

Pour préparer le 200<sup>ème</sup> dîner, déjeuner « d'étude » au restaurant Ledoyen de Yannick Alléno, dégustation « les Vinissimes de Nicolas » à la Maison des Polytechniciens, dîner au restaurant Macéo pour le 25<sup>ème</sup> anniversaire du champagne Legras & Haas.



Au sein de la verticale des champagnes Legras & Haas, ce **Champagne Legras & Haas Blanc de Blancs Grand Cru Chouilly magnum 1996** est promis à un long et brillant avenir.

Le 200<sup>ème</sup> dîner arrive à grands pas. Il se trouve que le 50<sup>ème</sup> dîner avait été organisé dans la suite Salvador Dali de l'hôtel Meurice avec la cuisine de Yannick Alléno. Le chef est maintenant à la tête du restaurant Ledoyen où de nombreux dîners mémorables ont été créés avec Christian le Squer. Yannick a été nommé récemment chef de l'année du Gault & Millau. Pourquoi ne pas faire le 200<sup>ème</sup> dîner au **restaurant Ledoyen** avec **Yannick Alléno** ?

C'est Thomas le fils de Yannick qui est mon correspondant. Je vais déjeuner au restaurant puis m'entretenir avec Yannick après le déjeuner pour mettre au point le menu. Mon emploi du temps ayant pris une vitesse de croisière indécente, je n'ai pas eu le temps de trouver un convive, mais ce n'est pas trop grave, car je peux mieux étudier la cuisine et bavarder avec **Vincent** l'excellent sommelier, sur l'adéquation entre les plats et le futur dîner.

Yannick et Vincent ont concocté un menu pour me faire apprécier la cuisine du chef sans aucune connexion avec les vins du 200<sup>ème</sup> dîner. Je me laisse guider. Voici le plan de vol : guimauve à la châtaigne, chapelure de griottes et châtaignes / pétales de chou de Bruxelles, extraction de chou frisé / tuile aux algues, mousse d'anguille citronnée / gratiné des Halles moderne. Avec ça, nous sommes encore sur les pistes d'envol, loin d'avoir décollé. Il s'agit des amuse-bouche.

Voici l'envol : avocats restés sur l'arbre 18 mois en millefeuille de céleri, extraction coco aux éclats de chia / dans une coque de pamplemousse brûlée une soupe d'oursin servie chaude, peau de canard croquante au foie gras de canard en amertume, langues d'oursins sur granité iodé / aile de pigeon élevé aux graines de lin et cuite au cédrat, grande sauce neuvilleoise / filet de rouget « à la royale », boudins à la chair et encre de seiche, croustillants / bœuf Wagyu Gunma « grade 4 » en aiguillettes « onigris » iodé, langues d'oursin et anguille fumée, céleri rave en croûte d'argile à la cuiller / caillé de lait cru au sel de citron confit, pralin de coriandre et mimolette, bánh chôi tung croustillant / gavotte au cacao pur, xocolatl à boire, ananas en fruit déguisé, sorbet moderne à la poire et ses cristallines /

bogue de coco meringuée en surprise / feuille cristalline chocolatée à croquer, cryo-concentration de lait à la noisette.

Il faut lire ce menu car il représente le fruit des recherches de Yannick Alléno. J'ai bien fait d'être seul car pour étudier tout cela il faut prendre des notes. Voici mes réactions qui sont orientées par un seul but, que les recettes s'adaptent aux vins que j'ai prévus pour le 200<sup>ème</sup> dîner. Ce n'est pas un examen du talent du chef, dont je suis un admirateur, mais des remarques sur la pertinence des adéquations des plats aux vins anciens.

Ce qui frappe d'emblée, c'est que le chef a extrêmement mûri et atteint un niveau de cuisine exceptionnel. La guimauve ne sera pas adaptée aux vins anciens, ni les pétales de chou de Bruxelles. Il y a des saveurs trop intellectuelles. La tuile et le gratiné seront parfaits.

L'avocat est accompagné d'une gelée extraordinaire. On dirait un Porto. Ce qui est fascinant, c'est l'étagement des goûts que j'avais déjà perçu avec les amuse-bouche. Le goût en finale n'est pas le même que le goût à l'attaque de la bouchée. Et le goût ne finit pas, comme avec un très grand vin. Cette stratification des goûts est assez fascinante et ce qui est captivant c'est que les saveurs finales ne sont pas celles esquissées en début de bouche.

La peau de canard est assez désagréable. Dans la soupe d'oursin il y a des fumets étranges et les langues d'oursin sont trop marquées par les pamplemousses, dont le granité froid serait l'ennemi du vin. Il y a de telles complexités dans ce plat que cela me fait penser à Süskind et son livre « Le Parfum » où le héros arrive à trouver le parfum parfait. Souhaitons que Yannick ne connaisse pas le même sort.

Ce que Yannick invente est assez fou et l'expression qui me vient est : « **Yannick Alléno, le magicien des caudalies** », car chaque saveur s'anime et ne finit jamais.

La première bouchée du pigeon est sublime, et le plat se montre sous un jour de complexité et de cohérence. Les petits quignons de pain sont un peu durs. Le plat est gourmand, parfait pour les vins, mais il est trop fort pour de vieux bourgognes. Il y a trop de poivre et l'accompagnement étouffe un peu le pigeon. La sauce est superbe.

Le rouget est brillant et à l'attaque, tout est cohérent. Je l'aimerais un peu moins cuit. C'est le boudin qui est la vedette, et le rouget devient le faire-valoir du boudin. La sauce est diabolique et folle. Elle aussi a des saveurs à tiroir.

Le Wagyu est divin et avec l'anguille, l'accord naturel marche à fond. La galette de riz est superbe et gourmande. La purée de céleri est apaisante et glisse avec bonheur. Il faut absolument enlever l'oursin pour des bourgognes anciens. L'oursin apporterait quelque chose au plat si on ne s'intéressait qu'au plat. Ce sont les vins anciens qui le refuseront. La sauce est trop marine et pas assez gourmande et un peu trop salée.

On a préparé un dessert à la mangue qui devrait convenir à un Yquem du 19<sup>ème</sup> siècle. La chair de la mangue est parfaite. Il faut supprimer le sorbet, qui rétrécit le palais et si le vinaigre de mangue est envisageable, il faut qu'il soit largement mis en sourdine.

Le dessert au chocolat est divin et au moment du café, une tartelette est un irrésistible péché mortel.

Nous avons commenté les plats avec Yannick et il est parfaitement conscient de la nécessité d'alléger la puissance des plats pour que les vins soient mis en valeur. Il a pris des notes, Vincent a entendu nos échanges, tout semble sur les rails. C'est avec Yannick Alléno que se fera le 200<sup>ème</sup> dîner.

Le repas a été accompagné par un **Champagne Moët & Chandon Grand Vintage Collection magnum 1996** dégorgé en février 2015 que j'ai pris au verre. Il a une puissance impressionnante et les notes fumées ou caramélisées lui donnent un aspect de vin ancien. Il est manifestement de haute volée.

J'ai essayé plus tard dans le repas le **Champagne Pol Roger Blanc de Blancs 2008** plus vif, plus tranchant, plus champagne, ce qui n'enlève rien au charme du Moët.

Oublions un instant le futur dîner. La cuisine de Yannick Alléno montre une maturité très accomplie qui marque un saut par rapport à ce qu'il faisait au Meurice. Je suis fasciné par les déclinaisons de saveurs stratifiées qui iodlent dans la bouche. Ces surprises gustatives m'enchantent. Il y a parfois des saveurs un peu intellectuelles qui quittent le chemin de la gourmandise comme par exemple la sauce du Wagyu dont le caractère marin est trop affirmé. Mais globalement on est au sommet de la gastronomie, avec un voyage des papilles qui est hors du commun. Dans deux mois, nous allons nous régaler.

Un mail m'annonce que la maison Nicolas organise une dégustation de grands vins et de vins de prestige en deux périodes de temps possibles sur la même journée, « **les Vinissimes de Nicolas** ». On doit choisir son horaire et décider si l'on veut goûter seulement les grands vins, ou les vins prestigieux, ou les deux. J'aurais peut-être laissé passer ce mail, car on demande 150 € pour chacune des deux dégustations, mais elle a lieu à la **Maison des Polytechniciens**, ce qui m'incite à y aller. La cotisation demandée est remboursable si l'on fait des achats d'un certain montant.

Les magasins Nicolas et leurs ventes de prestige de fin d'année ont été le point de départ de la constitution de ma cave aussi ai-je un a priori favorable. Lorsque j'arrive, vers 16h30, les salons de la Maison des X sont archipleins. Et je n'imaginai pas qu'il y aurait tant de stands avec les vignerons eux-mêmes, ou leurs distributeurs en France. C'est très au-dessus de ce que j'imaginai. Je rencontre des vignerons que je connais et les stands sont de qualité.

Ayant la chance de rencontrer Bruno Paillard lui-même présenter ses vins, je goûte quelques champagnes dont le **Champagne Bruno Paillard Nec Plus Ultra 1999** fort plaisant. Mais il y a tant de monde que je goûterai peu de grands vins, me réservant pour les vins de prestige, les salles étant moins fréquentées.

Le **Château Lafite-Rothschild 2011** a un nez racé. Le vin est noble, mais il faudra l'attendre, car il est fermé à ce stade.

Le **Château Margaux 2006** est magnifique en bouche. Il a tout d'un château margaux, féminin, charmeur, joyeux. Il est très agréable à boire à cet âge. Je l'adore.

Le **Château Mouton-Rothschild 2007** a un nez magnifique. Si le vin est tributaire de son année, de relativement peu d'énergie, j'aime bien ce vin calme, au parfum le plus beau de tout ce que j'ai goûté.

Le **Château La Mission Haut-Brion 2004** n'est pas mal, mais il manque de vibration, ce qui est confirmé par la dégustation en suivant du **Château Haut-Brion 2004** qui est absolument superbe et se montre un grand vin. Haut-Brion est grand, quel que soit le millésime.

Le **Château Angélys 2011** est un vin remarquablement fait qui vieillira bien. Il faut le laisser mûrir.

De ces bordeaux émergent deux vins, le Haut-Brion 2004 et surtout le Margaux 2006.

Le **Penfolds Grange 2010** est un vin magnifique de puissance et d'équilibre. Il est déjà très épanoui et va progresser encore. Il est très beau.

Le **Château d'Yquem 1995** est d'un millésime dont Alexandre de Lur Saluces était fier lorsqu'il est apparu. Il se bonifie et offre un gras charmant. Il va devenir très grand mais donne déjà du plaisir.

Quelle surprise de voir que Bollinger présente le **Champagne Bollinger Vieilles Vignes Françaises 2004** ! Car la production est incroyablement faible. Ce vin que je n'achète plus à cause de son prix me crée une belle surprise car il est franchement d'un très haut niveau combinant noblesse et plaisir. Une bien agréable surprise.

Je redescends au niveau des grands vins et non vins de prestige, où il y a du bon. Ayant un dîner à la suite j'ignore de magnifiques vins, parce que je ne peux pas tout goûter.

Le **Riesling Grand Cru Kessler Schlumberger 2011** est d'une précision qui me ravit, vin gastronomique et joyeux.

Un **Rivesaltes Gérard Bertrand 1974** est goûteux et gourmand avec déjà la belle patine des vins anciens.

Le **Rosé les Clans Château d'Esclans 2013** fonde sa communication sur le fait qu'il est le rosé le plus cher du monde. J'en aime de plus typés.

J'avais fait la visite sans le catalogue et je le regarde pour voir quel achat me rembourserait de mon inscription. Peine perdue, les prix sont si élevés, ce qui m'étonne beaucoup, que la cause me semble entendue, il n'y aura pas d'achat compensant l'inscription. Ce qui n'enlève rien à la qualité de ce qui a été présenté, très au-dessus de ce que j'imaginai. S'il y a une nouvelle édition de ces Vinissimes, je reviendrai (*en fait par la suite j'ai passé une commande*).

Pour le **25<sup>ème</sup> anniversaire du champagne Legras & Haas**, Brigitte Legras, femme de François Legras et mère de Rémi, Jérôme et Olivier reçoit des relations et des amis au premier étage du **restaurant Macéo**, magnifique salle où se tiennent le plus souvent les réunions de l'Académie des Vins Anciens où j'ai eu le plaisir de recevoir Jérôme Legras qui anime cette soirée avec son frère Rémi.

A l'apéritif debout nous buvons un **Champagne Legras & Haas Brut sans année** fait à base de vins de 2010. Il est agréable, simple et sans histoire. Tous les champagnes millésimés du repas seront servis en magnums et proviennent de la collection particulière des vigneron.

Le menu composé pour les champagnes par **Mark Williamson** et la jeune femme chef est : maki d'oursin frais / huîtres fines de claires, gelée de wakame & pommes Granny Smith / velouté de châtaignes, premières morilles / sole cuite à l'arête, choux pointus juste snackés & mousse de champagne / caille rôtie, pommes de terre nouvelles & échalotes confites / amandine aux poires, glace praliné.

Le **Champagne Legras & Haas Blanc de Blancs Grand Cru Chouilly magnum 2008** est très favorablement excité par les oursins, c'est vin solide et serein qui se calme lorsque l'oursin est parti.

Le **Champagne Legras & Haas Blanc de Blancs Grand Cru Chouilly magnum 2006** a un peu moins de structure mais il est de belle émotion et vibre avec les délicieuses huîtres.

Le **Champagne Legras & Haas Blanc de Blancs Grand Cru Chouilly magnum 2004** est un grand champagne qui fait un accord osé mais réussi avec le velouté de châtaignes. Il a une belle personnalité.

Le **Champagne Legras & Haas Blanc de Blancs Grand Cru Chouilly magnum 2002** montre aujourd'hui un peu plus de sentiment et de fraîcheur que le 2004.

Le **Champagne Legras & Haas Blanc de Blancs Grand Cru Chouilly magnum 1997** est un champagne que j'aime beaucoup, facile à boire et élégant.

Le **Champagne Legras & Haas Blanc de Blancs Grand Cru Chouilly magnum 1996** est puissant. Il a encore de la réserve et se montrera brillant. La caille lui convient à merveille.

Le **Champagne Legras & Haas Blanc de Blancs Grand Cru Chouilly magnum 1995** est un très grand champagne, le gagnant pour mon goût.

C'est intéressant de voir que des années que l'on n'attend pas forcément comme 2006 et 1997 se montrent très agréables et presque plus humaines que les années comme 2004 et 2002.

La démonstration que voulait faire cette sympathique famille est réussie et la cuisine fut remarquable. C'est la première fois que je vois la jolie cuisinière toute discrète venue nous saluer, que Mark ne m'avait jamais présentée. Elle a réalisé un menu de grand talent.

Vive les grands champagnes de Chouilly et merci à la famille Legras de cette belle célébration des 25 ans de son champagne Grand Cru.

Amicales salutations de François Audouze