



wine-dinners

05 juillet 16

Bulletin 692 – François Audouze - 1

Déjeuner dans le jardin du restaurant Laurent, anniversaire de 50 ans de mariage au Chalet de la Porte Jaune, dans le bois de Vincennes.



Ce mathusalem de **Champagne Perrier Jouët 1966** a été acheté pour célébrer cinquante ans de mariage. Il n'a pas tenu toutes ses promesses, mais il fut festif malgré tout.



Il y a trois ans, j'avais dîné au Coq de la Maison Blanche à Saint-Ouen avec des amis dont un Master of Wine américain grand amateur de vins anciens. Il m'écrit pour me suggérer de rencontrer la nouvelle directrice du développement d'une grande maison américaine de vente de vins aux enchères, me suggérant que des actions communes pourraient exister. Je retiens une table au restaurant Laurent et indique à Christine, mon invitée, que j'apporterai un vin.

Devant faire prochainement un de mes dîners en ce lieu, j'avais hésité à accepter un plat nouveau du restaurant à base de carotte accompagné d'un sorbet. **Alain Pégouret**, le chef, qui a créé cette recette, me dit qu'elle marche très bien avec des champagnes et me propose de l'essayer ce midi.

Après des semaines de pluies ininterrompues, pouvoir déjeuner dans le jardin du **restaurant Laurent** est un privilège dont on profite de chaque seconde. Arrivé en avance, j'ai ouvert mon vin et j'attends sagement dans le salon rotonde pendant que le personnel s'affaire dans le jardin. Je regarde passer les gens qui ont réservé, la plupart des habitués du lieu. Le restaurant sera plein. Tant mieux pour le Laurent.

Je vois une très jolie jeune femme blonde court vêtue qui passe devant moi sans me regarder, mais on lui fait rebrousser chemin pour me rejoindre car c'est mon invitée. Nous passons à table, sous les marronniers. J'indique à Christine que j'ai prévu un vin rouge et comme on veut nous faire essayer l'entrée aux carottes, il faudrait sans doute une coupe de champagne.

Mais Christine me dit qu'elle aussi a apporté un vin et sans doute un deuxième si le premier ne convient pas. Elle sort de son sac une bouteille de Château Haut-Brion blanc 1970 au niveau très basse épaule, proche de la vidange. Et comme elle imagine que le vin pourrait être mauvais, elle a apporté aussi un Chablis premier cru Montée de Tonnerre François Raveneau 2005.

Le menu après la carotte sera asperges avec un œuf mollet suivis des traditionnels pieds de porc. Le nez du **Château Haut-Brion blanc 1970** est un peu amer, voire acide, ce qui est peu engageant. Christine déclare tout de go que le vin est mort mais je lui suggère de patienter car je perçois de belles notes florales qui pourraient poindre.

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

Le **Chablis premier cru Montée de Tonnerre François Raveneau 2005** est servi et par contraste il est tellement facile à vivre, plein en bouche et de belle mâche qu'on oublie le vin de Bordeaux. C'est une très agréable surprise d'un vin franc, pas très complexe mais direct et heureux de vivre. La carotte mériterait pour aller avec les vins de mon futur dîner qu'on supprime le sorbet qui anesthésie le palais et qu'on réduise l'intensité des épices. Les asperges sont absolument superbes et de la façon dont elles sont traitées un vin rouge comme un vin blanc pourraient convenir. Le chablis est délicieux sur ce plat.

Le vin que j'avais préparé est un **Hermitage La Sizeranne Chapoutier 1949**. Le niveau est en haut du goulot et au moment de l'ouverture j'ai vu sur le haut du bouchon, sous la capsule en plastique, une graisse comme celle que l'on met pour protéger des articulations métalliques de la rouille. Et cette graisse n'est pas figée. C'est sans doute elle qui a garanti le niveau élevé dans la bouteille.

Le nez à l'ouverture était très engageant. Je ressens maintenant une petite amertume. Le vin est riche et grand mais je ne suis pas totalement satisfait alors que mon invitée est ravie. C'est comme s'il y avait une légère trace de cire dans le goût riche de fruits noirs et de pointes de café. Le vin est manifestement grand mais pas à la hauteur de ce que j'espérais. Il s'améliore et lorsque je boirai la lie, j'aurai le vin sans un gramme de défaut avec la belle énergie d'un vin riche, accompli, arrondi et sans âge.

Le Haut-Brion s'est à peine amélioré et pas autant que je l'imaginai. Il s'est réveillé sur les fromages tandis que l'Hermitage brillait.

Au moment où j'allais payer, mon invitée s'est transformée en invitante, terrassant mes dénégations. Des projets réalistes sont envisageables pour des dîners de vins rares. Le service et la cuisine du Laurent sont toujours aussi plaisants. Le restaurant était plein. Tant mieux.

La fête de famille pour **l'anniversaire des 50 ans de mariage** de ma femme et moi se tient au **Chalet de la Porte Jaune**, dans le bois de Vincennes, au bord du lac des Minimes. Le choix de cet endroit s'est fait en se souvenant des repas de communions privées et communions solennelles que mes parents avaient organisés en ce lieu pour leurs enfants, il y a plus de 60 ans. A l'époque c'était un restaurant gastronomique, aujourd'hui c'est un ensemble de bâtiments et de salles qui se louent pour des mariages ou grands repas, avec un traiteur qui propose des menus aux plats dont les recettes ne se discutent pas. Il est permis d'apporter ses propres vins, ce qui fut un critère déterminant de choix.

Nous avons invité 50 adultes et une dizaine d'enfants et du fait des aléas divers, nous serons 44 adultes et 12 enfants. Nous voulions la présence d'enfants ce qui nous a poussés à choisir un déjeuner pour cette fête. Tout le monde est convié pour midi. Nous occupons le rez-de-chaussée du chalet originel, le plus ancien.

A 9 heures du matin, je viens livrer mes vins pour les ouvrir et douze douzaines de verres car le traiteur n'a pas de verres qui me conviennent. Je sens tout de suite qu'Ibrahim, le responsable qui me reçoit, est un homme d'initiative et de décision. Je sais à l'avance qu'il résoudra les éventuels problèmes. Pendant que j'ouvre les bouteilles dans l'office, je prends conscience que l'organisation de tels événements met en jeu une myriade de petites entreprises. Il y en a une qui apporte les housses de chaises, une autre les fleurs que ma femme a choisies pour la décoration et les centres de table. Une autre apporte les desserts. Tout se passe dans une atmosphère huilée. A l'ouverture, tous les vins me semblent offrir de beaux parfums sauf une bouteille de Châteauneuf-du-Pape qui est bouchonnée, du moins, c'est ce que je crois. Attendant les invités, je me promène autour du lac. Il y a un grand attroupement de bernaches du Canada, dont par un hasard à signaler trois d'entre elles s'étaient posées sur notre étang il y a trois jours, alors que nous n'en avions jamais vues en plus de trente ans. Avaient-elle lu dans nos pensées ? En cherchant sur Google de quels oiseaux il s'agissait j'ai appris leur nom. Ces grosses oies envahissent l'espace et le salissent ce qui oblige des employés à nettoyer les abords, mais les contours du lac sont sales.

A l'arrivée des parents et amis, nous commençons par un **Champagne de Venoge Cordon Bleu magnum Brut sans année** qui est une très belle surprise. Il est franc, direct, un peu doux mais se boit avec plaisir.

Le **Champagne Deutz Blanc de Blancs magnum 1993** a un parfum inoubliable, d'une intensité rare. On franchit une étape, le vin étant plus vif et racé. Les petits fours salés sont délicieux.

Ibrahim m'appelle car le bouchon du Mathusalem que je lui ai demandé d'ouvrir s'est brisé. Au moment où je veux pointer mon tirebouchon le bouchon s'abaisse. Il me faut donc des trésors de dextérité pour le faire sortir. Le champagne sera servi après un **Champagne Pommery Cuvée Louise magnum 1999** qui nous fait monter d'un cran supplémentaire dans l'excellence. Ce vin est encore plus vif et vibrant. Nous sommes sur le territoire des grands champagnes.

J'avais acheté le **Champagne Perrier Jouët Mathusalem 1966** en vue de cette fête puisqu'il est de la même année que notre mariage. La beauté de ce flacon qui contient huit bouteilles est photographiée par tous. Dans le verre le champagne est brun, et dès que la moitié du champagne est versée, les verres se remplissent de paillettes de poussières noires. Le champagne n'est pas inintéressant et se boit, mais il montre des signes de fatigue et une amertume qui limite le plaisir de sa douceur. Il aura quand même suffisamment d'énergie pour accompagner à table le foie gras.

Nous passons à table et selon la tradition je prononce un discours dont la durée n'atteint pas encore celle des speeches de Fidel Castro, car je n'ose pas abuser de la patience de mes invités.

Le menu composé en choisissant parmi les plats proposés par le traiteur est : Amuse-bouche en petits canapés / Pressé de foie gras aux fruits secs et son chutney de saison / Filet de dorade, pointes d'asperges / Filet de bœuf, pomme Anna et fagot d'haricots verts / Trilogie du maître fromager / Assortiment d'entremets.

Le **Chevalier Montrachet La Cabotte Bouchard Père & Fils 2008** est un vin qui a atteint une sérénité remarquable. Il a une belle acidité mais aussi des notes de noix. C'est un vin ciselé et précis mais aussi gourmand. Il est parmi mes préférés de ce repas. La dorade est excellente et lui convient parfaitement.

Le **Château Lynch-Bages magnum 1989** surprend tout le monde par sa plénitude veloutée. Ce vin riche qui a dominé sa modernité offre un velours rare. C'est un conquérant. Sa profondeur de plomb s'impose dans le palais. Le filet de bœuf le met en valeur.

Des quatre bouteilles de **Château de Montredon Châteauneuf du Pape 1979**, trois avaient un parfum d'une rare séduction et l'une était bouchonnée. Mais lorsqu'un sommelier me fait goûter les quatre bouteilles, je suis bien en peine de trouver laquelle a ce défaut, qui semble avoir disparu. Le vin est en charme. Il n'a pas la puissance d'affirmation du Pauillac mais il joue sur la douceur. C'est un vin chaleureux qui aura beaucoup de partisans parmi mes amis et parents.

Le **Château d'Yquem 1983** a une belle couleur d'abricot gorgé de soleil ou d'acajou clair. Ce vin est une splendeur de sérénité. C'est un Yquem débordant de fruits juteux, plein en bouche et dans la complète force de ses moyens. Il est grand et tellement serein !

Le **Maury 1928** est exactement là où on l'attend. Il a du pruneau, du tabac et du café, aux goûts adoucis par la patine du temps. Un régal comme un bonbon. Il faut aller se faire servir des cinq entremets que j'avais choisis, trois pour aller avec l'Yquem et deux au chocolat pour le Maury.

Entre les petits crachins les enfants se sont égayés aux abords de l'étang. Nous avons abondamment discuté et profité des vins d'une grande qualité. Je classerais pour une fois ex-aequo, car je refuse les ex-aequo dans mes dîners, le Chevalier Montrachet 2008 et le Lynch Bages 1989 alors que l'Yquem est hors-catégorie tant il est parfait et exceptionnel. Viendrait ensuite la cuvée Louise de Pommery.

Nous n'allions pas en rester là ! Nous invitons ceux qui le veulent à finir la soirée à notre domicile. Nous avons prévu des petits fours salés et sucrés. J'ouvre un **Champagne Pierre Péters Blanc de Blancs Jéroboam 1995** et quand je dis j'ouvre, c'est un euphémisme. J'essaie de tourner le bouchon et rien ne bouge. Les gros bras parmi mes amis me disent qu'ils veulent prendre la main mais sont aussi piteux que moi. Avec une pince à champagne nous essayons tout pour lever le bouchon qui ne veut pas venir. Il se cisaille et maintenant on a besoin de moi, car il faut lever le bas du bouchon. Le

liège est tellement serré que piquer la pointe risque de faire descendre le bas du bouchon. J'arrive enfin à piquer mais le bas du bouchon ne veut pas remonter car le haut du goulot a une surépaisseur à l'intérieur du sommet. Au moment où j'arrive à surmonter cette difficulté, c'est la puissance du gaz qui expulse le bouchon.

Le champagne est un représentant des blancs de blancs de Mesnil-sur-Oger quasi archétypal. Il est grand mais me plairait plus si l'amertume du champagne vineux était moins vive. C'est incroyable comme un champagne de vingt ans peut être encore un ado frappé d'acné, l'acné étant ici cette amertume de jeunesse.

A côté de moi, les amis et parents se régalaient de ce champagne, ignorant ma remarque sur l'amertume aussi est-ce tentant d'ouvrir un **Champagne Salon magnum 1995**. Ce n'est évidemment pas pour qu'il y ait un gagnant et un perdant mais pour que l'on ait une perspective sur deux vins du Mesnil-sur-Oger de la même année. Le Salon est plus large, plus ouvert, plus souriant. On sent des racines communes dans ces deux blancs de blancs, mais le Salon est plus large, avec la même vinosité que le Péters, et moins d'amertume. Le Salon en magnum est asséché à une vitesse qui montre qu'il a plu.

Les amis repartent mais la maison est encore pleine aussi faut-il organiser un déjeuner le lendemain, avec un poulet qui accompagne ce qui reste du jéroboam de Péters 1995 qui s'est élargi mais conserve cette petite amertume qui limite beaucoup moins le plaisir.

Le jéroboam trouve sa fin au dîner aussi est-ce intéressant d'ouvrir un **Champagne Salon 1990**. Devant me rendre demain au siège du champagne Salon, ça me permet de recalculer mon palais pour la proche dégustation. Le 1990 est meilleur que ce que j'attendais. Il a une joie de vivre, une largeur ensoleillée que je ne voyais pas à ce niveau. Et paradoxalement, il rend justice au champagne Péters dont il fait mieux comprendre l'amertume.

Ce Salon 1990 est à un sommet dont je n'avais pas le souvenir. Il est d'un équilibre raffiné et d'une longueur qui mettent un sourire sur nos lèvres. On est bien. Il a les fruits blancs et d'or mais aussi le miel. Il est vif, cinglant mais aussi civilisé. C'est un grand champagne.

Le week-end se termine après cette grande fête marquée par la chaleur de l'amitié et de l'affection. Un fabuleux Lynch-Bages, un immense Chevalier Montrachet La Cabotte, un impérial Yquem, deux beaux Salon 1995 et 1990. Si Dieu nous prête vie, allons vite vers les noces de diamant !!!

Amicales salutations de François Audouze