec le Brut Impérial, je me demande toujours comment fait Moët pour réussir des vins de cette richesse. La matière de ces deux champagnes est beaucoup plus brillante que celle du Jacquesson.

Sur la brioche à la crème, le Moët est à son aise et sur des dés de veau cru au raifort, le Dom Pérignon est parfait. Lorsque l'on prend avec du pain la sauce au parmesan, l'accord avec le Moët est diabolique.

Le **Château Mouton d'Armailhacq 1934** est bien fatigué. Il expose une acidité assez prégnante qui gêne le plaisir. Le lieu jaune, absolument divin arrive à le réveiller et comme j'ai la chance qu'on me serve le fond de la bouteille je peux prendre conscience de la richesse de trame de ce vin car l'acidité n'a pas touché la lie, riche et truffée.

Lorsque j'étais arrivé, Tomo était en train de se battre avec le bouchon du **Château Montrose 1959**. J'ai pris les choses en main, car j'adore ça, pour sortir le bouchon tout déchiqueté sans qu'aucune brisure ne tombe dans le liquide. Tomo était peu optimiste pour ce vin et il a tort, car c'est un très beau Montrose, peut-être légèrement coincé et un peu simplifié, mais c'est un vin plaisant, riche au message très droit. Je l'ai beaucoup aimé. Le lieu jaune s'accorde à merveille avec ce vin. C'est le plus beau plat du dîner.

Le **Musigny domaine Comte Georges de Vogüé 1967** est d'une couleur d'un rose fané. Le vin est un peu trouble. En bouche, on a un vin qui n'est pas désagréable, mais qui n'est pas ce que peut donner le domaine de Vogüé. Alors, on est un peu déçu.

Fort heureusement, le **Musigny domaine Jacques Prieur 1967** rattrape la mise. Au nez et à l'attaque en bouche, il a des accents de vins de la Romanée Conti. C'est à cause de sa trace saline. Résolument bourguignon, ce vin me plaît beaucoup. Il est de 1967, ce qui limite un peu sa puissance. Mais il est plaisant. Sur l'agneau servi en deux services les deux vins se comportent bien, surtout sur la première partie.

Tomo me demande la couleur du vin que j'aimerais goûter maintenant. J'aimerais bien un vin rouge charnu. Le vin est goûté à l'aveugle et je me trompe de région, car ce vin très équilibré, sans aspérité apparente pourrait provenir de plusieurs régions. J'ai eu en tête Haut-Brion mais c'est en fait un **Chateauneuf-du-Pape Henri Bonneau Cuvée Spéciale 1998**. Il n'y a eu que 2.200 bouteilles de cette cuvée dont Tomo me dit qu'elle n'a été faite qu'en 1990 et 1998. Le vin est opulent, d'un équilibre rare. On a du mal à le cerner, tant tout est intégré, lissé, policé. C'est un beau grand vin surprenant. Je l'aime beaucoup. Nous le buvons sur une tomme de Savoie un peu forte pour lui.

Nous finissons notre parcours avec un **Château Rieussec 1958** à la magnifique couleur, agréable, mais qui demanderait à s'étoffer de quelques heures d'aération avant de le déguster.

Le service est amical et attentionné, les plats sont d'une grande justesse. Si l'agneau en deux services est un régal, la deuxième partie étant d'une gourmandise rare, c'est le lieu jaune que j'ai trouvé le plus raffiné. La palme à l'innovation vient de la viande crue au raifort avec la crème de parmesan. C'est une belle idée. La bouteille qui émerge, et de loin, est le Dom Pérignon 1966 magnifique, suivie du vin d'Henri Bonneau 1998 et du Moët 1966.

Tous les vins n'étaient pas parfaits, mais ce qui compte c'est le voyage que nous avons fait dans le temps, avec des convives attentifs, dans une ambiance multilingue joyeuse. Merci Tomo.

Amicales salutations de François Audouze