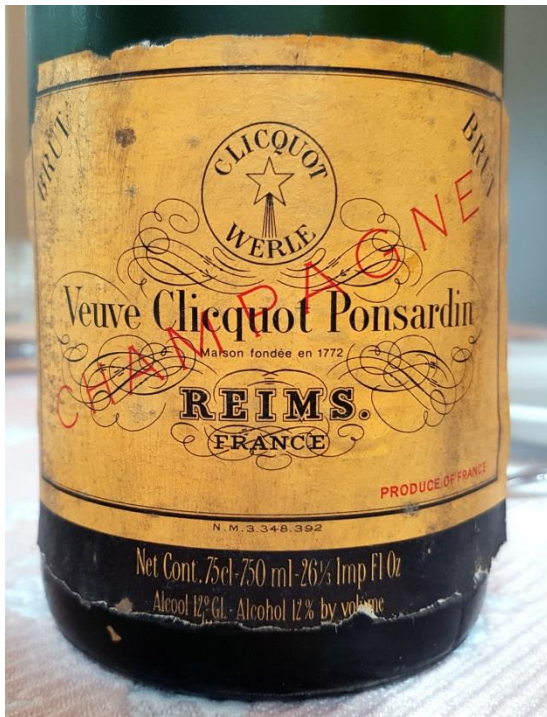




wine-dinners

Déjeuner au restaurant Passage 53, déjeuner de famille, déjeuner au restaurant Pages, déjeuner au restaurant Laurent avec l'académie des gastronomes.



Ce **Champagne Brut Veuve Clicquot Ponsardin sans année** qui doit dater des années 70 s'est montré d'une émotion spectaculaire.

Ça y est, après trois mois de vraie coupure puisque je ne suis jamais sorti du Var pendant cette période d'été, je me retrouve à Paris, avec ses pluies, son froid, sa circulation, mais aussi sa vivacité et sa vie. Quel sera le premier repas à Paris après cette absence ? Il me faut un symbole fort, qui se perdra sans doute dans l'espace, comme la sonde Cassini qui aujourd'hui va s'immoler sur Saturne après l'avoir fait découvrir sous des angles inédits.

Ayant le choix des armes puisque j'invite un ami, ce sera au **restaurant Passage 53** du sympathique **Guillaume Guedj** que se fera ma rentrée. Le Passage des Panoramas grouille d'une foule plaisante. C'est le Paris que j'aime. Le restaurant est à peine visible, tant sa devanture est discrète. La salle est blanche, à la japonaise, avec très peu de tables. En attendant mon ami j'explore la carte des vins qui est probablement l'une des plus intelligentes de Paris, tant les prix sont un appel à se faire plaisir. C'est ce que nous ferons.

Guillaume Guedj nous suggère de prendre un menu dégustation où nous allons nous laisser entraîner. Il donne une indication en disant que certains plats de champignons ou de poissons pourraient convenir à un vin rouge. Comme nous serons deux je pense prendre un champagne et un vin rouge qui seront servis ensemble pour qu'on puisse profiter du plus pertinent sur chaque plat.

Voici le menu du chef **Shinichi Sato** que nous allons découvrir sans savoir quel sera le parcours : œuf mollet, crème de haddock et betterave / caviar de Sologne, velouté d'épinards fumés, stracciatella et morceaux d'huîtres / consommé de champignons de saison / cabillaud caramélisé et cèpes / ravioles de homard breton et poires, crème de xérès et cacao / oignon des Cévennes et chorizo ibérique / poulet jaune, girolles, sauce vin jaune / tourte au pigeon et foie gras.

Viendront ensuite quatre desserts : melon glacé, glace vanille / poires, sorbet yaourt et poire, panna cotta pistache / crème brûlée fleur de sureau, sorbet miel / glace café, oranges caramélisées et chocolat.

Ce menu est copieux et deux plats sont d'un accomplissement exceptionnel. Il serait impossible d'imaginer que l'équilibre de tels plats soit améliorable. C'est, toutes proportions gardées, comme le

David de Michel-Ange, la perfection absolue. Il s'agit du cabillaud et de la tourte de pigeon qui a évoqué pour mon ami les tourtes de Gérard Besson, qui fut au Coq Héron le prince des gibiers. D'autres plats sont superbes aussi mais ne procurent pas la même sensation d'aboutissement parfait. L'œuf est gourmand, le caviar délicieux n'arrive pas à soutenir la présence d'une huître extrêmement iodée et imprégnante. Le consommé est parfait comme l'oignon. Le homard est un peu dominé par le vinaigre de xérès, le poulet est aussi très gourmand. Quant aux desserts ils sont raffinés et délicieux. C'est une cuisine qui mérite bien ses deux étoiles avec deux plats au sommet.

Le **Champagne Substance Jacques Selosse** dégorgé en avril 2015 est d'une personnalité extrême. Il est conquérant, envahissant, percutant, sans concession, sauf aux plaisirs de la chère, car il est définitivement gastronomique. Il s'en sort bien avec l'œuf qui n'est pas facile pour les vins et il devient sublime sur le caviar et l'huître.

Dès que le consommé de champignons arrive, j'ai envie de goûter le **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 2005** dont le parfum est tétanisant. Il a en lui toutes les suggestions d'une finesse rare. Il est raffiné comme on ne peut l'imaginer. Il est classique de dire qu'il a tout d'un bourgogne mais il ajoute une belle force alcoolique tout en étant léger. Ce vin pianote. Et ce qui me plaît, c'est qu'il s'agit d'un cheval fou, indomptable comme un mustang. Il s'accorde avec les champignons mais pas avec le consommé. Il est divin sur le homard.

L'oignon convient aussi bien au champagne qu'au vin rouge. Le poulet impose le champagne et bien évidemment la tourte est un feu d'artifice avec le Rayas.

Ce qui me plaît dans ces deux vins c'est ce que sont des sauvages indomptables. Ils ne font rien pour séduire et exposent leurs originalités et leurs personnalités affirmées. J'aime l'impression de fumé du Selosse, j'aime la râpe avec des intonations de chocolat et de café en traces du Rayas. Les deux vins me fascinent car ils me disent : « cherche ce que je suis, mais tu ne trouveras pas ». On est au sommet de la Champagne et au sommet du Châteauneuf-du-Pape.

Pour un premier repas de « rentrée des classes », ce fut un magnifique et intense moment avec deux vins d'une émotion rare. Vive Paris quand il est ainsi.

Nous avons deux petits-enfants à la maison. Leur mère – ma fille cadette – arrive le dimanche midi pour les chercher. Ce qui est prévu c'est un poulet dominical avec des poireaux et des nouilles en forme de grains de riz. Nous passons directement à table et j'ouvre un **Champagne Brut Veuve Clicquot Ponsardin sans année** qui doit dater des années 70. Le bouchon est très serré dans le goulot et j'opère doucement pour qu'il ne se cisaille pas. Le pschitt est de bon augure. La couleur est plutôt claire, l'ambre étant peu marqué. Et c'est à cet instant qu'un miracle se produit. Le nez est puissant, de pêche. Le fruit senti est subtil et le parfum est noble. En bouche, c'est la naissance de Vénus. Et j'exagère à peine. Car ce qui pénètre dans le palais est d'une perfection indéfinissable. Le champagne est d'un équilibre absolu et d'une qualité irréprochable. Pour atteindre ce niveau absolu, il faut que la matière initiale ait été parfaite. Tout en ce champagne est équilibré. C'est un champagne simple, généreux, épanoui, solaire, absolument sans défaut. Chaque gorgée est gratifiante. On se demande : « comment fait-il pour être aussi parfait ? ». Ce n'est que du bonheur et chaque gorgée nous émerveille. On n'est pas dans les complexités de champagnes plus capés. On est dans la joie de vivre la plus pure et la grâce. Chaque gorgée jusqu'à la dernière m'a émerveillé. Il faut vite que je le dise à Dominique Demarville, l'homme qui fait Veuve Clicquot, pour qu'il sache que ce non millésimé des années 70 a représenté une forme de perfection.

Petit détail à noter : j'ai acheté ce champagne qui vient d'un importateur italien. Comme quoi, les voyages forment la jeunesse et profitent aux champagnes !

Mon ami Tomo suggère que nous déjeunions ensemble. Nous choisissons un restaurant où nous pouvons apporter nos vins. C'est chaque fois l'occasion d'innover. Tout d'abord, j'ai envie d'apporter un champagne Pol Roger rosé 1964 que je viens d'acheter et qui m'intrigue car je n'ai jamais goûté un Pol Roger rosé aussi vieux. Ensuite, je vois dans mon fichier de cave une bouteille de Moët très vieux qui doit être des années 10 (du 20^{ème} siècle bien sûr) et qu'il faut boire car elle est assez abîmée. Enfin, en me promenant dans ma cave, je vois une bouteilles qui n'a pas la moindre

indication, pas d'étiquette, pas de capsule, un bouchon dont le haut commence à champignonner, une bouteille qui doit avoir plus de 80 ans, dont la forme est soit de Bourgogne, soit de Champagne. Le niveau est beau, la couleur indique un vin blanc sympathique. Voilà pour mes apports. De son côté Tomo m'annonce un Mission Haut-Brion 1947 dont le niveau est quasi dans le goulot. Le décor est planté.

A ma demande Tomo arrive très tôt au **restaurant Pages** pour ouvrir son vin et il m'envoie par SMS une photo du bouchon qui paraît très sain. Mes vins sont livrés par taxi vers 11 heures pour se rafraîchir dans le restaurant car j'ai un rendez-vous avant le déjeuner.

J'arrive un peu avant midi et nous faisons le point. La première urgence est d'ouvrir le Moët. C'est Tomo qui me montre un bout d'étiquette que je n'avais pas vu qui indique l'année. Nous allons boire un **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1928**. J'ouvre le vin, avec un bouchon bien sain qui ne délivre aucun pschitt. La couleur est beaucoup plus claire que ce que j'attendais. Le parfum est discret mais noble et en bouche c'est un bonheur absolu. Le pétillant est présent et le champagne est à la fois tendu et très doux. Il est hautement gastronomique. C'est fou comme une bouteille peu engageante peut faire surgir un vin d'une telle qualité. J'ouvre ensuite la bouteille inconnue. Sur le bouchon, il y a trois gros chiffres qui font 967. Il n'y a aucun « 1 » devant. Il ne peut donc s'agir d'un millésime d'autant que le vin est très vieux, beaucoup plus rose foncé que le champagne. S'agit-il d'un vin ? En effet, quand on goûte il y a une attaque discrète de vin suivie d'un finale camphré, pharmaceutique. De quoi s'agit-il, je ne le sais et Thibault, le sommelier du restaurant, pense que ce n'est pas un vin. Tomo pense à un Coteaux Champenois, et je pense à un ratafia. Il se trouve que Raphaël Bérèche, vigneron de Champagne, déjeune à une table voisine. A la fin du repas nous lui faisons goûter ce vin. Comme moi il pense au ratafia. Je lui ai confié la bouteille pour qu'il fasse une analyse à la fois du contenant et du contenu.

Pendant que nous buvons le Moët 1928 grandiose, nous mettons au point avec le **chef Teshi** le menu. Il y aura du caviar, moitié Sologne, moitié chinois, puis un carpaccio de bœuf Wagyu. Nous aurons ensuite un risotto aux cèpes puis un bœuf de Galice.

Les deux caviars sont très différents. Le chinois, plus gras, plus opulent, fait très « caviar », mais le Solognot est plus sensible, plus fin, plus vif. Le Moët 1928 est d'une grâce extrême, épais sur le chinois et plus salé sur le Sologne. Lorsque le carpaccio est servi, j'ai envie que l'on goûte le **Champagne Pol Roger rosé 1964**. Sa couleur est plus ambrée que rose. Au premier contact il y a une petite imprécision qui disparaît dès que le champagne est confronté à la délicieuse viande bien grasse. L'accord est superbe, que je voulais couleur sur couleur, mais le Moët est définitivement supérieur.

Le chef Teshi nous fait servir un cromesquis de foie gras pour le champagne mais mon intuition est qu'il appelle le **Château Mission Haut-Brion 1947** à la couleur noire, au nez de truffe et de charbon et qui en bouche est un concentré de truffe. L'accord est pertinent. Le vin est un peu trop truffé et les notes de chocolat et de café indiquent un vin qui a un peu vieilli. Mais il a des ressources. Avec la sauce très réduite qui accompagne la viande de Galice, le vin prend un envol qu'on n'imaginerait pas. Il est beau, chaud, et ses accents trop prononcés de truffe disparaissent. Il devient cohérent, vif et équilibré. Les pommes de terre qui accompagnent la viande sont tellement bonnes qu'elle remettent en question les souvenirs des pommes de terre de mes grands-mères qui étaient pour moi l'étalon des poids et mesures.

Alors, faisons le point des vins. Le Moët 1928, noble, puissant, imprégnant, vif mais aussi doux est d'un confort absolu. Il n'a pas le moindre défaut. Le Pol Roger rosé 1964 est brillant, ayant gommé toutes les petites incertitudes de l'ouverture et se montre à l'aise avec toutes les saveurs. Le vin inconnu reste une énigme, vin, ou alcool ou breuvage indéfini, qui a eu ses quinze minutes de gloire notamment sur les pommes de terre. Enfin le Mission Haut-Brion 1947 s'est montré un peu fatigué, mais très présent sur la belle viande, beau témoignage manquant cependant de la petite étincelle qui en aurait fait un grand vin.

Le service de Pages est toujours aussi attentif et attentionné. La cuisine de Teshi est solide et tournée vers le vin. La viande de Galice était un peu trop cuite, mais le Mission Haut-Brion ne demandait que cela.

Raphaël Béréche nous dira ce qu'est le vin inconnu. Cette rentrée avec Tomo a été illuminée par un Moët 1928 spectaculairement bon.

Avant les vacances, ayant un déjeuner au **restaurant Laurent**, je vois un groupe de personnes, plus d'une quarantaine sans doute, qui prennent l'apéritif dans le salon d'entrée. J'en connais plus d'un. On me présente, je serre des mains et j'apprends qu'il s'agit de **l'académie des gastronomes**, fondée dans les années 30 par Curnonsky. J'ai revu par la suite l'un des membres qui m'invite aujourd'hui à l'un des déjeuners de cette académie.

Nous prenons l'apéritif dans le jardin du restaurant avec un **Champagne Pol Roger Brut sans année** que je trouve fort agréable. C'est un champagne de soif, c'est-à-dire que le verre se vide vite, avec un goût de « revenez-y ».

Le menu composé par le président et un « brigadier » qui change à chaque réunion et mis au point avec le chef **Alain Pégouret** est : tomate farcie aux escargots / agneau Champvallon / Rocamadour / tarte aux mirabelles / mignardises et chocolats.

La tomate est absolument délicieuse, mettant en valeur les escargots. Le vin est un **Vin blanc du Languedoc « Lune Blanche » le Conte des Floris 2014** (et il n'y a pas de faute d'orthographe à Conte). Le vin est fait d'une dominante de carignan blanc, un cépage peu fréquent. Son attaque est franche et il emplit bien la bouche. Sa rondeur me plait beaucoup et je suis très favorablement surpris de sa trace bien assurée.

L'agneau est accompagné d'un **Pommard Villages Domaine Charles François et Fils 2009**. Si l'attaque est vive, elle est très passe-partout et ce qui me gêne, c'est la longueur très courte de ce vin qui ne dégage pas assez d'émotion. Preuve en est que sur l'agneau un peu sec le vin blanc est beaucoup plus à son aise, notamment du fait de la présence d'oignons.

On aura la même préférence pour accompagner les deux cabécous, l'un moelleux plus agréable et bien suivi par le Languedoc.

La tarte aux mirabelles est délicieuse et goûteuse. Elle est servie avec une eau de vie de mirabelle qui n'est pas le meilleur accord. Un champagne eut été délicieux. L'ami qui m'avait invité me demande de commenter les vins devant cette docte assemblée. Je précise d'emblée que je ne suis pas le mieux placé pour parler de vins si jeunes et je livre sans la farder mon opinion sur les deux vins. On ne peut évidemment pas faire l'unanimité mais de ce que j'ai compris, ma franchise a été appréciée.

Le plus important est que cette académie est composée d'esthètes et de gastronomes passionnants avec lesquels j'ai passé un fort agréable moment, prolongé dans le jardin par deux champagnes, un **Champagne Alfred Gratien sans année** un peu strict, au message peu convaincant et un **Champagne Mumm Blanc de Blancs sans année** absolument délicat et charmant, d'un équilibre émotionnel entraînant.

Longue vie à ce sympathique groupe d'amis.

Amicales salutations de François Audouze