

Pâques dans le sud avec de grands vins, déjeuner au restaurant Laurent, rencontre avec l'académie des gastronomes, 212ème dîner de wine-dinners au restaurant Akrame.



Ce **Château d'Yquem 1928** est de l'or fondu qui coule dans le gosier...



Dans le sud, notre fille cadette vient nous rejoindre pour Pâques. Elle est d'humeur, comme moi, à boire bien. J'ouvre un **Champagne Dom Pérignon 1983**. Le pschitt est très sensible à l'ouverture du bouchon. Dans des verres à vins de bonne dimension le parfum qui s'exhale est d'une puissance et d'un charme qui surprennent. La couleur du champagne est d'un ambre presque rose, évoquant un peu la peau d'une pêche dorée. En bouche, le premier contact est comme un coup de massue. Je m'attendais à du grand et je suis face à de l'exceptionnel. Il a un charme et un romantisme qui sont confondants. Mais il a aussi de la puissance, des fruits rouges esquissés, et la douceur de confitures de fruits rouges. C'est le premier contact. Ensuite le charme, le romantisme et la douceur s'installent. On est face à un champagne de pur plaisir. Ce n'est que plus tard qu'apparaîtra le caractère vineux. Chaque gorgée de ce champagne est vécue comme un cadeau que nous fait la nature.

La poutargue est ce qui convient le mieux à ce champagne plus que l'anchoïade et la tapenade. On se régale. C'est amusant qu'à la première gorgée nous nous sommes regardés, ma fille et moi, avec une connivence qui signifiait le privilège de boire un champagne aussi accompli et parfait.

Pour le gigot d'agneau bio cuit à basse température et accompagné d'une semoule aux fleurs fraîches, j'ouvre au dernier moment une **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1996**. Le niveau est si haut dans la bouteille qu'en tirant le bouchon, la dépression fait gicler le vin. La couleur du vin est foncée, presque noire. Le nez est intense et puissant, comme un vin de l'année. En bouche, le vin combine étonnamment la puissance et la fluidité. Le vin est fort mais frais. Il est d'une précision diabolique et nous sommes d'avis, ma fille et moi que les deux vins de ce repas sont des 100 points Parker, si l'on veut par-là exprimer qu'ils sont parfaits. Et cela bouscule beaucoup d'idées reçues, car la Mouline a plus de vingt ans et a la puissance d'un vin de cinq ans tout en ayant le velours et le charme d'un vin de quarante ans. Il reste un peu des deux vins à vérifier demain. Mais la fraîcheur, le charme et l'équilibre des deux vins de ce soir sont confondants.

Le lendemain, sur des coquilles Saint-Jacques, le champagne qui a perdu un peu de bulles, est toujours aussi glorieux et joyeux. Les fruits évoqués sont jaunes, la noix est présente mais c'est dû à la coquille et le caractère vineux est plus prononcé. Toujours puissant et de belle longueur ce champagne est hors normes. Sur les coraux des coquilles, la Côte Rôtie est puissante. Elle n'a plus la même vivacité mais elle a l'ampleur d'un grand vin, créant un accord divin avec les coraux. Ce qui me plaît beaucoup, c'est qu'apparaît en fin de

bouteille la fraîcheur mentholée que j'aime tant. Un vin puissant, aux accents de garrigue, qui dans le finale offre tant de fraîcheur mentholée, que demander de plus ? On est au ciel.

Nous envisageons avec mon ami Tomo que j'organise un dîner au Japon à l'occasion d'une tournée annuelle à Tokyo du chef et du directeur de son restaurant Garance. Pour cela, bien sûr, il faut en parler en déjeunant. Nous nous retrouvons au **restaurant Laurent** avec l'espoir de déjeuner dans le jardin, mais un rafraîchissement des températures après une période caniculaire nous oblige d'être à l'intérieur du restaurant. J'arrive en avance pour ouvrir mes vins et qui vois-je au seuil, Christian de Billy, qui va participer à un déjeuner de l'académie des gastronomes, congrégation fondée il y a près d'un siècle par Curnonsky, le prince des gastronomes. Il est rapidement rejoint par d'autres membres et au lieu d'ouvrir mes vins, je bavarde avec les arrivants. J'ouvre toutefois mes vins dont les parfums sont à se damner.

Tomo arrive et je le présente aux académiciens que je connais. Christian de Billy me tend un verre du **Champagne Pol Roger sans année** que je trouve particulièrement agréable, frais et typé, ce qui est ce qu'on lui demande. Nous passons à table. Le **Champagne Krug Clos du Mesnil 1985** de Tomo est d'une couleur très ambrée pour son âge. Aux premières gorgées on sent l'acidité et un manque évident de volume. Nous commandons l'un et l'autre le même menu à la carte : des morilles en entrée pour le Clos du Mesnil, un pigeon pour mon vin rouge et un soufflé pour le liquoreux que j'ai apporté.

La cuisine d'**Alain Pégouret** est toujours aussi appréciée mais à la carte elle n'est pas orientée vers les vins. Car morilles et asperges qui peuvent s'associer pour un plat ne font pas bon ménage pour les vins et le pigeon ne se conçoit que sans sauce si l'on veut profiter du vin. Mais nous sommes capables de faire le tri et cette cuisine nous ravit.

Le Champagne Krug Clos du Mesnil 1985 connaît avec les morilles une résurrection spectaculaire, comme cela se produirait avec un vin jaune. L'acidité disparaît, le vin retrouve du volume et de la largeur et nous avons devant nous ce qui fait la gloire de cette cuvée miraculeuse du champagne Krug. Ce vin est immense, et la morille prend une mâche gourmande à son contact, titillée par la belle bulle vive et cinglante.

Lorsque j'ai ouvert le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1981**, son parfum m'a enthousiasmé. Si l'on veut savoir ce qu'est l'âme de la Romanée Conti, il suffit de sentir ce vin-là. Le niveau était superbe ainsi que la couleur. Au moment où nous le sentons ensemble, Tomo et moi, nous nous regardons car nous savons que nous sommes en face de ce qui fait que la Romanée Conti jouit d'une telle aura. Ce vin est l'archétype des vins du domaine et aussi la signature de la Bourgogne. Il y a tout dans ce vin, la discrétion, la politesse, l'énergie, la salinité, la gourmandise bien contrôlée. Quel bonheur. Avec le pigeon, surtout la cuisse avec la peau, le vin est un régal. J'en verse un verre à **Ghislain**, le si aimable sommelier, pour qu'il en profite et aussi à un journaliste qui déjeune à la table voisine avec une vigneronne champenoise. Ce vin est un régal, d'un équilibre parfait sans une ombre d'exagération. C'est un velours mais qui n'est pas sensuel. Il est dans la dignité. Et son côté salin le rend gastronomique.

Comme il reste du vin et du champagne nous prenons un saint-nectaire pour le Richebourg et un Reblochon pour le Krug qui créent de beaux mariages.

Tomo a apporté un **Suntory Tomi No Oka Winery Tomi 2003 Noble d'Or**. A l'aveugle je suis bien incapable de trouver d'où il vient. Ce vin doux et liquoreux est fortement typé réglisse et évoque un peu les vins de Chypre. Il ne titre que 9° mais il est puissant. Pour le soufflé il vaut mieux prendre le **Château d'Yquem 1981 en demi-bouteille** que j'ai apporté, vin fort agréable et joyeux, très caractéristique d'Yquem mais à qui il manque vingt ans pour que nous nous pâmions. Il a trente-six ans mais je ne peux pas m'y faire, c'est trop jeune pour moi.

Nous avons défini un programme japonais qui était l'objet du déjeuner et nous avons rejoint les solides gastronomes après leur banquet. Ces académiciens sont insatiables car nous avons trinqué avec un **Cognac Alfred Morton Family Reserve** extrêmement agréable, avec un caramel bien contrôlé qui m'a rappelé des cognacs Hardy centenaires qui ont enchanté ma jeunesse.

Il se passe toujours quelque chose au restaurant Laurent.

Le 212^{ème} **dîner de wine-dinners** se tient au **restaurant Akrame**. J'étais venu déjeuner en ce lieu il y a quelques semaines pour étudier la cuisine du chef Akrame Benallal en insistant sur la nécessité de la cohérence des goûts présents dans les plats qui accompagnent les vins anciens. Autant ne pas laisser de

place au suspense, pour un coup d'essai, Akrame a fait un coup de maître. Ce dîner fait partie des plus intelligents dîners que j'aie eu la chance d'organiser avec des chefs.

J'arrive au restaurant un peu avant 17 heures et je suis accueilli par **Marion**, sympathique, souriante qui se met immédiatement à ma disposition. Rapidement **Yohann Vallade** le directeur de salle nous rejoint, qui lui aussi est attentif à tous mes désirs. Je peux donc ouvrir les bouteilles et toutes les odeurs sont de belles promesses. Le Cos d'Estournel 1919 a un parfum de fruits rouges tellement généreux que je décide de mettre un bouchon pour conserver précieusement cette richesse olfactive. L'Yquem 1928 a un parfum si expressif que je le fais sentir à **Laurie** qui officie en cuisine afin qu'elle capte ces senteurs pour composer le dessert prévu sur ce vin et je le fais sentir à Akrame avec le même objectif. Tout se présente bien. Il ne me reste plus qu'à attendre mes convives.

Il y aura quatre couples autour de la table ce qui fait que nous serons neuf. Il y a six habitués et trois nouveaux. J'avais prévu que nous prendrions l'apéritif dans la jolie cour intérieure qui est devant l'entrée du restaurant mais le froid est vite tombé aussi l'apéritif se prend à notre table.

Les amuse-bouche sont : ananas fumé / cracker d'avocat kiwi / brioche tomate mimolette / papier végétal et anguille fumée. Le **Champagne Bollinger Grande Année Magnum 1985** est d'une jolie couleur encore claire mais qui commence à s'ambler. La bulle est très active et le champagne est extrêmement confortable. Il est franc, pâtissier, avec des évocations de beurre. L'ananas fumé est une entrée en matière très originale qui fait ressortir le miel du champagne. La brioche à la tomate est idéale pour le champagne qui s'embourgeoise. C'est à mon goût le papier végétal et l'anguille qui excitent le mieux ce beau champagne très consensuel. Une des convives regrette que dans sa famille on se soit débarrassé à vil prix de champagnes anciens, car on croyait qu'un champagne ancien n'a aucun intérêt. Sa famille n'est pas la seule à avoir commis une telle erreur.

Le menu mis au point avec le chef **Akrame Benallal** et réalisé par lui avec son équipe est : L'iode : caviar, huître et feuille d'argent / Le fond marin : homard poché minute et jus de homard / La mer : bar animal et sa peau / L'oiseau : pigeon au vadouvan / La terre : bœuf et beurre de cacao sauce betterave / Le plaisir sucré : nuage de mangue et orange confite, fleur de souci. J'ai rarement vécu un dîner avec une telle lisibilité des plats. La mise au point que nous avons faite avec le chef a donné des résultats spectaculaires, grâce à son talent.

Le caviar au gros grain gris est très doux et c'est l'huître qui apporte l'iode qui se confronte au **Champagne Krug 1982**. Ce champagne est un guerrier. Il est vif, explosif, conquérant. C'est un très grand champagne que j'adore mais qui passe assez difficilement après le caractère tranquille et bienveillant du Bollinger. Il aurait fallu peut-être un plat plus riche pour que le Krug se batte avec des saveurs qui s'opposent à lui. Mais l'accord de l'huître avec le Krug est magnifique si l'on accepte la vivacité du Krug.

Le homard arrive cru dans un petit vase en verre et Akrame verse un bouillon qui va lentement cuire le crustacé. Lorsque le homard à peine cuit est posé sur la réduction, on nous sert les deux vins blancs. Le **Château Haut-Brion blanc 1960** crée ce moment magique où tout le monde se demande comment un vin blanc de 56 ans peut avoir une telle énergie. C'est assez fascinant et si la chair du homard est divinement tendre car elle est cuite avec une exactitude absolue, c'est la réduction faite avec des éléments de chair et de carcasse qui crée un accord stupéfiant avec le vin de Graves.

Le **Corton Charlemagne Bonneau du Martray 1989** a un nez très franc et direct, envahissant et charmeur. En bouche, c'est le « gendre idéal ». Il est tellement intégré, lisible, construit et attendu que c'est un régal mais ce n'est pas lui qui crée l'accord avec le homard, c'est le Haut-Brion.

Le bar est associé à deux bordeaux et il deviendra tout à fait naturel pour tout le monde qu'un poisson puisse se marier avec des vins rouges. Le **Château Certan de May de Certan Pomerol 1955** a une couleur de vin jeune exceptionnel. C'est un rouge-sang opulent. En bouche le vin est d'une mâche parfaite. Je sens en lui de la truffe que l'on croque. Akrame a fait pour le bar une sauce viande qui crée un accord naturel avec le pomerol.

Le **Cos d'Estournel Saint-Estèphe 1919** qui avait à l'ouverture un fort parfum de fruits rouges l'a toujours. La couleur du vin est moins nette et plus rose. En bouche, il faut se concentrer pour bien saisir les nuances de ce vin subtil et tout en finesse. Il sait aussi être charmeur avec du velours bien esquissé et je suis

content car mes convives ont su comprendre ce vin au point de lui donner des votes généreux. C'est lui qui sera nommé premier le plus grand nombre de fois. L'association du bar et aussi de la peau craquante est naturelle avec ces deux vins. C'est un grand moment.

Nous allons quitter maintenant les couples de vins, chacun des suivants apparaissant seul sur un plat. Le **Beaune-Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 1988** est associé à un pigeon expressif et tendre mais aussi fort en goût. Le Beaune est si jeune mais déjà si brillant. Tout en lui est confort et le vin se fortifie au sang du pigeon. C'est de la gourmandise pure.

Le **Chambertin Bouchard Père & Fils 1971** est associé à un bœuf magistral. Celui qui l'a préparé est venu nous en parler. C'est un bœuf français maturé 32 jours, au goût profond, imprégnant et avec le chambertin si féminin, jouant sur la luxure l'accord est d'une pertinence rare. Le vin entoure la viande de ses sept voiles et la dompte au point qu'elle fond en bouche délicieusement. Les notes de chocolat et de betterave, juste suggérées, ajoutent au plaisir de ce vin d'un équilibre rare. Ça paraît si naturel qu'un vin de 46 ans paraisse en avoir moins de 20.

La mangue et son orange amère confite est un plat absolument idéal pour un vin légendaire, le **Château d'Yquem 1928**. Ce vin a son bouchon d'origine, parfait, et le goût de mangue et de fruits exotiques est d'une pureté absolue. Je serai le seul à le mettre premier dans mon vote, car j'ai un indéfectible amour des sauternes quand ils sont parfaits. Ce vin est de l'or fondu qui coule dans le gosier.

Autant j'avais demandé à Akrame que pour l'Yquem le dessert ne soit pas un dessert mais un goût, c'est-à-dire que le goût doit l'emporter sur la « façon », autant pour le **Banyuls Grand Cru SIVIR 1929** j'ai suggéré qu'on se lâche et qu'on abuse des gourmandises, ce qui donne ces après-dessert : dattes Medjoul / pâte d'amande – café réglisse / pruneaux – truffe chocolat, truffe blanche / figue confite – oseille. Le Banyuls a vieilli en fût 71 ans et a été mis en bouteille en 2000. Il est extraordinaire car il a des saveurs infinies de pruneaux, de chocolat, de vin cuit. C'est un régal de jouissance et nous croquons les mignardises avec envie malgré un repas très copieux.

C'est le moment des votes. Nous sommes neuf à voter pour nos quatre préférés parmi les dix vins. Le vote est très difficile et va nous montrer une fois de plus à quel point nos goûts sont différents. Tous les vins figurent dans au moins un vote sauf un, le Corton Charlemagne qui est pourtant un très grand vin, mais c'est celui qui est le moins déroutant alors on l'oublie dans les votes. Cinq vins ont eu l'honneur d'être nommés premiers, le Cos d'Estournel 1919 trois fois, le Haut-Brion blanc 1960 et le Chambertin 1971 deux fois chacun et le Château Certan 1955 et l'Yquem 1928 une fois chacun. Tous les votes sont différents et mon vote est très différent de celui du consensus.

Le vote du consensus, compilant les votes de chacun donne : **1 - Château Haut-Brion blanc 1960, 2 - Cos d'Estournel Saint-Estèphe 1919, 3 - Chambertin Bouchard Père & Fils 1971, 4 - Château Certan de May de Certan Pomerol 1955, 5 - Château d'Yquem 1928, 6 - Champagne Bollinger Grande Année Magnum 1985.**

Mon vote est : **1 - Château d'Yquem 1928, 2 - Château Certan de May de Certan Pomerol 1955, 3 - Chambertin Bouchard Père & Fils 1971, 4 - Château Haut-Brion blanc 1960.**

Il est très difficile de désigner un accord qui serait le meilleur, car tous ont été d'une pertinence parfaite. Le homard a collé au Haut-Brion grâce au jus de homard, le bar a été divin pour le pomerol, la viande de bœuf a idéalement épousé le Chambertin 1971 et comme je suis un amoureux d'Yquem, j'ai applaudi l'accord avec la mangue, sublimé par la trace d'orange amère confite. Du génie.

L'ambiance était souriante. Akrame a goûté tous les vins, nous l'avons félicité à chaque plat pour la pertinence de sa cuisine orientée vers le goût majeur du plat. Yohann a fait un service parfait, Laurie a fait une cuisine épurée de talent sous l'inspiration d'Akrame. Merci Akrame d'avoir accepté mes suggestions insistantes qui ont permis un repas d'anthologie. Tous les ingrédients sont là pour que l'on recommence au plus vite.

Amicales salutations de François Audouze