



wine-dinners

Quelques repas de famille, rencontre impromptue au restaurant Pages et 209ème dîner de wine-dinners au restaurant Pages.



Ce **Musigny Domaine Comte Georges de Vogüé Cuvée Vieilles Vignes 1978** est le gagnant des vins du 209ème dîner.

Nous dînons en famille avec ma fille cadette, mon fils, une nièce de ma femme et une de nos petites-filles. Alors qu'aucun apéritif n'était prévu, j'ai envie d'ouvrir un **Champagne Perrier-Jouët 1966**. Aussitôt des petites vélines aux goûts variés éclosent sur la table, ainsi que des champignons de Paris baignant dans de l'huile et fortement oints d'ail, suivis par une terrine de foie gras. Le décor est planté et le champagne peut entrer en scène. A l'ouverture j'ai senti un léger pschitt et le bouchon est venu facilement. La bulle est quasi inexistante mais le pétillant est bien là. La couleur du champagne est très belle, à peine ambrée, joyeuse. Le parfum discret est noble et le champagne a une jeunesse en bouche qui est plus belle que celle du Salon 1983 bu il y a deux jours qui a pourtant dix-sept ans de moins. Bien affirmé, solide, carré, aux beaux fruits jaunes, vineux, c'est un grand champagne d'une grande année.

J'ouvre un **Champagne Krug Grande Cuvée** de plus de trente ans, le frère de celui qui a été bu il y a deux jours. La couleur est claire, limpide, ce qui est d'une rare beauté. La bulle est très active. C'est un champagne en pleine possession de ses moyens, au parfum envoûtant tant il est fort. Ce Krug emplît la bouche s'installe et domine. Il est toutefois un peu moins glorieux que le même champagne ouvert il y a deux jours. Il a moins le sourire du vainqueur. Mais on est à tel niveau de perfection que le plaisir n'est pas entamé.

Ayant cherché des vins dans ma cave j'ai eu la curiosité de regarder dans des zones non inventoriées. J'ai vu un **Mercurey Château de Chamirey 1^{er} grand cru années 40** que je suis obligé d'estimer puisque la petite étiquette du millésime a disparu. Le niveau est bas aussi l'ai-je ouverte pour ce soir avec l'espoir qu'il ne soit pas trop tard. Mais hélas le bouchon très gras laisse sortir un parfum désagréable. Dans le même examen en cave j'ai prélevé un **Pommard Clos des Epeneaux Domaine Comte Armand 1962**. Même niveau bas, même peur et là aussi à l'ouverture un parfum peu engageant.

Prévoyant le pire, j'ai ouvert une bouteille de **Vega Sicilia Unico 2002** au parfum tonitruant. Ce que ce vin affiche, c'est Alain Delon quand il avait vingt ans. Le parfum est de fruits noirs mais aussi de violette.

A table au moment où est servi le poulet dominical, les odeurs des deux bourgognes sont moins rebutantes mais je n'éprouve pas le besoin de faire l'essai. J'ai trop envie du vin espagnol qui montre

à quel point il est raffiné. C'est un vin juteux, spontané, nature, avec des complexités nobles. Il y a du cassis, de la myrtille, de la violette et au finale, ces notes de fenouil et de menthe qui signent une fraîcheur inégalable. C'est un vin magique, parfait dans cette belle jeunesse spontanée.

Ma femme a prévu des fondants au chocolat qui sont servis froids. Le **Vin de Paille domaine Hubert Clavelin 1994** en demi-bouteille est très agréable, fleurant bon les grains de raisins avec un peu de raisin de Corinthe et c'est une joie saine que ce vin gourmand.

Dans ma folie je sers une goutte de **Marc Chauvet 1913** que j'avais ouvert lorsqu'il a eu cent ans et qui a gardé une vivacité et une fraîcheur rares trois ans plus tard. Il y a eu deux vedettes ce soir, le champagne Perrier Jouët 1966 et le Vega Sicilia Unico 2002. Ce fut un beau repas.

Le lendemain, ma femme aimerait que nous soyons plus raisonnables aussi ai-je un large sourire lorsque je rentre à la maison et découvre le dessert de ce soir, une folie que mon fils et moi adorons. Il y aura de délicieux fenouils passés au four et crévés, un peu de fromage pour ceux qui veulent et le clou de ce repas sera ces boules de meringue saupoudrées de pépites de chocolat qu'on n'a plus le droit de nommer de leur nom originel. Qu'importe, tant le goût est à se damner. Pour ce repas qui se voulait frugal, c'est un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1996** qui va accompagner notre semblant de sagesse. Par rapport aux champagnes récemment bus, on explore des registres différents. Ce champagne est rassurant, lisible, franc et joyeux. Sa bulle est forte, sa couleur est celle d'un très jeune champagne et c'est sa sérénité qui séduit. Il combine à la fois une belle acidité discrètement citronnée, de beaux fruits jaunes d'été et un petit côté pâtissier de bon aloi. On est vraiment bien avec ce champagne franc.

Le séjour de mon fils touche à sa fin. Nous avons surtout bu de grands champagnes aussi vais-je clôturer la partie œnologique de son séjour sur un vin qui pourrait l'émouvoir. Le programme est simple, poulet cuit au four à basse température avec du riz noir, restes de fromages et c'est tout. J'ouvre le **Grands Echézéaux Domaine de la Romanée Conti 1974** au niveau à quatre centimètres sous le bouchon ce qui est très convenable. Le bouchon est noir sur sa moitié supérieure, de la poussière noire s'étant émettée sous la capsule, mais la partie inférieure du bouchon est saine. L'odeur première est assez acide, peu engageante. Hélas, je ne suis rentré du bureau qu'une heure et demie avant le repas aussi le temps sera bien court pour que le vin ressuscite. Au moment de le servir, je ressens que le vin est fatigué. Il y a bien la grâce et la subtilité discrète des vins du domaine mais sous un voile de fatigue et d'une acidité légèrement prenante. Mon fils est beaucoup plus indulgent que moi. A la deuxième passe de service, le vin me plaît beaucoup plus. Il s'améliore à grande allure et je regrette de ne pas lui avoir donné les quatre heures d'ouverture qui auraient tout changé. Et c'est à la troisième passe que le vin atteint enfin ce qu'il doit être c'est-à-dire un vin gracile, tout en suggestion délicate. Il y a le sel qui me remet dans le sillage des vins du domaine et enfin le pinot noir s'exprime avec une belle râpe. Ouf, le vin a atteint son but. Lorsque je me verse la lie, j'ai un vin plein, droit, franc, d'une belle expression bourguignonne d'une année gracile. Quel dommage de ne pas l'avoir ouvert comme il eût convenu. Mon fils plus tolérant l'a aimé de bout en bout. Tant mieux puisque c'était pour lui.

Sur un cake aux raisins secs et masepain nous avons fini le reste du vin de paille 1994 entamé il y a peu. L'accord, superbe grâce aux raisins secs a mis le point final à une courte semaine de folie, tant j'ai envie que mon fils des Amériques profite des pépites de ma cave.

Le **209^{ème} dîner de wine-dinners** se tient au **restaurant Pages**. Le thème de ce dîner est original puisque c'est un amateur de vins que je connais et qui m'avait déjà demandé de faire un dîner il y a quelque temps, qui réunit ses trois enfants, deux conjoints d'enfants et deux amis pour être avec eux autour d'un bon repas alors qu'ils sont souvent par monts et par vaux. Nous serons huit, six hommes et les deux filles de mon ami. Le repas et l'ouverture des vins seront filmés par une équipe d'une télévision chinoise privée dont l'audience, à l'échelle de la Chine, ferait pâlir d'envie bien des télévisions françaises.

La cave du restaurant étant de très petite taille j'ai apporté mes vins le jour même pendant l'heure du déjeuner. Qui vois-je à table, mon ami Tomo qui déjeune avec un chef coréen. Tomo me dit : « veux-tu goûter ? » et me tend son verre. La couleur est un peu tuilée et le goût me rappelle des vins

familiers. Le **Richebourg domaine de la Romanée Conti 1961** me plaît beaucoup car malgré une certaine faiblesse de puissance, il est très évocateur et porteur du charme subtil des vins du domaine. Je quitte vite ces deux amis car j'ai un rendez-vous.

De retour à 16h30 je commence à ouvrir les vins, filmé par deux cameramen. Deux problèmes vont apparaître pendant la séance d'ouverture. Le bouchon du Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus 1962, à peine effleuré, baisse d'un centimètre dans le goulot. Quelle que soit la douceur de mes gestes, le bouchon glisse et finit par tomber. Je suis obligé de carafer le vin ce qui est contraire à mes usages et après avoir extirpé le bouchon de la bouteille que j'ai nettoyée, j'ai remis le vin dans la bouteille. Malgré ces opérations, le vin ne sent pas mauvais. Mais étant chahuté ainsi, il est probable qu'on le ressentira à table. Un tel incident ne s'est quasiment jamais produit dans mes dîners ou du moins, je n'en ai pas le souvenir alors que cela s'est relativement plus souvent produit lors des séances de l'académie des vins anciens. Et cela arrive, comme par un mauvais hasard, le jour où l'ouverture des vins est filmée.

Le deuxième problème concerne le Maury 1925 présenté en une demi-bouteille qui a été embouteillée il y a une dizaine d'années d'un fût d'origine que je connais. Le bouchon est donc quasi neuf. Quelle que soit la façon dont j'essaie de tirer le bouchon, il ne remonte pas. Même en faisant levier avec un limonadier, rien ne bouge. Je dois donc déchiquter calmement le bouchon miette par miette sur plus de la moitié du bouchon pour qu'enfin je puisse le lever.

Le dîner démarre à 19h30 et pour ne pas gêner les tables avoisinantes je donne les consignes usuelles lorsque nous sommes assis à table. Le **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1985** est d'une belle couleur claire. La bulle n'est pas très active mais le pétillant est vif. Le vin se place dans la catégorie des grands champagnes, au message fort de blés blonds d'été. Il est gentiment titillé par les amuse-bouche qui vont dans des directions extrêmement variées et c'est un petit filet de maquereau au goût très fort qui lui donne un coup de fouet magistral.

Le menu créé par le chef **Ryuji Teshima** est : amuse-bouche / caviar de Sologne / carpaccio de bœuf Wagyu / saint jacques, risotto de riz sauvage croustillant / lotte, coquillages et choux / agneau de lait basque, jus d'agneau, champignons / pigeonneau de la Nièvre, écrasé de céleri rave / dégustation de bœuf maturé (normande maturée 4 semaines, Salers maturé 6 semaines et Wagyu Ozaki) / stilton / tarte Tatin et glace à la truffe.

Le **Champagne Salon 1988** est beaucoup plus ambré que le Mumm pourtant plus vieux. Ce champagne est une bombe. Olfactive d'abord et gustative ensuite. C'est un Salon parfait. Il a la puissance vineuse, il est glorieux et emplît la bouche d'un soleil radieux. L'accord avec le caviar est sublime, la crêpe donnant une douceur qui met en valeur le salin du caviar et la petite ciboulette excitant le champagne. Le carpaccio de bœuf Ozaki est d'une rare douceur et dompte le Salon qui ne demande que cela. De fines lamelles de truffe prolongent le bonheur d'un champagne hors norme. Il est à noter, et nous en ferons l'expérience pour d'autres séries de vins, que le passage de l'un à l'autre, c'est-à-dire du Salon vers le Mumm et retour, ne nuit à aucun des deux. Le Mumm tient sa place malgré la puissance du Salon.

Le **Chablis Grand Cru Blanchot Vocoret & Fils 1988** est plus discret que des précédents de ce même vin bus auparavant. Il est fluide, léger mais précis et de belle minéralité et forme avec les Saint-Jacques un bel accord.

Le **Bâtard Montrachet Domaine Ramonet 1992**, comme le Salon 1988, est une bombe. Son parfum explose. En bouche il est d'une présence infinie. C'est un immense bourgogne blanc. La lotte forme avec ce vin un accord d'une rare sensualité. Le jeu des choux de Bruxelles, l'un vert, l'autre violet, excite le vin à la longueur sans pareille. Comme précédemment pour les champagnes, le retour vers le chablis se passe sans difficulté.

Lorsqu'on me donne les premières gouttes du **Clos Saint-Denis Domaine Dujac 1979**, le seul parfum du vin me transporte d'aise et je m'exclame : « ce vin est un passeport pour la plus belle Bourgogne ». Ce vin est pour moi l'expression de l'idéal bourguignon. Il a un peu de ce qu'offrent le

Clos de Tart et les vins de la Romanée Conti. Car il y a une signature saline d'une belle gaieté. L'agneau est d'une tendreté inouïe et le vin d'une douceur et d'un charme parfaits magnifie l'accord.

Le **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 1962** a deux facettes. D'un côté c'est un vin fatigué et dévié, de l'autre c'est un vin buvable. Mon ami l'aime beaucoup et comme le pigeon est exceptionnel, il en jouit. Pour ma part, les traces de goût de chocolat signent un vin dévié, mais comme la sauce du pigeon est lourde, l'accord se trouve sur la sauce. Malgré tout, je suis un peu déçu.

Le **Musigny Domaine Comte de Vogüé 1978** est tout simplement exceptionnel. Il affiche une aisance et une personnalité impressionnantes. Il est glorieux comme le sont le Salon et le Ramonet. Le boire, c'est boire du bonheur. Il est vineux, avec une belle amertume et il sait être doucereux quand il le faut. Sa longueur est infinie. Nous aurons une querelle d'école, **Naoko**, la femme du chef et moi, mais cette question divisera aussi la table. Naoko nous dit de manger dans l'ordre Ozaki / normande / salers alors que je pense que le plus pertinent serait normande / salers / Ozaki. La viande d'Ozaki est grasse, tendre et douce. Si on commence par elle, les deux autres paraissent plus dures alors qu'en commençant par des goûts que l'on connaît, l'Ozaki est un feu d'artifice de douceur. Comme une partie de la table a approuvé Naoko, laissons la question en suspens. La seule chose qui compte est que ces viandes sont délicieuses et que le Musigny est immense.

Le **Château d'Yquem 1922** est ambré mais relativement peu pour cet âge alors que mes convives moins familiers de ces vins le trouvent très foncé. Il est d'une délicatesse infinie, subtil, évoquant des agrumes fins et racés. Il a mangé une bonne partie de son sucre mais il en reste encore. L'accord est beaucoup plus brillant avec le stilton dans sa partie blanche qu'avec la tarte Tatin qui manque un peu de mâche de pomme et à l'inverse montre trop de feuilleté.

J'avais demandé à **Dorian** le talentueux pâtissier de prévoir la Tatin en deux services dont le deuxième plus caramélisé pour le **Maury La Coume du Roy 1925**. Ce Maury est superbe de douceur et malgré ses 17° il est d'une fraîcheur incroyable. Une des filles de mon ami trouve framboise et menthe dans ce vin. L'accord génial de ce vin est avec la glace à la truffe. Il est possible de passer du Maury à l'Yquem sans que les vins ne se gênent. Des convives ont préféré le Maury à l'Yquem ce qui montre qu'ils ne sont pas influencés par les étiquettes. Certains ont jugé le Maury plus complexe que l'Yquem, ce que je conteste catégoriquement tant ce 1922 est d'une noblesse incommensurable avec des subtilités pianotées comme des gymnopédies.

Nous n'aurions dû être que huit à voter mais l'un des gendres arrivé très tard a été suffisamment astucieux pour goûter tous les vins et nous sommes donc neuf à voter. Sept vins sur neuf figurent parmi les votes où chacun ne vote que pour ses quatre vins préférés. Un vin a reçu des votes de tout le monde ce qui arrive assez peu, c'est le Musigny qui recueille neuf votes. Cinq vins ont eu l'honneur d'être nommés vainqueurs, le Bâtard-Montrachet trois fois, le Clos Saint-Denis et le Musigny Domaine Comte de Vogüé deux fois et le Champagne Salon et l'Yquem une fois. Le fait que neuf personnes choisissent cinq vainqueurs différents montre bien la diversité des goûts.

Le vote compilant ceux des convives est : **1 - Musigny Domaine Comte de Vogüé 1978, 2 - Bâtard Montrachet Domaine Ramonet 1992, 3 - Château d'Yquem 1922, 4 - Champagne Salon 1988, 5 - Maury La Coume du Roy 1925, 6 - Clos Saint-Denis Domaine Dujac 1979.**

Mon vote est : **1 - Clos Saint-Denis Domaine Dujac 1979, 2 - Bâtard Montrachet Domaine Ramonet 1992, 3 - Musigny Domaine Comte de Vogüé 1978, 4 - Château d'Yquem 1922.**

Toute la table a été enthousiasmée par la pertinence des accords mis au point par le chef Teshi. L'ambiance de cette famille a été joyeuse tout au long du repas, décontractée mais studieuse quand il le fallait. A part le Beaune Grèves, tous les vins se sont présentés au mieux de ce qu'ils pouvaient offrir. Le Musigny, le Bâtard, l'Yquem, le Clos-Saint-Denis et le Salon sont des vins immenses. Ce fut un très beau repas gastronomique.

Amicales salutations de François Audouze