

Déjeuner « Tradition » annuel au restaurant Taillevent, repas de famille, déjeuner au restaurant Clarence, déjeuner au Yacht Club de France, conférence dégustation à l'école Cordon Bleu.



Ce **Champagne Egly-Ouriet Grand Cru V.P. vieillissement prolongé Extra Brut sans année** a été ouvert au restaurant Clarence sur la judicieuse suggestion d'Antoine Pétrus.

Après l'incroyable dîner avec douze champagnes de légende, la nuit fut courte car un déjeuner m'attend au **restaurant Taillevent** que j'avais quitté vers une heure du matin. Chaque année **Thierry et Laurent Gardinier** invitent les plus fidèles des habitués de ce délicieux restaurant. Le déjeuner s'appelle : « déjeuner Tradition ». Nous serons 82 convives dans la grande salle du restaurant.

L'apéritif se prend à l'étage, dans le grand salon lambrissé. Sur des gougères, le **Champagne Deutz Cuvée William Deutz 2000** est une très agréable entrée en matière. C'est un vin racé et de soif. Il trouve facilement sa place alors que j'ai encore en mémoire les sublimes champagnes d'hier dont l'impressionnant Salon 1948.

A table je suis assis en face de deux vignerons, le directeur commercial de Deutz et Amaury Devillard, propriétaire avec sa famille du château de Chamirey. A côté de moi un auteur de livres sur Paris et ses monuments. Les discours des deux frères Gardinier sont brefs et amicaux. Jean-Marie Ancher et Alain Solivérès sont applaudis ainsi que le jeune chef pâtissier.

Le menu est vraiment tradition : épeautre du pays de Saulx en risotto à la truffe noire / homard bleu, truffe noire et céleri / instant vanillé.

L'épeautre est une institution, et comme le plat est abondamment doté de truffes, c'est un régal. Le **Mercurey la Mission Château de Chamirey 2011** a une couleur de blé d'été. Le nez est profond et vif. Le vin est fort, ardent. Il a des petites notes fumées et boisées qui lui donnent des accents de vin du Rhône. C'est un vin puissant qui profite à plein du plat généreux.

Nous discutons avec les deux vignerons des variations entre les bouteilles d'un même vin d'une même caisse. Nous allons en avoir la démonstration avec le **Château Phélan-Ségur Saint-Estèphe 2005**. J'ai été servi trois fois de ce vin et les trois expressions sont différentes. La première est la meilleure. Il y a un velouté remarquable dans ce vin puissant et expressif, moderne mais plaisant. Le

deuxième plus léger a perdu le velours et le troisième est un peu plus strict. Mais au final, c'est un bon vin traditionnel charnu et gourmand, qui fait plaisir à boire.

Il a la chance d'être associé à un plat qui a de plus en plus de maturité. Ce homard est exceptionnel. Il est posé sur un lit d'olives concassées et tendres et cinq navets l'entourent. Lorsque je dis à Laurent Gardinier qu'un chef trois étoiles a réalisé récemment un plat avec plusieurs navets dont deux ou trois sur cinq étaient amers alors qu'Alain Solivères a mis dans son plat des navets exceptionnels, dont cinq sur cinq sont parfaits, il est aux anges, heureux de recevoir ce compliment pour sa maison. Ce homard est le clou de ce beau repas.

Sur le délicieux et subtil dessert à la vanille nous goûtons le **Jurançon Clos Uroulat de Charles Hours 2004** servi en magnum. J'avoue que je ne mords pas du tout à ce vin où l'on sent à l'attaque de la noix et en milieu de bouche du litchi. Pas assez structuré, ce vin ne dégage pas de réelle émotion, du moins pour moi.

Par contraste, le **Cognac Petite Champagne domaine Guy Lhéraud** est d'une vivacité et d'une gourmandise qui font contraste avec la passivité du Jurançon.

Ce déjeuner est placé sous le sceau de l'amitié et de la reconnaissance pour ceux qui entretiennent la flamme du restaurant Taillevent, l'un des fleurons de la restauration parisienne. Y être convié est un plaisir et un honneur. Tous les participants sont des gourmets. Le souvenir le plus marquant pour moi est la cuisine, avec ce homard exceptionnel. Longue vie à ce beau restaurant.

Dîner impromptu en famille. Je prends en cave un **Nuits-Saint-Georges Edouard Loiseau 1982** d'un niveau correct. Je n'attends rien d'extraordinaire d'un tel vin d'une petite année. J'ouvre la bouteille peu avant le dîner et une odeur trop acide me fait redouter le pire. Je cherche alors un **Château Magdelaine Saint-Emilion 1964**. Ce vin est plus prometteur à l'ouverture. En le buvant, on voit qu'il n'est pas parfait, mais il a beaucoup de charme. Ce vin me fait penser à la façon d'approcher les vins anciens. Soit on se concentre sur les petites imperfections et c'est ce que l'on retient, soit on écoute ce que le vin exprime et l'on goûte un agréable saint-émilion, calme et carré au plaisir simple.

Là où les vins anciens ont plus d'un tour dans leur sac, c'est que le lendemain à déjeuner, le parfum du Nuits-Saint-Georges a complètement perdu l'acidité de la veille et il devient charmant, au point de marquer des points contre le Magdelaine. Il n'y avait aucune ambition particulière avec ces deux vins, et ce que je retiens, c'est qu'un vin ancien n'a jamais dit son dernier mot.

Cela faisait longtemps que je voulais aller au **restaurant Clarence** qui appartient aux propriétaires de Haut-Brion, l'un des vins les plus chers à mon cœur dont j'ai bu plus de 80 millésimes, mais aussi parce que le directeur est Antoine Pétrus, sommelier particulièrement attachant que j'ai connu au Crillon et au restaurant Lasserre et avec lequel j'aime échanger mes sentiments sur les vins.

On franchit le porche d'un hôtel particulier et un escalier majestueux en pierre mène au premier étage où se trouvent trois petites salles qui accueillent les heureux clients qui ont réservé. La décoration est superbe, d'une élégance rare. On a un peu le même esprit que le restaurant de Joël Robuchon lorsqu'il était avenue Raymond Poincaré mais en beaucoup plus élégant. Si l'on compare avec le nouvel écrin de Guy Savoy dans l'ancien hôtel de la Monnaie, où l'on accède aussi par un escalier monumental, le Clarence est plus chaleureux. Cela promet des moments heureux.

Antoine Pétrus me tend les deux livres de cave, celui des vins de l'écurie Haut-Brion et ceux du reste de la planète. Comme je souhaite boire du champagne avant de commander un éventuel autre vin, j'ouvre le second livre. Il est intelligemment composé pour le choix des vins et en ce qui concerne les prix, quelques bonnes pioches côtoient des prix invraisemblables. Antoine nous suggère d'aller vers Egly-Ouriet, ce qui me convient et je choisis un Champagne Egly-Ouriet Grand Cru V.P. vieillissement prolongé.

Je regarde le premier livre et je suis stupéfait. Les prix sont tellement élevés qu'il est absolument dissuasif. Penser boire le Haut-Brion blanc ou rouge ou la Mission Haut-Brion est impossible. Seules

sont accessibles les seconds vins, et encore, au verre, comme je l'ai vu aux tables voisines. Je m'imaginai qu'ici on pourrait avoir accès aux grands vins à des prix doux or c'est l'inverse qui se produit. J'en ai évidemment parlé avec Antoine qui m'a signalé que dans l'immeuble il y a une cave qui vend du vin comme un caviste. La stratégie des prix tient compte de cette double activité. Alors, l'amateur de vin pourra toujours trouver de bonnes pioches, car il y en a, mais pas dans les grands vins du domaine de Clarence Dillon.

Antoine, sachant que je venais avec un ami nous a proposé un menu en trois plats que nous découvrirons « à l'aveugle ». Les amuse-bouche sont une délicieuse coque, des gougères agréables et des grosses crevettes roses dont tout se mange. Vient ensuite une coquille Saint-Jacques à peine saisie avec un petit morceau d'orange et du cresson. Le menu est : merlu poché, pousse-pied, beurre aux herbes / saint-pierre, lard de Colonnata, langues d'oursin, gnocchis au cresson / canard, endives caramélisées, olives noires, pamplemousse / déclinaison de desserts.

Le chef **Christophe Pelé** a du talent. Les cuissons sont exactes, les produits sont bons. Les ajoutes de goûts dans les plats ne sont pas ce que je recherche. Ainsi le pousse-pied n'apporte pas grand-chose au merlu, la langue d'oursin n'ajoute rien au saint-pierre. A l'inverse l'endive caramélisée apporte beaucoup au délicieux canard. Je pense aux vins anciens quand je fais cette analyse et je peux comprendre que l'on aime cette cuisine. Il faudrait sans doute aussi qu'elle soit un peu plus gourmande, ce que l'on retrouve dans les desserts superbes aux goûts cohérents.

Le **Champagne Egly-Ouriet Grand Cru V.P. vieillissement prolongé Extra Brut sans année** qui a passé 82 mois en cave et a été dégorgé en mai 2015 a une attaque qui combine le floral et de jolis fruits roses. Cette attaque m'émeut. C'est un vin très élégant et ce n'est que progressivement que le caractère vif et vineux s'installe et lui donne une force gastronomique certaine. C'est avec le saint-pierre et l'oursin qu'il s'est montré le plus brillant. Comme nous étions à déjeuner et seulement deux nous n'avons pas pris d'autre vin car en plus Antoine pour nous faire patienter avant l'arrivée du champagne nous avait offert un verre d'Egly-Ouriet Brut très franc et direct mais moins complexe que celui qui a suivi.

Que dire de ce restaurant ? Le cadre est magnifique et prédispose à bien manger. Le service est impeccable, extrêmement prévenant. Antoine Pétrus est un directeur qui se place dans la lignée des plus grands. La cuisine du chef est de haute qualité si l'on accepte que les plats ont sans doute un peu trop de saveurs en patchwork. Il faut faire une croix sur le fait de boire du Haut-Brion, mais en slalomant dans la carte des vins, il y a de quoi se faire plaisir. Alors je vais y revenir au plus vite, car le bilan est positif.

Notre club de conscrits se réunit de nouveau au **Yacht Club de France**. Nous commençons par un **Champagne Besserat de Bellefon Brut sans année** que je trouve un peu trop vert et acide. Il est rapidement remplacé par un **Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2007** extrêmement facile à boire et plaisant, un vrai champagne de soif. Il y a des sardines fumées délicieuses, des petits pâtés libanais, des galettes que l'on tartine de taramas aux nombreux parfums, une andouille de cheval que je n'ai pas osé essayer et des calamars. Tout cela c'est l'apéritif.

Le menu prévu par **Thierry Leluc** et le chef est : cassolette d'écrevisses, anguille et pieds bleus / la Rubia Gallega, rôti d'entrecôte massée, courgette ronde aux pieds de mouton, béarnaise maison et sauce poivre / fromages affinés / framboisier.

De plus en plus, je suis favorable à la cuisine tournée vers le produit. Thierry Leluc déniché des produits de la plus haute qualité. Il nous montre des petites vidéos des écrevisses qui sont arrivées vivantes et des anguilles qui gigotent dans leur bac. Il a déniché une viande de Galice exceptionnelle, qui pourrait rivaliser avec celle que j'adore au restaurant Pages. Sa passion, c'est de trouver des produits hors du commun et cela rend chaque repas exceptionnel. Vive la cuisine des produits souvent plus chaleureuse que la cuisine de dextérité.

Le **Châteauneuf-du-Pape blanc les Sinards Famille Perrin 2013** est simple et pur. Il a la force pour accompagner l'anguille d'un goût parfait. Les écrevisses très grosses ont des pinces à la chair un peu discrète, mais c'est leur nature.

Le **Château Beychevelle 1989** a atteint une maturité puissante et un équilibre tannique viril. C'est un vin racé de grande personnalité. Il est parfait pour faire jeu égal avec la viande exceptionnellement goûteuse.

Le **Clos de la Roche Grand Cru Domaine Cocquard Loison-Fleurot 2011** a du mal à apparaître juste après le saint-julien. Il faut que le palais s'adapte et son charme se découvre, celui d'un vin délicat après le guerrier bordelais. Je le trouve charmant et féminin.

Il y a trois vedettes dans ce repas, l'anguille, la viande de Galice massée comme celle de Kobé, et le Beychevelle 1989. La réussite de ce repas est directement liée à l'enthousiasme et à la motivation de l'équipe de restauration du Yacht Club de France.

Franck Ramage anime **l'école Cordon Bleu**, institut d'arts culinaires et de management hôtelier. Nous nous retrouvons chaque année au Grand Tasting où ses élèves font le service du vin lors des grandes dégustations. Dix-huit élèves de toutes nationalités, de Corée, Hong-Kong, Etats-Unis, Inde, France et d'autres pays encore participent à la conférence dégustation que je tiens devant eux, dont le thème est les vins anciens. Pour rendre plus vivant ce moment passé ensemble j'ai apporté trois vins. Ils seront confrontés à deux types de chocolats, l'un au lait, l'autre noir.

Le **Grand Enclos du Château de Cérons, Cérons 1990** est d'une couleur très claire. Il a du gras, de l'ampleur et montre que 25 ans arrondissent déjà les vins liquoreux.

Le **Château Le Chrisly Monbazillac 1965** a une couleur plus foncée et se caractérise par la vigueur de ses notes d'agrumes. Il est vif et très intégré ce qui montre aux élèves que cinquante ans donnent une plénitude certaine au vin.

Le **Maury Domaine de la Coume du Roy Paule de Volontat 1925** est encore plus brun, avec de belles notes de pruneau. C'est évidemment lui qui est le plus en phase avec les chocolats. Une majorité préfère le chocolat noir sur le Maury alors qu'avec un petit nombre d'élèves je constate que le Maury trouve beaucoup plus de longueur sur le chocolat au lait. Le Cérons ne trouve aucun écho avec les chocolats, alors que le Monbazillac en trouve un peu. Ce qui compte surtout c'est que les élèves ont pu voir à quel point l'âge apporte de la cohérence à ces vins.

Tous ces élèves sont passionnés et j'ai proposé que six d'entre eux viennent participer à la prochaine séance de l'académie des vins anciens. Ces élèves de tant de pays me paraissent particulièrement doués et seront les ambassadeurs du vin sur l'ensemble de la planète. Bravo au Cordon Bleu de leur donner cette rampe de lancement.

Amicales salutations de François Audouze