



wine-dinners

Dîner en famille, dîner de présentation des vins du domaine Roumier avec Christophe Roumier organisé par le Cercle Dr. Wine au restaurant Pages, dîner chez mon ami Tomo, d'une générosité folle.



Chez mon ami Tomo, **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1999** a montré que s'il a un immense potentiel de vieillissement, il sait aussi charmer dans sa jeunesse.

Une cousine vient résider quelques jours à la maison. Il y a au programme du dîner des pâtes linguinis avec des dés de saumon à peine cuits. Je choisis un « **Y** » **d'Yquem Bordeaux Supérieur blanc 1988**. La couleur est très claire, le nez est intense et profond. En bouche, il y a des notes fumées et des fruits oranges comme des abricots qui seraient délicatement passés à la plancha. Ce n'est pas caramélisé, c'est juste saisi. Le vin est assez simple et je m'aperçois qu'il est assez difficile pour moi de l'apprécier à sa juste valeur après une dégustation cet après-midi de dix madères riches et titrant 20°.

Mais le palais s'habitue et je retrouve ce que j'aime d'Y qui m'évoque parfois des notes d'Yquem. Malgré tout, ce 1988 ne me donne pas toutes les émotions que j'attendais. Une découverte est intéressante : il y a du camembert au programme. L'erreur serait de boire le vin juste après avoir mangé. Il faut laisser s'apaiser un peu le palais et boire l'Y. Et l'amertume du camembert donne au vin un rayon de soleil plus intense qu'il n'en avait sur le plat qui théoriquement lui convient mieux.

Le lendemain, nous finissons l'Y qui a légèrement accentué son caractère fumé et s'est musclé. Il est toujours agréable sans avoir une complexité qui en ferait un grand vin. Le **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 1994** est un solide champagne. Il est comme un roc mais suffisamment rond en bouche, et il est normal que son année en limite un peu la vibration. C'est un champagne rassurant et très agréable qui se boit avec plaisir.

Pour un prochain déjeuner, je réserve au **restaurant Pages**. Au téléphone, mon interlocutrice est surprise et me dit : savez-vous que le lendemain vous venez dîner ? Qu'importe. Remettre le couvert chez Pages est loin d'être une contrainte. Toujours prudente, mon interlocutrice me dit : « puis-je vous poser une question ? ». Elle m'annonce que le lendemain de mon appel, un club de dégustation organise un dîner en présence de Christophe Roumier et qu'il y a eu un désistement. Je l'arrête tout de suite : « s'il y a Christophe Roumier, j'arrive en courant ». Elle me demande : « voulez-vous que je

vous dise le programme de la soirée ? ». Que m'importe, je viens, même sans savoir. Elle m'indique le prix de ce repas. Tout est sur les rails.

Le lendemain, je me présente assez tôt et le **chef Teshi** est en train de goûter des vins dans son **bistrot « le 116 »** qui jouxte le restaurant. Celui qui fait goûter les jeunes vins est **François**, un sommelier associé du Cercle Dr. Wine, la société qui organise le dîner de ce soir. On me tendra deux fois un verre de l'un de ces vins jeunes, mais j'ai l'esprit tourné vers le futur dîner. Je me rends au restaurant et me présente aux associés du Cercle, qui sont déjà présents. Il y a parmi eux des amateurs et des sportifs. Je règle le prix du repas et je demande si l'on accepte le cadeau que je veux faire d'un vin qui ne sera pas en compétition avec les vins du domaine Georges Roumier. L'ambiance est amicale. J'ouvre donc mon vin que je fais mettre au frais. Nous serons 18 participants répartis en trois tables de six. Il y a dans l'assemblée deux tennismen connus, un pilote de Grands Prix, une chanteuse, un grand nombre d'amateurs dont un ami des casual Friday. **Christophe Roumier** est présent et commentera ses vins s'il en a envie, François le sommelier qui assurera le service du vin complétant ses propos de très judicieuse façon.

Le **Cercle Dr. Wine** organise de tels dîners en invitant un vigneron à présenter ses vins. Ce sont donc des dîners à thèmes, avec les vins d'un vigneron présent. Le siège est à Dijon et j'ai pu constater que les relations des fondateurs du Cercle avec les vignerons sont très amicales.

Nous prenons un long apéritif debout avec du **Champagne Delamotte brut sans année** qui a été étiqueté, grâce à la gentillesse de Didier Depond en « Champagne Dr. Wine ». Cet apéritif permet de bavarder avec les uns et les autres. L'ambiance est très souriante.

Teshi a fait un menu pour les vins : terrine de faisan aux champignons / croustillant de homard, riz sauvage, sauce matelote / poulardes du Pâtis grillée, jaune d'œuf mariné, jus de volaille aux truffes / bœufs de maturation grillé, pommes soufflées, légumes de saison / fromages affinés.

Le **Morey-Saint-Denis 1<sup>er</sup> Cru Clos de la Bussière domaine Georges Roumier 1997** a un nez soyeux, tout en douceur, fou de subtilité. En bouche tout se joue sur la subtilité. Le vin pianote ses douceurs. Une deuxième bouteille est bouchonnée. La troisième est toute en douceur. Christophe Roumier l'adore dans cette année subtile et discrète qu'est 1997.

Le **Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru Les Amoureuses domaine Georges Roumier 2008** est un vin très frais, envoûtant, à la longueur infinie. Il a une belle amertume. Il est vif, sauvage, géant. Il titille le palais avec bonheur. Je l'aime beaucoup plus dans la fragilité du service du vin frais que lorsqu'il est servi carafé, ce qui en fait un vin beaucoup plus assis. Alors, on trouve du tabac et l'alcool ressort.

Le **Charmes Chambertin Grand Cru Christophe Roumier 1999** est tout en velours. Il a un fond de douceur. Quelle force, ce qui peut paraître paradoxal quand j'ai évoqué sa douceur. Le vin est magique et son parcours en bouche est original : il n'y a pas de point bas. Il combine une grande force, des épices et un doux velours comme un vin qui ne voudrait pas qu'on le définisse. Élégant, sa râpe est belle. Ce vin est d'un grand potentiel.

Le **Bonnes-Mares Grand Cru domaine Georges Roumier 1995** a un nez fumé et de viande légère. Mais le nez est influencé par le bœuf Wagyu dont le parfum nous entoure. Le vin est riche et je ne peux pas m'empêcher de penser qu'il sera beaucoup plus grand dans quelques années.

C'est d'ailleurs intéressant de constater que le 1997 et le 2008 sont dans une jeunesse pétulante et brillent grâce cette folie sauvage. Alors que les 1999 et 1995 sont déjà des vins formés, plus civilisés, dont on se dit qu'ils seront tellement plus accomplis dans quelque temps. Et mon cœur balance vers ces jeunes fous, car les deux grands crus pourraient attendre, ce qui n'enlève évidemment rien à leurs extrêmes qualités.

Le **Corton-Charlemagne domaine Georges Roumier 2003** a un nez un peu fumé. En bouche on retrouve ce côté fumé et des agrumes, avec du beurre salé et des notes lactiques. Je le trouve un peu

austère alors que Christophe Roumier le trouve plutôt charmeur. Le vin n'est pas très aidé par la variété des fromages.

Le **Château Saint-Amand Sauternes 1943** est le vin que j'ai apporté. La bouteille montre une couleur magnifique dans des tons de mangues. Le nez à l'ouverture était d'une grande subtilité dans les fruits exotiques oranges. Au service, la couleur dans le verre est belle, d'un acajou clair. Le nez est subtil et racé, de zestes d'oranges. En bouche si le vin a un peu mangé son sucre, il en reste suffisamment pour que le charme du vin conquière toute la salle. C'est un vin de bonheur. Le chef a fort judicieusement fait ajouter des mignardises aux noisettes pour accueillir ce vin.

Une fois de plus, la cuisine du restaurant Pages a été d'une rare subtilité. La poularde avec son jaune d'œuf et les trois morceaux de bœuf dont émerge la viande de Galice sont exceptionnels.

Les vins de Roumier sont dans l'aristocratie la plus belle des vins de Bourgogne. Les subtilités sont suggérées et ne sont pas imposées. Les vins sont joyeux, souriants tout en étant nobles. Une telle dégustation est un privilège. Christophe Roumier parle avec simplicité de ses vins. Les dirigeants du Cercle Dr. Wine sont charmants et entreprenants. Cette soirée aura probablement des suites. Tant mieux.

Il est assez difficile d'imaginer jusqu'où ira la **générosité de Tomo**. A l'occasion de concerts à la Philharmonie de Paris, deux violonistes de l'orchestre philharmonique de Berlin sont présents dans notre capitale. Tomo les a invités à donner un petit récital dans son appartement. J'avais eu l'occasion d'écouter l'un d'entre eux ici même lors de la célébration du premier anniversaire de la fille de Tomo. Il a réuni ses voisins d'immeubles et quelques amis. J'avais prévenu que je ne pourrais pas assister au concert privé qui se tenait à 17 heures et je rejoins les personnes présentes vers 18h15. Après avoir salué tout le monde et m'être excusé auprès de Wolfgang et Romano les deux violonistes, nanti d'une coupe de **Champagne Krug Grande Cuvée**, classique et fringant, je vais en cuisine ouvrir le vin que j'ai apporté pour le dîner.

L'assemblée s'éclaircit au point que nous ne serons que six pour le dîner, six hommes puisque la femme de Tomo se préoccupe de sa fille qui accapare tous ses instants. Il y a les deux violonistes, un vigneron bourguignon, le directeur du mécénat de l'Opéra de Paris, Tomo et moi. Wolfgang a souhaité que la dégustation se fasse à l'aveugle.

Tomo ouvre une grande boîte de caviar Huso-Huso Beluga de Pétroussian, qui est la qualité supérieure du Beluga. Ce caviar est d'un équilibre incroyable. Il a à la fois des notes iodées mais contrôlées et un joli gras qui évoque subtilement la noisette. Le **Champagne Krug Clos du Mesnil 2003** est très floral, entêtant comme du lilas et tout en subtilité. Sa complexité est parfaite. Il n'est pas très large et opulent, il est tendu et vif. C'est un vin très romantique qui montrera dans une heure, plus chaud, qu'il a une matière d'extrême noblesse.

Tomo m'avait adressé des photos de quelques éléments du dîner, dont la truffe blanche qui avait orienté le choix de mon vin et un crabe géant dont nous allons manger les pattes en deux services : une patte à peine cuite, à la japonaise et une patte un peu plus cuite. Sur le crabe nous avons deux vins blancs. Le **Chablis Premier Cru Butteaux Jean-Marie Raveneau 1990** a un nez splendide et très expressif, intense et profond. En bouche, c'est la minéralité qui s'impose mais aussi un fruit superbe. Ce vin est d'une grande pureté. C'est un vin de noblesse et élégance avec un peu de fumé et de citron. Son équilibre impressionne.

Le **Montrachet Domaine des Comtes Lafon 1994** n'est pas très opulent, et cela tient au millésime. Ce qui me plaît, c'est son finale éthéré et très long. Il a le corps d'un Montrachet avec du gras et du fumé, mais il est très sec. C'est surtout le finale qui m'attire. Les vins ont été servis très froids et c'est le Montrachet qui en souffre le plus. Il est minéral et un peu strict. Plus chaud, il gagne du gras et du salin, mais le millésime limite son ampleur.

Les pattes de crabe, cuites juste à l'huile d'olive sont d'un goût délicat et étrange par leur gracilité. Je préfère la patte la moins cuite. Le crabe s'accorde plus avec le Montrachet qu'avec le Chablis. Tomo

pose sur la table une petite assiette avec plusieurs truffes blanches qui embaument et donnent un incroyable coup de fouet aux deux blancs, surtout le Montrachet.

Cette truffe entêtante va évidemment aussi influencer les parfums des rouges. Le **Bonnes-Mares Domaine Georges Roumier 1977** est tout en dentelle. Il est très bourguignon et salin. Nous mangeons un plat original : du bœuf bourguignon avec une sauce lourde, inondé de lamelles de truffe blanche que Tomo découpe sur nos assiettes sans compter. La sauce au vin est un peu trop forte pour ce vin, alors que le suivant ne cillera même pas tant il est puissant. Mais le 1977 va s'accommoder dignement du plat car il est subtil.

**La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1999** est un vin immense fort de fruits rouges explosifs. Il est tellement puissant que Wolfgang qui avait brillé sur la reconnaissance à l'aveugle des vins précédents et le vigneron bourguignon situent ce vin dans le Rhône. C'est vrai que l'on n'est pas sur le registre habituel de vins qui suggèrent plus qu'ils n'imposent. Cette Tâche s'affirme avec fulgurance. Sa palette de goûts est infinie. Elle a du velours, mais d'une densité extrême. J'adore le fruit aigret comme la groseille rouge qui surgit dans son discours. Il fascine car il combine grâce, velours, générosité et joie avec une persuasion percutante.

Le palais est très marqué par le vin et surtout la sauce au vin, aussi avant que l'on ne passe au vin que j'ai apporté, je suggère que l'on ait un intermède. Tomo, qui n'est jamais pris de court, ouvre un Brie fourré à la truffe avec un **Champagne Pommery 1947** qui mêle avec élégance acidité, douceur et de beaux fruits jaunes comme des coings. Sa couleur d'un or très clair m'a induit en erreur car j'ai proposé 1979, ce qui est une erreur qui tient aussi au fait que ce Pommery est très vif avec une jolie amertume.

Le **Blanc Vieux d'Arlay Jean Bourdy 1929** est logé dans une bouteille soufflée extrêmement épaisse et lourde. Le nez est pur, clair, direct en bouche le vin a une acidité et une richesse aromatique qui surprennent pour un vin de 86 ans. Il évoque bien le Jura mais se démarque du vin jaune. Oxydé, sans l'être autant qu'un vin jaune, il brille sur ce que j'avais suggéré : des petits toasts à la truffe blanche. L'accord est un régal.

Une divine glace à la truffe blanche cohabite poliment avec un **Château d'Yquem 1985** agréable mais d'un trop grand classicisme, ce qui est logique pour ce millésime discret.

Etant assis à côté de Tomo, je lui montre mon classement : **1 – La Tâche 1999, 2 – Clos du Mesnil 2003, 3 – Chablis Butteaux Raveneau 1990, 4 – Pommery 1947, 5 – Blanc Vieux d'Arlay 1929**. Tomo me regarde tout étonné et ne comprend pas la place que j'alloue au 1929. Pour lui, il y a deux vins ex-aequo, La Tâche et le Vin d'Arlay. Je lui ai dit qu'il est normal que l'on classe moins bien les vins que l'on connaît ou que l'on a apporté. Tomo va moins bien classer son Krug et je vais moins bien classer le Bourdy 1929.

Tomo est insatiable et voudrait que l'on boive d'autres vins ou des alcools. Je quitte cette docte assemblée, les yeux brillant encore de ces magnifiques flacons et de la générosité inépuisable de Tomo.

Amicales salutations de François Audouze