

Déjeuner au Yacht Club de France, déjeuner au restaurant Caviar Kaspia, courte apparition à l'Académie du Vin de France au restaurant Laurent, 192<sup>ème</sup> dîner de wine-dinners au restaurant Taillevent.



Alors qu'il y avait une forte concurrence, c'est ce **Chevalier-Montrachet Bouchard Père & Fils 1985** que j'ai classé premier des vins du 192<sup>ème</sup> dîner.

Jusqu'où ira **Thierry Leluc**, le responsable de la restauration du **Yacht Club de France** ? C'est un passionné de beaux produits qu'il recherche avec opiniâtreté et talent. Nous venons en ce lieu parce que plusieurs membres de notre club 2043 sont membres du Yacht Club de France. Dans notre club de conscrits, il faut être né en 1943. Mais en France, une règle ne peut se concevoir sans exception. Nous avons intégré en notre sein un membre de plus de dix ans notre cadet, qui nous reçoit aujourd'hui.

L'apéritif commence avec du **Champagne Taittinger Brut sans année** qui est agréable à boire sur quatre sortes de saucissons dont un très curieux au roquefort. Cela surprend, puis on s'habitue. Saucisson et champagne font bon ménage aussi il fait rapidement soif et nous changeons de bord pour un **Champagne Joseph Perrier Blanc de Blancs Cuvée Royale sans année**. Lui aussi est très agréable avec peut-être un peu plus de vigueur, mais ces champagnes apportent plus de générosité que de complexité. Un saucisson très large ressemblant à de la coppa corse mais sans aucun gras stimule ces deux champagnes, plus que les délicieuses cassolettes aux langoustines. Des huitres dont je n'ai pas retenu la préparation sont, elles aussi, de fort belle qualité.

Nous passons à table. Le menu conçu par Thierry Leluc avec le chef est : Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, aromatisées de quatre façons (basilic, vanille, truffe et fraise tomate) / sole de la baie de Somme, façon meunière, cèpes rôtis / fromages affinés par Eric Lefèvre, MOF / Mont-Blanc, meringue amandes, crème vanille et marron.

La qualité des préparations mérite tous les éloges. La « façon » fraise tomate de présenter n'est pas du tout convaincante, car on perd le goût de la coquille, aussi mon classement sera : basilic, vanille et truffe pour les coquilles Saint-Jacques.

Le **Pouilly-Fuissé Louis Jadot 2013** a une belle acidité mais c'est un vin bien trop jeune pour moi.

Le **Chassagne-Montrachet Louis Chavy 2011** a un superbe parfum, envoûtant. Il est rond, plein, très agréable à boire.

Le **Volnay Premier Cru Santenots Arthur Barolet & Fils 2011** s'accommode bien des délicieux fromages. Il n'a pas beaucoup de coffre mais se boit agréablement.

Un **Marc de Banyuls Hors d'Age Abbé Arrous** titrant 40° est adapté au dessert dans des tons d'automne.

La quête incessante de bons produits que pratique le directeur de la restauration du Yacht Club de France est couronnée de succès qui justifient nos félicitations.

Cette semaine aura lieu le dîner annuel de vignerons que j'organise pour la quinzième année consécutive, que l'on appelle « dîner des amis de Bipin Desai », grand collectionneur américain d'origine indienne. Bipin cornaque un groupe d'américains amateurs de vins, ses amis de longue date et au cours de la semaine qu'ils passent ensemble, c'est une succession de grands restaurants à Paris et à Bordeaux. Bipin s'échappe de son programme pour déjeuner avec moi au **restaurant Caviar Kaspia**. La salle du premier étage, au-dessus de la boutique, est très confortable.

On nous apporte en guise d'amuse-bouche en attendant de commander, des malossols, cornichons à la russe suffisamment doux pour qu'on les grignote sans se restreindre.

Nous choisissons de goûter deux caviars, un osciètre et un beluga, avec deux préparations possibles, soit avec blini à la crème, soit avec une pomme de terre. Ensuite nos choix sont différents. Le mien est anguille fumée. Le caviar beluga est gris clair, salé et excellent, très expressif et d'une grande longueur. Le caviar osciètre est plus foncé, moins gras, moins complexe et moins pénétrant tout en étant bon.

Les accompagnements sont servis à part et beaucoup trop généreux au point qu'on ne peut pas les finir. D'autant que personnellement, je préfère le caviar soit seul, à la cuiller, soit sur de la baguette fraîche beurrée, ce qui a été fourni sans rechigner.

Le **Champagne Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle** est absolument idéal pour accompagner le caviar, surtout le beluga. Car ce champagne est frais, léger, romantique et floral, et met en valeur le caviar tout en développant ses complexités. L'accord est magistral.

L'anguille fumée n'est pas transcendante car elle manque d'un peu de gras et d'intensité.

Le budget d'un tel repas est évidemment musclé, car tout ce qui touche au caviar est exorbitant. Mais l'atmosphère du lieu, un peu surannée, est agréable, le service est attentif, et l'on passe ici un très bon moment.

Le **192<sup>ème</sup> dîner de wine-dinners** se tient au **restaurant Taillevent** dans le magnifique salon lambrissé du premier étage. La mise au point du menu est toujours aussi agréable avec l'équipe attentionnée sous la direction de **Jean-Marie Ancher**. J'arrive très tôt, vers 16 heures, pour ouvrir les vins. Un phénomène curieux m'interpelle. Le bouchon du Laville Haut-Brion 1987 tourne en même temps que je tourne le tirebouchon pour enfoncer la mèche. L'adhérence au goulot est donc faible. Instantanément je regarde le niveau du vin dans la bouteille. Il est dans le goulot. Une adhérence apparemment plus faible n'a eu aucune influence sur l'évaporation du vin. Le phénomène se répète avec l'Yquem 1958. Lorsque je pique le tirebouchon, le bouchon dérape vers le bas. Il s'extirpe facilement. Comme précédemment je regarde le niveau qui est lui aussi dans le goulot. Comment des faibles adhérences n'entraînent-elles aucune évaporation, c'est un sujet de réflexion et je n'ai pas la réponse. Le bouchon de la Romanée Saint-Vivant du Domaine de la Romanée Conti 1983 m'a demandé une force herculéenne pour le lever. Alors qu'il est absolument sain, il s'est brisé en quatre ou cinq morceaux. L'explication est simple. Au lieu d'être cylindrique, le goulot est resserré au niveau du milieu du bouchon, ce qui fait que le bas du bouchon est obligé de se comprimer s'il veut sortir, ce qui provoque ces cassures. Le seul bouchon qui s'est brisé du fait de l'âge est celui du Carbonnieux 1952. Les parfums de tous les vins à l'ouverture inspirent confiance. Tout va bien.

J'ai donc le temps de me rendre à **l'Académie du Vin de France** qui tient son assemblée et son dîner de Gala annuel au **restaurant Laurent**. Par une erreur d'agenda je n'avais pas noté cette date

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : [françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)  
blog : [www.academiedesvinsanciens.com](http://www.academiedesvinsanciens.com)**

et si j'avais su, j'aurais modifié la date du 192<sup>ème</sup> dîner pour assister au dîner si chaleureux de l'académie. J'ai donc fait une apparition très courte qui m'a permis de saluer des vignerons que j'apprécie et de goûter quelques vins des académiciens au premier étage du restaurant Laurent. Le **Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 2013**, de trente ans plus jeune que celle que nous boirons ce soir, est d'une subtilité rare. Michel Bettane lui trouve des accents de syrah. L'**Hermitage Chave rouge 2012** est absolument superbe, plein et d'un charme extrême, le **Clos Saint-Denis Dujac 2013** a une belle puissance. Le **Château de Beaucastel Chateauneuf-du-Pape 2013** est absolument glorieux, d'un fruit rare. J'ai bu quelques bordeaux 2013, 2012 ou 2011 et dans la petite salle des vins doux, deux vins seulement, dont le **Jurançon Quatuor Cauhapé 2014** que me commente avec fierté Henri Ramonteu, et il a raison, car il s'agit de la sélection du meilleur de quatre périodes de vendanges, vin très frais et léger qui ne fait pas ses 14°, et le **Château de Fargues 2012**, radicalement différent, qui exprime un joli botrytis. Je m'éclipse vite pour retrouver les convives du dîner au Taillevent.

Nous sommes dix, dont un norvégien et un suédois vivant en Norvège, tous deux amoureux du vin, un couple de jeunes chinois, deux français vivant à Singapour, deux provinciaux dont un vigneron bordelais et deux parisiens. Un ami parisien et la jeune chinoise ont participé à mes dîners. Les huit autres sont des bizuts. Le dîner se tient en anglais.

L'apéritif debout est l'occasion de donner les consignes d'usage pour profiter au mieux de ce dîner. Le **Champagne Bollinger Brut Vintage 1975** a une couleur déjà sensiblement ambrée. Le premier contact ne me plaît pas trop, car il y a une amertume qui n'est pas métallique mais dans le même registre ingrat. Il faut en fait attendre un peu l'apparition des gougères pour que le champagne prenne de l'ampleur, s'aère et offre de beaux fruits jaunes et bruns. Il est tout simplement un peu plus vieux qu'il ne devrait car la noblesse Bollinger est là.

Le menu mis au point par Jean-Marie Ancher avec le chef **Alain Solivérès** est ainsi intitulé : Huîtres de l'Impératrice en gelée d'eau de mer / Noix de coquilles Saint-Jacques, beurre salé, pomme reinette et cidre / Filet de rouget barbet, sauce au vin rouge / Epeautre du pays de Sault en risotto, potiron et lard di Colonnata / Tourte de canard colvert "Tradition Taillevent" / Stilton / Variations sur mangue et pamplemousse.

Le **Champagne Krug 1988** est absolument éblouissant. Contrairement au 1975 il est d'une folle jeunesse. Il a une puissance indestructible et une longueur qui nous emporte. Il est riche, extrêmement complexe et sa virilité est exacerbée. C'est un très grand Krug. Les huîtres sont magiques, goûteuses et fraîches, avec juste ce qu'il faut de salinité pour titiller avec bonheur le Krug. C'est un grand accord et un grand moment.

Je n'aurais pas dû mettre ensemble les deux blancs sur la belle coquille Saint-Jacques mais qui aurait dû être doublée pour les deux vins, car le bordelais en a souffert, alors qu'il est grand.

Le **Château Laville Haut-Brion 1987** est un vin d'une grande pureté, au nez droit et minéral et à la belle complexité janséniste. A côté de lui, le **Chevalier Montrachet Bouchard Père & Fils 1985** a un parfum envoûtant et sensuel et le goût est à l'avenant, riche, large, emplissant la bouche. C'est un grand vin épanoui et joyeux. La coquille est belle, de grande qualité, mais ne crée pas une vraie valeur ajoutée pour les vins.

Le **Pétrus 1988** est une merveille de Pétrus dans une acception tempérée. Le nez est dense et profond. En bouche, on a des grains de truffes, de charbon, de belle matière et c'est le toucher de bouche qui est enthousiasmant. On le sent noble, structuré, de haute densité. Dès qu'on me sert le plat, je sens que le vin ne conviendra qu'à la chair du rouget et pas à la lourde sauce au vin. Mettre Pétrus avec du rouget, c'est une de mes coquetteries. J'ai raison d'être coquet, car l'association rouget et Pétrus est immensément gastronomique. Mes convives sont aux anges.

L'accord qui va suivre est encore plus gastronomique. Le **Château Carbonnieux rouge 1952** est le seul vin dont le niveau est à mi-épaule, ce qui n'a aucune influence sur son goût. Le vigneron bordelais qui dirige de nombreux domaines n'en revient pas de la performance de ce Graves. J'ai

beau essayer de lui expliquer que cela vient de la « méthode Audouze » d'ouverture des vins, avec ce qu'il faut d'humour, il reste subjugué par la plénitude de ce beau bordeaux riche, opulent, marqué lui aussi d'un peu de truffe, et qui trouve en l'épeautre en risotto au lard un accélérateur de saveurs spectaculaire. C'est le plus bel accord du repas, même si les huîtres jouent au coude à coude pour la première place.

La tourte de canard est d'une richesse qui rivaliserait avec bien des lièvres à la Royale. La juxtaposition de deux vins fonctionne parfaitement dans ce cas. Le **Chambertin Bouchard Aîné & Fils 1967** est étonnamment brillant, tant il exsude la sensualité. Je dis étonnamment, car on n'attendrait pas un 1967 avec cette largeur et cette générosité. C'est un grand chambertin, propulsé par la tourte.

La **Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 1983** avait une particularité singulière qui fait que le haut du bouchon, juste décapsulé, sent la terre que dans mon imaginaire j'attribue à la cave la plus vieille de la Romanée Conti. Autre particularité que j'adore c'est que le nez du vin est salin. C'est une caractéristique des vins du domaine. Le vin est élégant, délicat, suggérant plus qu'il n'impose ses complexités. Il sera couronné par les votes des participants. Le contraste entre le chambertin sensuel et la Romanée romantique est superbe à vivre sur fonds de tourte puissante et maternelle.

Le **Château Sigalas-Rabaud Sauternes 1970** est un joli sauternes simple du fait de sa jeunesse mais de belle vibration sur un stilton plutôt gras, ce qui va bien aussi.

Le **Château d'Yquem 1958** est d'un or glorieux. Le nez est riche et ce vin évoque plutôt la puissance d'un 1959 que celle d'une année plus réservée. C'est donc une belle et grande surprise sur un dessert absolument réussi par le pâtissier qui a présenté des goûts francs de mangue et de pamplemousse en un dessert d'une grande beauté.

Jean-Marie Ancher nous a posé une énigme mathématique, nous demandant de trouver l'année d'un alcool en relation avec le numéro du dîner. J'ai proposé 1948 car 192 est le quadruple de 48 mais la réponse est 1928, qui a les trois premiers chiffres du dîner et le « 8 » qui est la verticale du symbole de l'infini. Le **Bas-Armagnac Domaine de Cavaillon J. Lassis 1928** en dame-jeanne est excellent, riche, combinant maturité et vivacité. C'est un beau point final à ce dîner.

Voter pour les vins du dîner est très difficile et je m'en veux d'avoir oublié Carbonnieux 1952 dans mon vote. Cinq vins ont eu l'honneur d'être nommés premier, la Romanée Saint-Vivant quatre fois, Pétrus et le Chambertin chacun deux fois et le Chevalier Montrachet et le Carbonnieux chacun une fois. Neuf vins sur dix ont figuré dans les votes de cinq vins sur les dix du dîner, ce qui est un beau score. Je suis le seul à ne pas avoir mis le vin du domaine de la Romanée Conti dans mon vote, sans doute parce que je le connais et le pratique souvent.

Le classement compilé du consensus est : **1 - Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 1983, 2 - Chambertin Bouchard Aîné & Fils 1967, 3 - Pétrus 1988, 4 - Château d'Yquem 1958, 5 - Champagne Krug 1988.**

Mon classement est : **1 - Chevalier Montrachet Bouchard Père & Fils 1985, 2 - Château d'Yquem 1958, 3 - Chambertin Bouchard Aîné & Fils 1967, 4 - Pétrus 1988, 5 - Champagne Krug 1988.**

Le Taillevent a fait une prestation remarquable à tous les stades, élaboration, service du vin, service des plats et cuisine. Parmi les plats je retiens les huîtres et le dessert et parmi les accords l'épeautre liée au Carbonnieux, Pétrus et rouget et les huîtres liées au Krug.

Dans une ambiance cosmopolite, marquée notamment par l'enthousiasme des norvégiens, et celui du vigneron présent, nous avons passé un excellent dîner.

Amicales salutations de François Audouze