



wine-dinners

02 février 16

Bulletin 671 – François Audouze - 1

Dégustation de 5 millésimes de Dom Pérignon à l'hôtel Royal Monceau, déjeuner au restaurant du Royal Monceau, déjeuner au restaurant David Toutain, repas de conscrits au restaurant Pages.



Il est intéressant de constater que l'année 1993 a été décriée à sa sortie et offre aujourd'hui des vins de grand charme, comme ce **Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande Pauillac 1993**.

Richard Geoffroy, le chef de cave et compositeur de **Dom Pérignon** invite une dizaine de journalistes et/ou amis à découvrir le millésime 2006 au sein d'une verticale des cinq millésimes successifs finissant par 2006. Le rendez-vous est à **l'hôtel Royal Monceau**, dans la suite Raffles. Ce n'est même plus le mot de « suite » qui convient mais plutôt « appartement », avec un luxe rare. Il y a même une salle de sport attachée à cette suite ! Nous sommes assis autour d'une table ovale, avec des verres alignés et Richard fait verser tous les vins en même temps, ce qui permettra, tout au long de la dégustation, de revenir plusieurs fois sur les vins, dans l'ordre de son choix..

Richard fait un long exposé sans être interrompu, ce qui permet à chacun de se concentrer sur ce qu'il boit, plutôt que de se lancer dans des échanges qui distrairaient de l'exercice auquel nous sommes conviés. J'ai pris des notes et comme je suis revenu plusieurs fois sur chaque vin, il y a forcément des redites.

Richard dit qu'avoir millésimé cinq millésimes de suite est très rare. Il nous invite à faire le point sur ces champagnes, en toute simplicité. Nous allons goûter les Dom Pérignon de 2002 à 2006, d'une décennie la plus solaire de l'histoire de la Champagne. La maturité des années solaires fait partie du projet Dom Pérignon.

Richard dit qu'une dimension importante de son rôle est celle d'une prise de risques, pour que la marque Dom Pérignon reste à son niveau. Il aime le titre d'un article d'Antonio Galloni, « No guts, no glory », qu'il trouve le plus adapté pour définir comment se fait Dom Pérignon : il n'y a pas de gloire sans prise de risque. Richard considère qu'à chaque millésime, il y a une réinvention, en mettant tous les compteurs à zéro. Il souhaite que le vin donne l'image de chaque année et du fait du réchauffement climatique qui profite à la Champagne il pense envisageable que tous les années donnent lieu à un Dom Pérignon. Il y a bien sûr parfois des impossibilités comme 2001 et l'année 2007 est encore en question car elle est faible.

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com**

Champagne Dom Pérignon 2006 son nez très élégant de jolie vinosité est le plus glorieux des parfums des cinq vins. Le vin est d'une belle acidité, les fruits sont roses et citron, il y a un peu de brioche, le vin est vif et va s'arrondir mais il est déjà très noble. Je ressens un peu de café dans le finale. Ce champagne est très frais. Je suis assez fasciné par le nez du 2006. Ce vin sera grand dans le futur.

Champagne Dom Pérignon 2005 a un nez de citron vert, avec un amer joli. La bouche est ample, joyeuse. C'est un Dom Pérignon joyeux et sûr de lui, très agréable. La bouche est vineuse avec un soupçon de pâtisserie dans le finale qui est un peu moins joyeux que le milieu de bouche.

Champagne Dom Pérignon 2004 a un nez qui évoque un peu plus la pâtisserie. La bouche est plus classique, il a beaucoup d'équilibre et un caractère salin, typique de Dom Pérignon. Un premier 2004 est carré et solide. Michel Bettane détecte un petit problème et fait changer. Une deuxième bouteille donne un vin plus floral et plus romantique. C'est un dandy assez sûr de lui.

Champagne Dom Pérignon 2003 a un nez très élégant mais aussi très intense, une attaque ample et le vin est marqué par l'élégance, aussi bien par ses fleurs blanches que par son finale. Sa fluidité est belle. Il y a un caractère féminin dans ce champagne.

Champagne Dom Pérignon 2002 a un nez un peu fermé. La bouche est ample comme le 2003. C'est un très beau vin de belle matière, au fruit solide et au finale de grande beauté. C'est le Dom Pérignon le plus accompli à ce stade de sa vie, comparé à ses plus jeunes frères.

Ma synthèse faite en sens inverse serait que le 2002 est d'une élégance majeure, le 2003 plus étrange et « exotique », le 2004 très beau demandant plus d'âge, le 2005 très gracieux et élégant et le 2006 au parfum le plus intense, un Dom Pérignon plus calme, mais qui reste très Dom Pérignon.

Tous ces Dom Pérignon sont très élégants et vineux. Il ne jouent pas sur la puissance mais sur le grain, la « glisse », la fluidité. Centrés sur le fruit, ils sont, selon Richard, « glorieusement et fièrement réducteurs », conçus pour une maturation très lente.

Les discussions démarrent avec parfois des petites joutes entre les journalistes qui défendent leurs visions. J'aime celle de Michel Bettane qui a le recul et la sérénité.

Richard Geoffroy nous dit que 2007 sera un peu mince ainsi que 2014. 2008 et 2012 seront superbes et 2009 superlatif.

Cette dégustation est très intéressante mais pas discriminante dans la mesure où chacun de ces millésimes a ses propres qualités. Il aurait fallu un millésime qui se démarque un peu de ce schéma pour mettre encore mieux en perspective le travail créatif fait par Richard Geoffroy et salué par tous.

Nous quittons la table de dégustation pour aller trinquer sur le 2006 en grignotant des petits canapés d'une extrême pertinence. Nous bavardons et je fais la connaissance d'un ami de Richard, homme de presse, qui est mon conscrit. Richard nous retient et nous allons tous les trois **déjeuner au restaurant du Royal Monceau** où Richard est connu comme le loup blanc.

Nous choisissons un « Black Cod » (défense de la langue française oblige) mariné, riz noir étuvé au gingembre et citron. Le plat légèrement miellé est excellent. Richard choisit sur la carte des vins un **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin rosé sans année** fort judicieux pour le plat, avec une belle pertinence.

J'en profite encore avec un macaron Ispahan de Pierre Hermé, gourmandise suprême par le génie du litchi et de la rose, qui crée un accord couleur sur couleur avec le champagne.

Richard Geoffroy est un être exquis et un esthète innovant. Ce déjeuner sur le pouce n'est que bonheur.

Il y avait longtemps que je n'étais pas revenu au **restaurant David Toutain** dont le chef est un des plus brillants de sa génération. Le menu que nous choisissons est « Reine des Prés » et sous-titré « carte blanche » ce qui veut dire qu'il est à l'appréciation du chef. Nous comprendrons assez vite

qu'il y aura quelques ajouts. Les amuse-bouche sont : salsifis, chocolat blanc, panais / persil, genièvre, oseille sauvage.

Le menu proprement dit est : jaune d'œuf, maïs, cumin / Saint-Jacques, lard de Colonnata, truffe noire / céleri rave, pied bleu, truffe noire / oursin, café / cabillaud, racine de persil, poireaux, petit lait / seiche, consommé carotte / anguille, sésame noir / tourte de pigeon / chou-fleur, noix de coco, chocolat blanc / miel Niaouli, lait / mignardises.

La présentation des salsifis est très forestière, jolie. Le goût est agréable. Je préfère demander un couteau que de partager le pot où nous crémons les salsifis. L'amuse-bouche suivant, toujours d'inspiration forestière et montagnarde est absolument original. L'œuf est fermier, délicieux. L'atmosphère correspond à celle du lieu et c'est un peu des recherches de racines comme la ferme de mon père de Marc Veyrat. La coquille est superbe, bien vivifiée par la truffe. L'oursin a un peu trop de café, le cabillaud est superbe. La seiche me plaît beaucoup mais je ne ressens pas la pertinence du consommé de carotte. Les deux points culminants du repas sont l'anguille, plat magistral, qui est dans la même lignée que l'anguille merveilleuse de Christian Le Squer, et la tourte de pigeon plat de cuisine bourgeoise magnifiquement réalisé. Un troisième sommet serait le dessert au lait qui allume des réminiscences enfantines.

Nous avons envie de prendre le déjeuner à l'eau mais à un moment, l'appel d'un vin est irrésistible sur cette belle cuisine. Un **Champagne Version Originale Selosse dégorgé en avril 2015** est exactement ce qu'il faut pour cette cuisine racée. Il est vif, cinglant, tranchant, vineux avec des notes de fruits roses un peu fumées. C'est un grand champagne.

La cuisine de **David Toutain** est d'une grande inventivité. J'aimerais bien avoir pour chaque plat la composition détaillée par écrit pour comprendre la pertinence de chaque apport. Cette remarque vaut pour beaucoup d'autres chefs, car on aimerait avoir le mode d'emploi et participer à la découverte de ces belles compositions. Ce qui est un peu désuet, c'est que les serveurs annoncent les plats en disant « le plat emblématique », « le plat signature », « le fameux plat ». A ce niveau de qualité, on n'a plus besoin qu'on nous vante les plats d'un chef reconnu.

Le talent de David Toutain mériterait peut-être un écrin plus beau et des tables à nappes (je joue mon petit Michelin en écrivant cela). Mais il faut respecter son projet puisque tout l'environnement fait partie de sa cuisine. David est chaleureux. Il fait partie des grands chefs parisiens.

C'est à mon tour d'inviter mes amis conscrits. Nous déjeunerons au **restaurant Pages** où j'apporte mes vins à 9h45 pour les ouvrir, car l'ouverture précoce est une condition du succès de la présentation des vins au moment du repas. Je croyais que le chef serait présent mais on m'a prévenu la veille qu'il était parti pour le Japon. C'est dommage car j'aurais aimé que mes amis fassent sa connaissance.

Nous sommes un mardi matin. Le lundi est fermé et le dimanche soir, tout le personnel a fait la fête. Le lieu est sens dessus-dessous. Imaginer que tout sera en ordre au moment du repas est difficile, mais l'équipe s'organise en silence avec une redoutable efficacité.

L'ouverture de vins qui ne sont pas très anciens – du moins dans mon optique – se passe avec beaucoup de facilité sauf pour le Charmes-Chambertin Camus 1982 recouvert d'une cire rouge très dure et très collée, qui me demande un temps fou, essentiellement pour éviter que de minuscules grains de poussière de cire ne retombent dans le vin. Nettoyer, nettoyer sans cesse est impératif. Le Savigny lès Beaune Cuvée Fouquerant 1992 a un nez qui fait craindre un goût de bouchon. Il sera écarté et ne sera pas remplacé, alors que j'ai une deuxième bouteille d'appoint, mais il y a déjà beaucoup de vins au programme.

Etant en avance j'ai le temps de mettre au point le menu avec **Yoko** qui remplace le chef Teshi et avec **Dorian** en ce qui concerne les desserts.

Le menu est : chips / pain soufflé crème de carotte / bonite / bœuf Ozaki cru / Saint-Jacques, céleri rave, truffes noires / cromesquis de foie gras sur le bincho, potiron, truffes noires / rouget, cébette

au cédrat, choux / agneau de pré salé, jus d'agneau, hélianthes, truffes noires / bœufs de maturation : normande 40 jours, Galice 60 jours, bœuf Ozaki poêlé sur la fonte et sur le bincho / agrumes / madeleines et truffes au chocolat et café.

Le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1996** est généreux et glorieux. C'est un champagne de plaisir tant il est gratifiant. Tout est merveilleusement dosé, l'acidité, la force, la fraîcheur. On sent une aisance raffinée. C'est un beau début.

Le **Michel Lynch Bordeaux blanc 1998** est un vin de Bordeaux simple fait par les propriétaires du Château Lynch-Bages. Je l'ai inclus dans le programme pour qu'il serve d'étalon ou de faire-valoir à l'autre blanc. Au nez, il est assez peu expressif. Versé dans le verre, on s'aperçoit qu'il est déjà ambré, ce que l'on ne voyait pas à travers la bouteille. Il donne l'impression d'être trop évolué et je m'en méfie un peu, mais il va se révéler infiniment plus expressif que je n'imaginai lorsqu'il est sollicité par les bons plats. C'est avec le croustade de foie gras et avec la Saint-Jacques qu'il se révélera chaleureux, animé, comme un blanc sec touché par un botrytis caressant. Il s'est montré très agréable à boire, hors-piste, mais bon.

Le **Chablis Grand Cru Valmur Jean Collet 1991** a un nez extrêmement vif et expressif. On est dans la noblesse pure et le vin est riche et grand, de belle acidité contrôlée. Il est merveilleux sur le carpaccio de bœuf Ozaki et sur le rouget à la peau délicieusement croustillante.

J'ai fait changer la recette de l'agneau, prévu au menu pour être terre et mer, en ne gardant que le côté terre. Cela convient au **Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande Pauillac 1993**. Je voulais vérifier comment se comporte cette année annoncée petite et tout montre qu'elle a tout d'une grande. Le vin est élégant, avec de beaux tannins, agile et noble. C'est manifestement un grand vin, de grande finesse et de précision.

Servi en même temps sur l'agneau, le **Château Mouton Rothschild 1990** est bien à la peine. Il a les muscles d'un grand vin, mais n'a pas beaucoup plus. Il manque de vibration, d'énergie. Bien sûr, il évoque sa noble origine, mais l'étincelle n'est pas là.

Le **Savigny les Beaune Hospices de Beaune cuvée Fouquerand 1992** ne sera pas bu car il est bouchonné. Le **Charmes-Chambertin Camus Père & Fils 1982** est d'une couleur claire. Il est incroyablement bourguignon. Il a des évocations de sel et de rose. Il est très gratifiant. Les délicieuses viandes l'aident beaucoup à briller. C'est un vin de plaisir même si tout n'est pas totalement structuré et précis. Qu'importe, il est vecteur de bonheur.

Le **Clos l'Abeilly Sauternes 1992** est un vin qui appartient à Rayne-Vigneau. Le nez est un peu glyciné, mais on sent de jolis fruits confits. En bouche, cette odeur se retrouve peu et va même disparaître sur l'intelligent dessert qui rend ce sauternes quasiment parfait. Un ami me dit qu'il n'en a jamais bu d'aussi bon. Ce sont les petits zestes confits associés au pamplemousse rose qui conduisent à cet accord parfait.

J'ai trouvé dans ma cave une bouteille de Madère très vieille, **Madère Manuel années 30 ou 40**. Le bouchon m'indiquerait volontiers qu'il est plus vieux et le goût aussi. Il y a dans ce vin du café, du caramel, et une générosité chaleureuse exceptionnelle. C'est un vin gourmand qui va trouver dans les mignardises, surtout les petites madeleines, un écho étourdissant. Ce madère assez simple n'est que bonheur.

Comme d'habitude et même sans le chef Teshi, l'équipe très motivée a fait un menu d'une grande intelligence et d'une belle cohérence avec mes vins. Dans les menus, la truffe est en option. J'avais dit en début de repas : « vous pouvez y aller ». J'ai été pris au mot, car la truffe a été plus qu'abondante et généreusement distribuée.

Tout fut bon et les accords pertinents. L'ordre des vins, l'ordre des plats et l'implication de l'équipe ont contribué à faire de ce repas un grand moment avec mes amis conscrits.

Amicales salutations de François Audouze

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com**