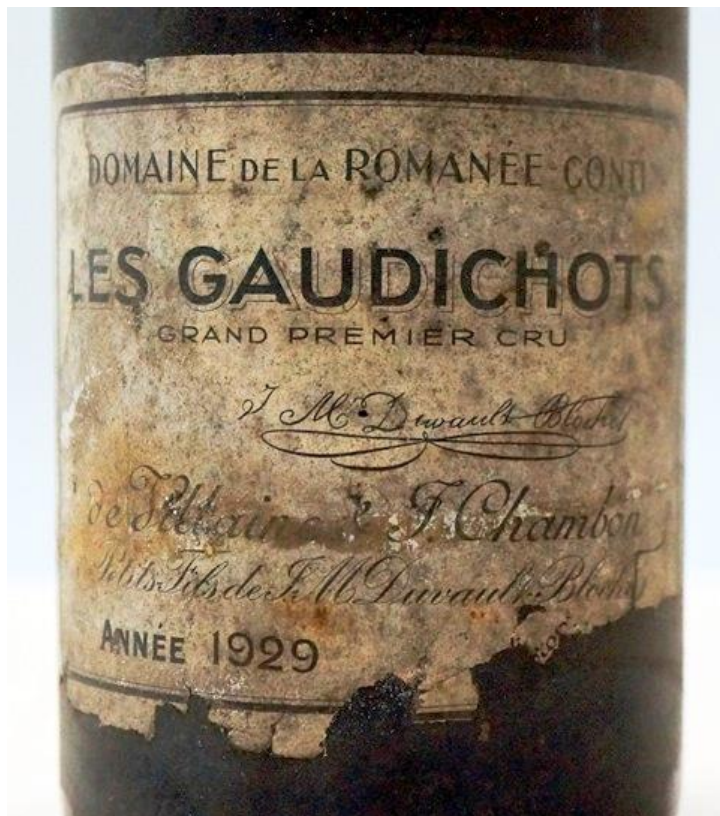


Déjeuner au restaurant Taillevent avec Les Gaudichots Domaine de la Romanée Conti 1929 et deux vins d'Henri Mayer, déjeuner à la Maison de la Chasse, déjeuner au restaurant Taillevent.



**Les Gaudichots Grand Premier Cru**  
**Domaine de la Romanée Conti 1929** fait partie des plus grands vins de Bourgogne que j'ai bus, lors d'un déjeuner mémorable.

Un lundi matin, à 10h30, je me présente au **restaurant Taillevent** pour ouvrir les bouteilles d'un déjeuner de six personnes, Aubert de Villaine, mon ami Tomo et moi, ainsi que nos épouses. Aubert m'a prévenu qu'il viendrait par le train et qu'il serait au restaurant à 13 heures.

Laurent, un journaliste, me rejoint à la même heure, car il filmera le déjeuner pour extraire ce qui intéresse son projet de film qui sortira en 2016 à l'occasion du dixième anniversaire du décès d'Henri Mayer. Il y a donc deux motifs à ce déjeuner, la bouteille mythique les Gaudichots Domaine de la Romanée Conti 1929, et les deux bouteilles d'Henri Mayer que Tomo et moi avons apportées. Aubert de son côté m'avait adressé un vin du domaine. Tomo a ajouté un champagne d'apéritif et je l'ai imité en apportant un champagne de dessert.

Laurent me filme pendant que j'ouvre les bouteilles. Les vins d'Henri Mayer étant faciles à falsifier, j'inspecte les beaux bouchons qui me semblent authentiques et les parfums me rassurent. Le bouchon du Grand Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1979 est très serré dans le goulot et la bouteille a été reconditionnée en 2005. Mon attention est grande quand j'ouvre la bouteille des Gaudichots 1929. Le bouchon est parfait, vient entier mais cisailé en quatre morceaux. Le parfum est rassurant. Ouf, nous allons avoir une grande bouteille.

A midi, les frères Gardinier ont rassemblé tout le personnel du restaurant et de leur staff au rez-de-chaussée du restaurant pour une minute de silence liée aux événements dramatiques qui ont endeuillé Paris et Laurent et moi nous joignons à leur recueillement.

Le train d'Aubert de Villaine a quelques minutes de retard et comme beaucoup de personnes évitent les transports en commun, il y a une queue qui dissuade Aubert de prendre un taxi. Il arrive donc à

une station de métro et par SMS me demande de le guider pour trouver le Taillevent. Par mesure de précaution je me rends à sa rencontre avec Tomo et de loin sur l'avenue Friedland, je vois qu'il est seul. Sa femme n'est pas avec lui alors que mon épouse et celle de Tomo, habillée d'un ravissant kimono, étaient venues pour partager le repas avec elle. Je suis triste car je souhaitais depuis longtemps que nos rencontres avec Aubert associent aussi son épouse. Dommage.

Nous sommes au premier étage, dans le beau salon Guimet à la décoration japonaise. Le menu mis au point avec **Jean-Marie Ancher** et **Alain Solivères** est : bar de ligne d'Atlantique / mignon de veau, betteraves rouges, coing et potimaron / noisettes de chevreuil, sauce poivrade / prune, champagne et meringue.

A l'apéritif, sur de délicieuses gougères, nous buvons un **Champagne Krug Collection 1976** à la couleur d'un ambre léger. Le nez est superbe de générosité et d'ouverture. En bouche c'est un vin de soleil, dont la bulle est faible mais cela ne gêne pas. Il a déjà une belle évolution qui le porte vers une sereine maturité. C'est un grand champagne surtout par sa complexité. L'acidité est belle. Les fruits sont jaunes avec un citron apaisé. Tomo qui l'a apporté me demande si le vin est sans défaut. Nous sommes d'accord sur le fait qu'il ne s'agit pas d'une bouteille parfaite car ce 1976 pourrait être plus grand encore, mais il a beaucoup de charme et de personnalité. Il lui manque juste un peu de rayonnement. Cette remarque est à la marge. L'amuse-bouche, un tarama de langoustine aux œufs de hareng fumé est délicieux et fait vibrer le champagne.

Avec le bar de ligne, nous boirons les deux vins d'Henri Mayer que Laurent veut intégrer dans son film et ce qui frappe c'est que les deux vins sont extrêmement différents.

Le **Vosne Romanée Cros Parantoux Henri Mayer 1991** a une personnalité incroyable. Il est extrêmement bourguignon, avec une jolie salinité et il a une tension remarquable. Son fruit est plutôt brun.

À côté de lui, le **Vosne Romanée Cros Parantoux Henri Mayer 1995** a une couleur plus rouge que celle du 1991 et son fruit en bouche est aussi plus rouge. Mais il a beaucoup moins de vibration et d'émotion que le 1991. Au départ la différence de persuasion est très grande. Elle s'atténue et en fin de repas, le 1995 aura fait une partie de son retard. Aubert a vécu dans le même village qu'Henri Mayer et a eu avec lui de longues discussions sur l'égrappage entier ou non entier et d'autres sujets, même si on se parlait peu à l'époque. Il a des anecdotes que Laurent filme avec un grand intérêt.

Le **Grands Echézéaux Domaine de la Romanée Conti 1979** apparaît avec le mignon de veau. Son parfum est impérieux et conquérant. Il est comme un souffle puissant. En bouche le vin est tonitruant. Il a une puissance rare, mais dans le style du domaine, c'est à dire qu'il expose plus qu'il n'impose. La salinité que j'aime est là ainsi que de discrets pétales de roses. C'est une belle réussite de 1979. Le fruit rose à peine aigrelet est superbe.

J'avais prévu que **Les Gaudichots Grand Premier Cru Domaine de la Romanée Conti 1929** n'apparaîtrait qu'au service du chevreuil mais la tentation est grande de le goûter à côté de l'autre vin du domaine. Il est certain qu'en procédant ainsi, nous n'avons plus deux amours comme Joséphine Baker mais un seul, le 1929. Dès le premier contact, nous savons que nous sommes face à la perfection absolue. Ce vin m'évoque assez vite La Tâche 1962 qui est le plus légendaire millésime de La Tâche. On peut penser aussi à des vins préphylloxériques qui sont très riches comme celui-ci. Il a une densité, un grain et une mâche qui sont exemplaires. Nous sommes émus car ce vin est à un niveau de perfection rare. Il n'a pas d'âge et c'est confondant, car on peut penser que si on l'ouvrait dans cent ans, il aurait le même équilibre. Alors, Aubert nous dit qu'il est des moments où les mots ne peuvent plus exprimer ce que l'on ressent et que le vin s'impose de lui-même dans nos cœurs et nos mémoires. La forme aboutie, la richesse, l'amplitude, la cohérence font de ce vin un exemple inoubliable de la perfection des vins du domaine de la Romanée Conti. Sans que chacun ne veuille l'annoncer, nous sommes proches des vins les plus grands que nous n'ayons jamais bus. L'enthousiasme est là. La trame où l'on voit de la truffe et des raisins confits se fond dans un bloc, un roc insaisissable qui nous laisse une impression de perfection.

Revenir aux autres vins est possible, surtout le 1991 qui est racé dans une direction similaire. Le 1979 calme sa fougue du début pour devenir plus galant et cela lui va bien. Le 1995 gagne en personnalité et en richesse.

J'ai apporté un **Champagne Mumm rosé 1966** qui est malheureusement mort, désagréable en nez et en bouche. Jean-Marie Ancher toujours désireux de nous faire plaisir exhume de la cave du Taillevent un **Champagne A. Jacquart et Fils rosé sans année** à la couleur trouble qui a une acidité de cidre, aussi le point final sera donné par le Bas-Armagnac **Domaine de Cavillon J. Lassis 1928** en dame-jeanne qui avait déjà conclu le 192<sup>ème</sup> dîner de wine-dinners fait en ce lieu.

Nous avons eu la chance de boire un vin de légende de 1929 qui a confirmé son statut de légende, deux vins d'Henri Mayer qui correspondent à la réputation d'excellence de ce vigneron et un champagne 1976 de grand niveau. Le réalisateur du film a pu, grâce à Aubert de Villaine, capter de grands moments et de beaux récits de l'histoire des vins bourguignons, Tomo et moi avons eu la chance de partager de grands vins avec Aubert de Villaine. Il ne manquait que son épouse qui aurait fait la connaissance de nos épouses. C'est une bonne raison pour recommencer un dîner en trouvant un autre prétexte de ce niveau.

Au siège du champagne Salon, lors d'un mémorable déjeuner j'avais rencontré l'un des dirigeants de la **Maison de la Chasse**, qui cohabite avec le Musée de la Chasse. Nous avons envisagé de nous revoir. Je suis invité par cet ami et le Président de la Commission des Vins de la Maison de la Chasse. J'avais déjà visité ce club mais je suis impressionné par l'atmosphère de confort et de raffinement du lieu, surtout les magnifiques salons qui évoquent des époques du luxe à la française.

Nous prenons une coupe de **Champagne Pol Roger** fort agréable, le temps de consulter la carte des vins qui n'a pas l'opulence du lieu. La salle à manger est à l'étage ou plutôt à mi-étage car le plafond y est bas. Cela n'empêche pas que la table soit raffinée. Le menu est d'un œuf mollet posé sur des petits légumes, suivi d'un magret de canard et purée de potimarron et d'un dessert à la poire. C'est une cuisine simple, sans recherche de complication, mais la sauce du magret n'ajoutait rien au plat et jouait même hors sujet. Il est toujours délicat de choisir le vin lorsque l'on est invité, mais j'ai senti que mes hôtes accepteraient ma proposition. Ils ont eu raison car le **Château Mouton-Rothschild 2003** est particulièrement bon. Ce qui me frappe, c'est le grain de ce vin. Il a une belle mâche lourde, le vin est dense, et c'est comme si l'on croquait de la truffe. Profond, noble, riche, il conquiert nos cœurs et sa longueur est quasi inextinguible. C'est un grand vin de Bordeaux, dont j'aurais du mal à estimer la longévité, car tel qu'il est, on aimerait qu'il ne vieillisse pas.

Comme souvent avec des personnes de bonne compagnie qui ont des carnets d'adresses longs comme le bras, on voit des pistes qui ne demandent qu'à être explorées. J'en ai rempli mon tablier. Après le repas, j'ai visité les salles de réception ainsi que le Musée de la Chasse qui est vraiment impressionnant. Paris est un trésor. Ils sont les gardiens d'une des belles pépites de la capitale. Il est très probable que nous nous reverrons.

Déjeuner au **restaurant Taillevent** avec le monde de la Finance, qui n'exclut pas, loin s'en faut, l'amour de l'excellence et de l'art, sous toutes ses formes. D'un côté un collectionneur de voitures rares, de l'autre l'amour de la littérature, de la poésie et des vieilles pierres. Choisir un vin en cave qui convienne à ce repas, c'est comme choisir une cravate pour un événement particulier, j'aime y ajouter un lien et une note d'extravagance. Quand je vais en cave, je suis comme le sourcier qui promène sa baguette de coudrier. Je me promène, je hume l'atmosphère, une bouteille me tend les bras, je la saisis. Lecteur, vous qui me suivez depuis 660 bulletins, n'ayez pas peur, je suis lucide, mais j'aime le hasard qui guide mon geste pour choisir un vin. S'il n'y avait pas ce facteur d'incertitude, chère à Heisenberg, qui permet de construire une histoire, la vie aurait moins de sel.

Nous nous retrouvons à trois au restaurant Taillevent et j'ai eu le temps d'ouvrir ma bouteille avant l'arrivée de mes convives, tous deux habitués de mes dîners et du Taillevent. Le menu sera : huîtres tièdes riesling et cresson / noix de coquilles Saint-Jacques beurre salé, pomme reinette et cidre / fromage / équilibre noisettes et mandarines.

L'apéritif se prend avec un **Champagne Amour de Deutz 2002**. S'il est un vin qui porte bien son nom, c'est celui-ci. Isabelle d'Orléans et Bragance, Comtesse de Paris, avait écrit un livre, « Tout m'est bonheur ». Deutz pourrait écrire le sien, en paraphrasant, en l'intitulant « Tout m'est Amour », car ce champagne s'inspire de son nom. Gracile, fluide, léger, romantique il se boit avec une extrême fluidité. Sur les gougères, il est parfait, car les gougères ont le talent d'exhausser ses complexités. On ne peut pas dire que l'on est dans l'aristocratie des champagnes complexes, mais on est à l'acmé du plaisir, avec des myriades de douces saveurs tintinnabulées. Un amuse-bouche fait de hareng et de tarama, le même qu'il y a peu de jours, excite bien ce champagne tout en grâce.

A l'ouverture, le **Corton Charlemagne Rapet Père & Fils 1957** avait un manque de netteté dans son parfum, et un vigneron prudent aurait dit : « faut voir ». C'est donc avec incertitude que je porte mon nez au verre qui m'est servi. Instantanément, je sens que les odeurs incertaines ont disparu. Elles font place à un bouquet miraculeux. Il y a à la fois des fleurs de printemps, des fruits frais et des fruits confits. En bouche ce vin, dont je n'attendais rien de plus que le plaisir de la découverte, délivre une onde de complexités quasiment irréelles au point que je serais bien incapable de distinguer tous les fruits roses et rouges, jaunes et bruns qui composent sa palette. La longueur n'est pas extrême, mais la complexité immédiate transcenderait beaucoup de vins plus capés. Il n'y a pas d'évolution ou de sur maturité, il n'y a que de la joie de vivre, où les fruits innombrables se mêlent dans une profusion infinie. La coquille Saint-Jacques est très bonne, mais la crème qui l'accompagne n'est pas l'amie du vin alors que la chair seule serait divine.

Le vin appelle le plateau de fromages et avec des chèvres dont un fumé, le vin s'exprime au-delà de toute attente. Voilà un vin dont je ne sais pour quelle raison il a rejoint ma cave, d'une année fluctuante, qui brille bien au-delà de vins de plus hautes lignées. Quel bonheur.

Le dessert délicieux est l'ami des vins. Il accompagne un **Champagne Substance Jacques Selosse dégorgé en avril 2009** qui est lui aussi à un sommet. Racé, claquant comme un fouet, il occupe l'espace, conquérant comme Gérard Philippe dans Fanfan la Tulipe ou Alexandre Nevski face aux chevaliers teutoniques. Il est vineux, trace sa route sans oublier d'être charmeur. On dit « voir Naples et mourir ». Il n'est pas nécessaire de mourir après avoir bu ce Selosse, mais il est bon de l'avoir bu.

Les déjeuners réussis se mesurent lorsque l'envie de recommencer devient impérieuse. C'est ce que nous avons ressenti.

Amicales salutations de François Audouze