

Le 194<sup>ème</sup> dîner de wine-dinners au restaurant Patrick Pignol, déjeuner à l'hôtel du Marc, demeure de réception de la maison Veuve Clicquot, pour préparer un futur dîner avec un Veuve Clicquot 1840.



C'est le **Château d'Yquem 1955** qui a été le gagnant des vins du 194<sup>ème</sup> dîner au restaurant Patrick Pignol.

Les convives du **194<sup>ème</sup> dîner de wine-dinners** arrivent au **restaurant Patrick Pignol**. Il y a Peter Sisseck, le propriétaire de Pingus, dont nous goûterons trois vins, un couple d'habitues dont la femme est d'origine chinoise, deux journalistes japonais spécialisés dans la gastronomie et le vin, une journaliste productrice d'émissions et de reportages pour la télévision, le directeur d'une grande maison de négoce de vins, un haut fonctionnaire amateur de vins et le gestionnaire des caves de deux prestigieux clubs huppés parisiens. C'est une assemblée particulièrement éclectique.

Le menu préparé par **Patrick Pignol** est : noix de Saint-Jacques poêlées avec la truffe de nos régions / encornets farcis aux oignons doux des Cévennes et senteur de Speck / ris de veau rissolé au beurre de cardamome, parfum d'oseille / canard sauvage rôti en cocotte, sauce pilée aux baies de genièvre / Etivaz, 2 ans d'affinage des Préalpes vaudoises / dattes Medjoul farcies d'une crème citronnée sur son biscuit sablé.

Le **Champagne Salon magnum 1995** est une agréable façon de commencer le repas. C'est un champagne convivial, facile à vivre et à comprendre tout en ayant une structure solide et un fruit jaune plaisant. Le format du magnum lui donne une belle largeur et une sérénité motivante. De petites huîtres sont servies emmaillottées dans des feuilles vertes dont je n'ai pas retenu le nom, qui brident un peu leur iode. Mais l'accord se trouve. Nous notons que ce champagne a vingt ans, ce qui le mettrait dans les champagnes mûrs, alors qu'on ne lui trouve aucune trace d'âge. Les champagnes Salon sont faits pour vieillir.

Le **Champagne Krug 1988** claque comme un fouet. Si le Salon se veut accueillant, le Krug se veut guerrier. Il saisit son Excalibur pour fendre nos papilles. Ce Krug 1988 est au sommet de sa gloire. L'accord avec le sucré de la coquille et avec la truffe est un des piliers de la gastronomie. Nous nous régalons d'un champagne très typé, profond, vif et racé, avec une légère pointe de fumé mais aucune trace d'âge.

Nous allons maintenant entrer dans le vif du sujet de l'expérience que je veux faire : associer des vins de Pingus, modernes, lourds en alcool, avec des vins qui sont au cœur de mes dîners habituels. Sur chacun des trois plats à venir, un Pingus sera associé à un autre vin, un bordelais, un bourguignon et

un vin du Rhône. Les trois Pingus sont de 2008, 1999 et 1998. J'avais créé les paires de vins à l'instinct et Peter Sisseck m'avait suggéré de permuter deux des vins. Mais la mauvaise surprise du Haut-Bailly à l'odeur incertaine à l'ouverture m'a poussé à garder mon choix initial.

Le **Pingus Ribeira del Duero 1999** est associé au **Château Haut-Bailly 1964**. L'odeur du Pingus est toute douce et en bouche le vin est tout velours. Le Haut-Bailly a un parfum acceptable et alors que j'avais de multiples fois annoncé un vin défait, toute la table s'insurge et apprécie ce vin. Ils corroborent ce que Nicolas le sommelier m'avait annoncé à l'ouverture, mais je persiste et signe. Même si le vin s'est effectivement reconstitué, il reste une blessure d'amertume qui limite le plaisir que le vin pourrait donner. Mais je donne acte au fait qu'il est très buvable.

Ce qui est passionnant, c'est qu'au fil de la dégustation, le Pingus devient de plus en plus bordeaux, se civilise, très velours et très frais malgré ses 14,5° d'alcool. Peter Sisseck est frappé par le résultat de l'oxygénation lente, qui gomme les aspérités, donne de la rondeur et de la civilité au vin. Le rapprochement entre les deux vins est étonnant. Le Haut-Bailly a encore un fruit rouge présent. Le Pingus 1999 est calme et accueillant. La juxtaposition devient naturelle et les encornets créent un accord d'une belle pertinence. Lorsque j'étais arrivé, j'avais fait part à Patrick Pignol de ma peur pour les oignons confits. Patrick m'avait fait goûter deux versions qui n'avaient pas totalement apaisé ma crainte. Mais le résultat final du plat est parfait car le dosage a été judicieusement réalisé et l'accord est superbe avec les deux vins. A ce stade, j'entrevois que l'association d'un Pingus calme avec un bordeaux est possible.

Le **Pingus Ribeira del Duero 1998** est associé à la **Romanée Saint-Vivant domaine de la Romanée Conti 1995**. Le ris de veau est bon mais un peu trop cuit à mon goût, ou plutôt trop croquant, ce qui va limiter l'accord. Et contrairement aux deux vins précédents, les vins ne vont pas se parler. Chacun joue sa partition sans tendre la main à l'autre. Le Pingus est puissant et prend des accents du Rhône tout en étant espagnol dans l'âme. La Romanée Saint-Vivant est d'un invraisemblable charme, délicieusement féminine et signant son passage de roses et de sel selon la tradition des vins du domaine. Cette Romanée Saint-Vivant pianote ses subtilités avec une élégance rare. Le Pingus est puissant mais a mis des gants de velours. Chaque vin est superbe, l'espagnol direct et accueillant, le bourguignon virevoltant comme un danseur-étoile.

Le **Pingus Ribeira del Duero 2008** va faire un bout de chemin avec le **Châteauneuf-du-Pape Henri Bonneau Réserve des Célestins 1988**. Les deux vins sont superbes. Le Pingus est puissant mais d'une précision et d'une finesse qui sont époustouflantes. C'est un grand vin généreux qui explose de fruit mais sait garder une juste mesure. Quel grand vin ! A côté de lui le Châteauneuf a la bonhomie et la simplicité du vigneron Henri Bonneau, et son bon sens paysan. C'est un vin à l'équilibre indestructible. Il est comme le trait épuré d'un dessin de Picasso ou les notes ciselées d'Erik Satie. Et ce qui s'était passé pour la première association se renouvelle, les deux vins se rapprochent comme s'ils voulaient se confondre. Le Pingus devient rhodanien. Ils sont brillants et cohabitent à merveille, et le canard crée un agréable lien entre les deux.

Les trois Pingus se sont montrés civilisés, charmants, accueillants malgré les gros muscles que représentent les 14,5° d'alcool. Et c'est intéressant de voir comme ils jouent sur leur finesse et leur précision, surtout le 2008. La cohabitation s'est faite avec deux des trois vins. Seule la Romanée Saint-Vivant d'une grâce extrême n'a pas tendu la main au Pingus. Le challenge que j'envisageais a donné des résultats supérieurs à mes attentes, et Pingus s'est montré si sociable que l'un des journalistes japonais m'a écrit le lendemain pour me dire que cette expérience a changé sa vision sur Pingus. Peter Sisseck lui-même a été étonné de voir à quel point l'oxygénation lente donnait à ses vins un velours et une douceur qu'il n'imaginait pas à ce niveau.

Le repas continue avec un **Château Chalon Jean Bourdy 1955** qui est un vin extrêmement accessible. Comme les Pingus, il joue sur la douceur et l'accessibilité. Le délicieux fromage l'accompagne pour un accord classique mais toujours réussi.

Le **Château d'Yquem 1955** est d'une couleur fortement ambrée. Son parfum à l'ouverture était déjà éblouissant et avait plus de fruit que de caramel alors que ce dernier s'impose maintenant, même s'il préexistait. Patrick Pignol a des intuitions de génie car le dessert à la datte convient parfaitement à ce bel Yquem au charme profond. C'est un vin intense, inextinguible dans son finale. On voit à quel point l'âge sourit aux liquoreux.

Il est temps de voter. Nous sommes dix à voter. Le vote porte sur quatre vins préférés parmi les dix du repas. Une constatation me réjouit, chacun des dix vins figure au moins une fois dans un des votes, ce qui veut dire que chaque vin a pu être jugé digne de figurer parmi les quatre premiers pour au moins un convive. Quatre vins ont eu les honneurs d'une place de premier, l'Yquem quatre fois, la Romanée Saint-Vivant quatre fois aussi, le Pingus 1999 et le Pingus 1998 recueillant chacun une place de premier.

Le vote du consensus serait : **1 - Château d'Yquem 1955, 2 - Romanée Saint-Vivant domaine de la Romanée Conti 1995, 3 - Pingus Ribeira del Duero 2008, 4 - Pingus Ribeira del Duero 1999, 5 - Châteauneuf-du-Pape Henri Bonneau Réserve des Célestins 1988.**

Mon vote est : **1 - Château d'Yquem 1955, 2 - Romanée Saint-Vivant domaine de la Romanée Conti 1995, 3 - Pingus Ribeira del Duero 2008, 4 - Champagne Krug 1988.**

En ce qui concerne les paires de vins rouges, nous avons classé les trois mariages de vins, selon des critères libres, pouvant associer ou non les plats aux votes des accords de vins. Contrairement à ce que je pensais le deuxième groupe de vins a été classé comme deuxième accord, sans doute à cause de la valeur des vins, puisque j'ai dit plus haut que les deux vins se sont moins rejoints.

Le vote du consensus serait : **1 - Pingus 2008 avec Châteauneuf-du-Pape Henri Bonneau Réserve des Célestins 1988, 2 - Pingus 1998 avec Romanée Saint-Vivant domaine de la Romanée Conti 1995, 3 - Pingus 1999 avec Château Haut-Bailly 1964.**

Mon vote est : **1 - Pingus 2008 avec Châteauneuf-du-Pape Henri Bonneau Réserve des Célestins 1988, 2 - Pingus 1999 avec Château Haut-Bailly 1964, 3 - Pingus 1998 avec Romanée Saint-Vivant domaine de la Romanée Conti 1995.**

Patrick Pignol, grand amateur de vins, a eu la préséance des plats qui conviendraient aux vins. Certaines cuissons ont été un peu supérieures à ce que je souhaiterais, mais cela n'a gêné en rien la pertinence des accords, la palme revenant aux encornets avec Pingus 1999 et Haut-Bailly 1964, suivi de l'accord de la datte avec l'Yquem 1955.

C'est un plaisir pour moi d'avoir osé cette association d'un vin lourd espagnol avec des vins de trois régions, et aussi d'avoir vérifié à quel point l'oxygénation lente donne de bons résultats, y compris pour les jeunes Pingus. Retrouver Peter Sisseck était le cadeau complémentaire ainsi que la satisfaction de mes convives. Ce fut un grand repas et un plaisir de l'avoir fait avec Peter Sisseck et Patrick Pignol.

Dans trois semaines aura lieu un dîner de wine-dinners où j'ouvrirai une relique, un champagne Veuve-Clicquot, daté par des recoupements solides autour de 1840, qui a été trouvé dans un bateau naufragé dans la mer Baltique il y a plus d'un siècle et demi. Les bouchons se désagrègent après leur sortie de l'eau. Les bouteilles ont été reconditionnées dans des conditions optimales et vérifiées par Richard Juhlin, le suédois grand spécialiste mondial du champagne. Cette bouteille que j'ai achetée en 2012 était la plus appréciée et la mieux notée des bouteilles vendues.

La maison Veuve Clicquot en a acheté une autre, qu'elle n'ouvrira probablement jamais, considérant que c'est un totem de la célèbre maison de champagne. Il était tentant que j'organise le dîner dans les locaux de Veuve Clicquot et j'ai été honoré qu'on me le propose. Je viens donc apporter les bouteilles de vins prévues pour le dîner, dont cette bouteille sous-marine, pour qu'elles reposent pendant un temps suffisant dans la cave de l'**Hôtel du Marc**, demeure de réception de Veuve Clicquot.

Les bouteilles sont mises en place dans la jolie cave de l'hôtel du Marc et dans le beau salon délicieusement décoré je discute avec **Christophe Pannetier**, chef de cuisine, des plats qui pourraient accompagner les vins du dîner. **Nicolas**, le sommelier, me sert une coupe de **Champagne veuve Clicquot 2006** qui est d'une facilité d'accès extrême. C'est un champagne généreux, précis, accueillant. On ne peut pas lui donner d'âge tant il est à l'aise dans sa jeunesse. Des petits amuse-bouche sont facilement acceptés par lui et c'est le toast à la truffe noire qui est le plus grand multiplicateur des jolis fruits jaunes de ce champagne. **Dominique Demarville**, le directeur de Veuve-Clicquot nous rejoint et participe à la discussion sur les plats, facilitée par la compréhension qu'a Christophe Pannetier des accords mets et vins et des nécessités de simplifier les recettes et de s'appuyer sur les produits purs.

Travail accompli, nous faisons un détour par la cave où Dominique Demarville prélève deux bouteilles qui lui semblent appropriées et nous passons à table. Nous sommes deux, Dominique et moi. Le menu préparé par le chef est : mi-cuit de saumon fumé, cresson et crème d'huîtres / pigeons de Racan, salsifis aux épices, jus foie gras / fromages affinés / sablé vanille, clémentine rôtie, marron glacé.

Le Champagne veuve Clicquot 2006 de l'apéritif accompagne le saumon et confirme sa capacité gastronomique développée. La chair du saumon est superbe. Les crosnes et les huîtres vont bien. Seul le cresson serait à éviter avec un champagne ancien.

Le pigeon est délicieux au point que j'ai envie de l'ajouter au futur menu déjà composé. Le **Champagne Veuve-Clicquot rosé 1970** a une couleur qui rappelle l'orange de l'étiquette de Veuve-Clicquot. On est plus dans l'orange que dans le rose. Le nez évoque tous les fruits jaunes et blancs de début d'été. La bouche est extrêmement racée et vive. Il y a une acidité certaine dans ce vin mais c'est la noblesse, l'ampleur et la fluidité qui me conquièrent. Il est très minéral, comme de l'eau qui coule sur des pierres de rivière, et il s'adapte au plat. Il a un léger goût métallique mais qui ne gêne en rien le charme du champagne évolué. Pour ce vin vif, je verrais un pigeon un peu plus rose que celui servi, qui est gourmand mais appellerait plus un rouge. Curieusement, ce sont les légumes de la même couleur que le champagne qui ne constituent pas un apport à l'accord du pigeon et du champagne rosé. Couleur sur couleur, ça ne marche pas toujours !

Nous buvons maintenant un **Bouzy rouge Veuve-Clicquot 1980** qui se présente dans un joli flacon fin et élégant. Il n'a pas d'étiquette. L'année est écrite à la main sur une petite étiquette. Ce vin a le charme des vins anciens. Déroutant, car on n'a plus l'habitude de ces rouges fluets et aigres, il a beaucoup d'intérêt gustatif. Il faut un palais formé pour l'aimer et ses arômes un peu fumés, de thé, de vin cuit, procurent beaucoup de plaisir. Un autre vin avait été prévu pour les fromages, aussi l'accord avec le Bouzy ne se trouve pas.

Le dessert est accompagné d'un **Champagne Veuve-Clicquot demi-sec sans année** qui a été carafé avant le repas. Il est fait de vins qui sont en majorité de 2011. Je suis étonné que le dosage important ne se sente pratiquement pas. Le champagne est frais, fluide, élégant, parfait compagnon du dessert varié aux goûts précis.

La cuisine du chef est goûteuse, avec de beaux produits et une belle intelligence dans l'exécution. Il faudra l'adapter aux vins anciens, ce qui justifie que nous ayons eu ce rendez-vous à Reims. Cette visite amicale à Reims, et ce beau repas laissent présager un grand dîner avec le Veuve-Clicquot de la Baltique.

Amicales salutations de François Audouze