



Le 215ème dîner de wine-dinners au restaurant Michel Rostang et dîner d'amis au restaurant de l'Assiette Champenoise d'Arnaud Lallement.

wine-dinners



Ce **Champagne Jacques Selosse Collection Moon rosé Cuvée Première Grand Cru** est une curiosité que je n'avais jamais vue. Il semblerait que ce soit l'habillage d'un importateur italien.

Le 215<sup>ème</sup> dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Michel Rostang**. J'étais venu il y a une semaine porter les vins du dîner qui ont reposé dans la cave du restaurant et j'ai rencontré **Nicolas Beaumann**, le chef du restaurant, pour mettre au point le menu.

A 16h45 je me présente au restaurant pour l'ouverture des vins. **Baptiste**, sommelier qui va prochainement remplacer **Alain**, le fidèle et compétent sommelier qui va partir à la retraite, va assister à l'ouverture des vins et faire le service des vins ce soir.

Classiquement il y a des problèmes avec les bouchons anciens qui se résolvent dans le calme et la sérénité, mais j'ai eu une belle frayeur. En enlevant la capsule du Pétrus 1967, je constate que le bouchon avait baissé de trois bons centimètres, ce qui fait que le bas du bouchon se situe dans l'épaule, sous la base du goulot. Il est hautement probable qu'en voulant piquer la pointe du tirebouchon dans le liège, je vais faire tomber le bouchon dans le vin ce qui m'imposera de décanter la bouteille, la nettoyer pour transvaser le vin dans la bouteille lorsque le bouchon en aurait été sorti.

C'est une leçon de zénitude. Je fais tourner la pointe de mon long tirebouchon lentement sans vouloir percer et au bout d'une minute je sens une accroche possible. Je n'ai pas pointé vers le bas mais vers le côté et je peux alors enfoncer la pointe dans le bouchon sans celui-ci ne glisse vers le bas. Le bouchon est remonté entier, m'évitant des transvasements qui auraient chahuté le vin.

Les plus belles odeurs à l'ouverture sont celles du Pavie-Decesse 1945 qui est la définition absolue du parfum d'un saint-émilion, du Clos Sainte-Hune 1968 et de La Tâche 1958 si bourguignonne. Toutes les autres fragrances sont encourageantes. Je ne détecte aucun problème ni aucun défaut. Je peux donc aller me promener dans un Paris souriant dès qu'il y a de beaux rayons de soleil.

Après la petite promenade je reviens au restaurant pour boire une bière artisanale faite à Paris, qui s'appelle « **la Parisienne libérée** », faite de malt d'orge Vienna et de houblon Aramis et qui titre 5°. Je demande au directeur de salle s'il y a quelque chose à grignoter, et le chef Nicolas qui entend ma demande me fait porter une tranche de pâté en croûte qui est à se damner tant elle est bonne et gourmande.

Les participants du dîner, tous ponctuels, sont dix dont neuf hommes et une femme qui annonce qu'elle ne boit pas mais en fait goûtera tous les vins. Seuls deux ou trois d'entre eux avaient déjà participé à l'un de mes dîners, au restaurant Guy Savoy.

Nous avons pour nous seuls la petite salle qui est proche de la cuisine que l'on voit à travers les vitres. Nous prenons l'apéritif debout, avec un **Champagne Dom Pérignon 1998** qui est solide, sérieux, classique et passe-partout. Il est de plus en plus agréable avec le temps qui l'arrondit.

Le menu créé par Nicolas Beaumann est : Canapés et amuse-bouche / Tourteau décortiqué et caviar osciètre, consommé / Saint-pierre rôti et petites girolles étuvées, jus des arêtes au vin de merlot / Cœur de carré de veau, jus de veau, morilles farcies et pommes de terre fumées / Canette « Miéral » au sang, sauce vin rouge liée de son sang et au foie gras / Stilton / Ananas Victoria rôti et mousse légère de mangue, sablé breton.

Le **Champagne Taittinger Collection Viera da Silva 1983** dans une bouteille opaque au bleu flashy marque un saut qualitatif majeur par rapport au champagne précédent. Le Dom Pérignon était jeune, ce champagne plus ambré est à maturité. Il est d'une longueur extrême et d'une complexité inimaginable. Il est gourmand et d'une persistance aromatique particulièrement affirmée. Ce champagne expressif conquiert mes convives qui sont étonnés qu'un champagne de 34 ans puisse avoir autant de qualités. Je n'ai pas retenu l'intitulé de l'amuse-bouche mais il a joué son rôle, mettant en valeur le délicieux champagne.

Le **Clos Sainte-Hune Riesling Domaine Trimbach 1968** est une rareté. Je pensais ne l'avoir jamais bu mais en fait je l'ai bu une fois il y a quatre ans en Autriche et le précédent était relativement fatigué. Celui-ci avait à l'ouverture un parfum très expressif. Il l'a toujours et ce qui est assez fou c'est que ce riesling me donne des évocations de fruits rouges. C'est vraiment fou. On n'est plus dans la définition du riesling mais le vin vif et tranchant est très agréable à boire, avec une très forte personnalité difficile à définir.

Sur le tourteau au caviar dont j'ai trouvé que le caviar n'est pas assez mis en valeur, nous avons en même temps que le riesling le **Corton Charlemagne Domaine Bouchard Père et Fils 1956**. Ce vin est superbe. La table va se diviser en deux entre ceux qui préféreront le Sainte-Hune et ceux qui préféreront le Corton-Charlemagne. L'ordonnateur du repas est dans le camp alsacien et je suis dans le camp bourguignon. Il me semble que l'accord se trouve plus sur le bourgogne très riche dont le parcours en bouche étale des complexités par strates successives. Il est très long, un peu poivré et l'accord se trouve surtout avec le délicieux consommé pris en gelée. Qu'un Corton Charlemagne 1956 soit de cette vive prestance est très étonnant. Les deux blancs racés et différents sont tous les deux de grand plaisir.

Le saint-pierre aux petites girolles est un plat de haute qualité qui crée un accord de première grandeur avec les deux bordeaux. Le **Château Pavie-Decesse Saint-Emilion 1945** a une couleur qui surprend tout le monde, de sang de pigeon. Le nez est incroyablement profond, riche, et on sent l'influence du millésime exceptionnel. Le vin est parfait, complet, riche en bouche et les visages de tous les convives expriment leur étonnement. Comment un vin de 72 ans peut-il ne pas avoir d'âge et une plénitude si affirmée ?

Le **Pétrus 1967** est un raffinement d'esthète. Il porte en lui le romantisme de son année. C'est un grand Pétrus, en suggestion mais aussi en profondeur. Il est long et précis mais mon cœur chavire plus pour le saint-émilion que pour le pomerol. L'accord avec le poisson est pertinent pour les deux vins.

Le veau à basse température est idéal pour les deux bourgognes. Le **Musigny rouge Domaine Comte Georges de Vogüé 1979** est un vin lui aussi délicat. Il est jeune, d'un fruit suggéré et noble comme les Musigny de cette grande maison. Mais nos amours vont se concentrer sur le vin qui est associé au même plat.

**La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1958** avait un superbe niveau dans la bouteille, à deux centimètres sous le bouchon qui est superbe, teinté de noir sur seulement trois millimètres ce qui est insignifiant. Le nez de ce vin est enivrant et tellement bourguignon. En bouche c'est l'extase car ce

vin magnifie les aspects si caractéristiques des vins du domaine, la rose et le sel. Le vin est dans un état de grâce tel qu'il figurera dans les votes de tous les participants, et sept fois à la première place. L'accord avec le veau est raffiné car le plat a l'intelligence de se comporter en faire-valoir.

Le directeur de salle va nous préparer et servir le canard au sang, institution de la maison. Nous nous levons tous pour voir comment il presse la carcasse pour faire la sauce et comment il tranche les aiguillettes avec une dextérité rare. Le plat est lourd comme le plomb mais goûteux et le **Châteauneuf du Pape Cuvée des Célestins Henri Bonneau 1988** s'en sort très bien car il n'est pas écrasé par le plat, même si le plat est le mâle dominant. C'est un très beau Châteauneuf fait par un vigneron d'exception dont je vénère la mémoire. Mais le vin est jeune malgré ses presque trente ans et retient moins notre attention.

Le **Château Caillou Barsac 1934** est d'une jolie couleur claire. J'adore ce vin spontané, franc, de belle mâche et joyeux. Il accompagne le stilton avec grâce. Fort curieusement je serai le seul à le mettre parmi mes quatre préférés.

Le **Château d'Yquem Sauternes 1916** provient d'une bouteille qui a été reconditionnés en 1989 au château. A l'ouverture, lorsque j'ai senti le vin, je me suis dit qu'il ne doit pas y avoir 100% de 1916 dans cette bouteille. Au moment de la dégustation sur le dessert à l'ananas, je constate que cet Yquem a toutes les chances d'être de 1916, mais avec probablement une petite ajoute d'un Yquem jeune pour faire le niveau. Il est agréable, peu botrytisé, ce qui est cohérent avec un 1916 qui aurait mangé une partie de son sucre. C'est un agréable sauternes mais il n'a pas la magie d'Yquem comme l'avait l'Yquem 1919 que trois convives avaient goûté lors d'un précédent repas.

Il est temps de voter. Nous sommes onze à voter pour les quatre vins que nous avons préférés parmi les onze vins servis. Comme cela se produit souvent, ce sont les vins les plus jeunes qui n'ont pas de votes. Neuf vins ont reçu des votes. Le Dom Pérignon et le Châteauneuf-du-Pape n'en ont pas eu du fait de leur jeunesse. Il y a seulement trois vins qui ont été nommés premiers, car La Tâche a raflé la mise, avec sept votes de premier. La Tâche figure dans les onze votes. Le Pavie Decesse et le Pétrus ont eu chacun deux votes de premier.

Le vote du consensus serait : **1 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1958, 2 - Château Pavie-Decesse Saint-Emilion 1945, 3 - Corton Charlemagne Domaine Bouchard Père et Fils 1956, 4 - Pétrus 1967, 5 - Château d'Yquem Sauternes 1916, 6 - Champagne Taittinger Collection Viera da Silva 1983.**

Mon vote est : **1 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1958, 2 - Château Pavie-Decesse Saint-Emilion 1945, 3 - Corton Charlemagne Domaine Bouchard Père et Fils 1956, 4 - Château Caillou Barsac 1934.**

J'avais dans ma musette un **Bas Armagnac Domaine Boingnières 1970** mis en bouteilles en 1989, alcool très expressif et profond qui a permis que nous continuions de deviser ensemble. La cuisine a été de très haut niveau. Les plats les plus brillants pour mettre en valeur les vins sont le saint-pierre pour les bordeaux et le veau pour les bourgognes. J'ai trouvé le caviar trop discret sur le tourteau alors que le consommé est magique pour les blancs. Et le dessert à l'ananas manquait un peu d'ananas et surtout de mâche, car c'est un dessert que l'on grignote plus qu'on ne le déguste. Le service du vin de Baptiste a été impeccable. Le service de table parfait et les plats réussis. L'ambiance du restaurant est amicale et attentive. Tout a concouru pour faire de ce 215<sup>ème</sup> dîner un chaleureux dîner de grands vins.

Peter est un écossais dont le hobby est le vin de Champagne. Il en connaît presque tout. C'est lui qui avait organisé la spectaculaire verticale de la Cuvée Winston Churchill de Pol Roger à Londres. Il récidive en organisant une verticale très exhaustive du champagne Pol Roger à **l'hôtel l'Assiette Champenoise** à Tinquieux près de Reims. Mon ami Tomo et moi nous inscrivons à cette dégustation et l'idée nous vient de séjourner aussi la veille pour un dîner où nous apporterions de belles bouteilles. Nos apports sont facilement déterminés et Tomo me dit que si nous trouvions des convives supplémentaires, nous pourrions apporter plus de vins. C'est seulement avant de partir vers Reims que j'appelle un ami qui décide sur l'instant de nous rejoindre avec sa femme.

Lorsque j'arrive à l'hôtel, j'annonce que nous serons quatre et non deux. La maman d'Arnaud Lallement me fait des frayeurs en me disant que le restaurant est complet, sans possibilité d'ajouter des convives mais, dit-elle, Arnaud sait faire des miracles. Quand Tomo arrive nous allons bavarder dans le joli parc ensoleillé et nous partageons une demi-bouteille de **Champagne Amour de Deutz 2008** qui était un cadeau de bienvenue dans ma chambre. Le champagne est précis, grand, mais il lui manque une petite pointe d'émotion pour qu'on puisse l'adorer.

Nous nous trouvons tous les quatre à 19h30 à ajuster nos apports car Pierre, l'ami prévenu tard, a apporté quatre vins, Tomo en a quatre aussi et j'en ai cinq. Treize vins pour trois buveurs, puisque la femme de Pierre est enceinte, ce n'est pas possible. Nous procédons par élimination et nous mettons au point le menu avec **Matthieu**, l'excellent sommelier. Quand Magali, la femme d'Arnaud arrive pour composer le menu, elle est toute étonnée que le travail ait déjà été fait.

Nous prenons l'apéritif dehors avec le **Champagne La Grande Dame Veuve Clicquot Ponsardin 1962** que j'ai apporté et qui est rare car c'est la première année où a été faite La Grande Dame. La bouteille est très belle, dans une forme de type bouteille de Coca-Cola, forme qui a été utilisée jusqu'en 1985. Le bouchon vient sans pschitt et la bulle est inexistante, même si le pétillant est là. La couleur est ambrée. Le champagne a le goût d'un champagne ancien, très expressif, profond et d'une grande complexité. Il y a cependant une amertume prononcée qui me gêne un peu. Arnaud vient nous saluer, tout souriant, et c'est un plaisir de le retrouver.

Nous passons à table et **Arnaud Lallement** nous a gâtés car notre table est très vaste pouvant accueillir des verres en nombre illimité. Le menu sera : tradition, potée champenoise / tourteau et jus de têtes / saint-pierre de petit bateau, carotte B. Deloffre / pigeonneau fermier Cléopatra / ris de veau, crème de persil / fromages / miel et fraises. La cuisine d'Arnaud Lallement est d'une rare finesse et ce qui nous subjugue, ce sont les sauces généreusement distribuées, qui exposent leurs saveurs en strates, chaque strate ajoutant une complexité. J'aime ces saveurs en trois dimensions. C'est une cuisine d'une grande subtilité, tout en paraissant en bouche d'une grande simplicité. C'est idéal pour les vins.

Le **Champagne Sélection Royale Réserve P. Philipponnat & Cie Demi-Sec 1926** est apporté par Pierre qui nous indique que le niveau est bas. Le bouchon se brise et même avec le tirebouchon il vient en plusieurs morceaux alors qu'habituellement la lunule vient entière. Là aussi pas de pschitt. La couleur est moins foncée que celle du 1962 et le goût en bouche est extrêmement sucré. Aussi, ce champagne ne conviendra pas à la potée champenoise qui appelle un rouge.

Pierre croyait avoir apporté un Gaudichots mais en fait c'est un **Vosne-Romanée Domaine Forey Père & Fils 1986** qui est ouvert sur l'instant. Ce vin a un nez sympathique. C'est vraiment le bourgogne « Villages » dans sa plus belle expression. Et le vin colle très bien au délicat bouillon de la potée, plat emblématique.

Le champagne Philipponnat accompagne le tourteau de très agréable façon. Très doux, il est un peu comme un sauternes discret et pétillant. Nous l'aimons beaucoup pour sa franchise et sa douceur.

La bouteille suivante apportée par Pierre est un **Champagne Pierre Péters 1976** habillé avec une étiquette du **Club de Viticulteurs Champenois**. Le nom de Pierre Péters ne figure pas sur la bouteille et seulement sur une carte de visite pliée ficelée au goulot qui explique que 46 vigneron ont habillé spécialement certaines cuvées sous le label du club. Le champagne accompagne le saint-pierre. Sa bulle est très active, il est très pétillant, un peu salin, mais il manque d'un soupçon de coffre et de longueur.

J'ai apporté une bouteille de vin rouge de forme bourguignonne, sans étiquette mais un lambeau minuscule porte en bas de la bouteille les lettres « AR » écrites en petits caractères. La capsule de négoce est neutre, d'un très joli mauve dont la patine évoque la fin des années 30. Le niveau est très haut dans la bouteille, à deux centimètres sous le bouchon. J'avais ouvert la bouteille au moment de l'apéritif. Le bouchon neutre ne donnait aucune indication et l'odeur agréable était prometteuse.

Sur le pigeon le **Bourgogne inconnu années 40** rebute Pierre et un peu aussi Tomo. Je n'ai pas les mêmes critiques car j'attends de voir. Et ce qui me frappe c'est que ce vin est totalement algérien. Il



a des notes de charbon, de café, de vin torréfié et pour moi, ce vin est très buvable, car il n'a pas de défaut. J'aurais bien aimé le confronter à un Royal Kebir 1945. Lorsqu'on le boit sur le ris de veau, c'est la crème de persil qui le fait redevenir bourguignon et à ce moment précis je l'aime beaucoup. Il fallait savoir l'attendre.

Pour ris de veau c'est le **Champagne Krug Collection 1973** qui est prévu. C'est l'apport de Tomo qui devait être la star de ce dîner. Or en fait, si le champagne est bon, il manque d'ampleur et de vivacité. On le boit bien sûr avec plaisir mais la splendeur du vin n'est pas au rendez-vous. Le bouchon extrêmement court et chevillé avait laissé échapper les bulles et une partie de l'âme du champagne. Aussi Tomo fait ouvrir le **Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Les Folatières Domaine d'Auvenay 2006** qu'il a apporté. Ce vin est exceptionnel de jeunesse puissante et large. C'est un vin de première grandeur, long en bouche qui nous pousse à prendre du fromage. Le vin est large, gourmand, de très belle facture, à la rémanence infinie.

A ce stade j'annonce mon vote qui est 1- Puligny-Montrachet 2006, 2 – Philipponnat 1926, 3 – Vosne Romanée 1986, 4 – Krug Collection 1973. Mais arrive sur le dessert miel et fraise le vin que j'ai apporté qui va bousculer le classement en prenant la première place, d'une bouteille que ni Arnaud qui connaît la Champagne comme sa poche, ni le sommelier, n'ont déjà vue.

Le **Champagne Jacques Selosse Collection Moon rosé Cuvée Première Grand Cru** dégorgé le 21 septembre 1995 a l'étiquette faciale transparente laissant voir le rose foncé magnifique et l'étiquette dorsale est opaque, indiquant Champagne Collection Moon sans que le nom de Selosse ne soit mentionné. Il est très significatif que le champagne ait été dégorgé un jour d'équinoxe car ce n'est pas la première fois que je le remarque. Il faudra que je demande à Anselme Selosse quelle est la signification du choix de cette date. Le champagne est glorieux. Il est intense, profond, riche et joyeux. C'est un rosé exceptionnel, long en bouche, qui a tout pour lui. Il aurait fallu le confronter au pigeon ou à une viande rose pour qu'il y ait un combat alors que le délicieux dessert ne fait pas le poids face à lui.

Globalement, à part le Selosse rosé de plus de vingt ans et le Puligny 2006, tous les autres vins et champagnes n'étaient pas parfaits. Agréables certes mais de portée limitée. Mais ce qui comptait le plus c'est l'envie de découvrir des curiosités car certaines bouteilles comme le Philipponnat, le Péters et le Selosse sont quasiment introuvables.

Le service de Matthieu a été parfait, complice de nos folies, Arnaud est venu plusieurs fois s'asseoir auprès de nous, toujours aussi amical, joyeux et ouvert lui aussi à nos bizarreries. Il y a dans cet hôtel une ambiance très chaleureuse qui correspond à l'esprit ouvert du chef. S'il devait y avoir un vainqueur à côté du superbe rosé de Selosse, ce serait les diaboliques sauces d'Arnaud, gourmandes et complexes à souhait.

Pierre et Diane sont allés dormir dans une petite chambre trouvée à une dizaine de kilomètres de Reims car tous les hôtels sont complets en ce week-end de pont de l'Ascension. Tomo et moi avons devisé dans le calme de la nuit dans le jardin jusqu'à deux heures du matin. Demain ou plutôt ce soir, une grande aventure Pol Roger nous attend.

Amicales salutations de François Audouze