



wine-dinners

Déjeuner au restaurant L'Ami Jean, Krug à la maison, 218ème dîner de wine-dinners au restaurant Taillevent.



Ce **Château Palmer Margaux 1964** a été le gagnant du 218^{ème} dîner.

Les voies du Seigneur sont impénétrables et celles du web aussi. On me demande d'envisager de faire un dîner au **restaurant L'Ami Jean**. J'avais déjà déjeuné en ce restaurant à la cuisine généreuse qui convient plus à des profils de rugbymen qu'à des petits rats de l'Opéra. Une table est réservée à mon nom et il est prévu un rendez-vous de travail après le déjeuner avec **Stéphane Jégo** le chef propriétaire du lieu.

Lorsque j'entre dans le restaurant, les petites tables carrées sans nappe où les clients se touchent les coudes me semblent peu compatibles avec les dîners que j'ai l'habitude d'organiser mais la vie m'a appris à savoir attendre avant d'entériner tout jugement. La jolie Amandine me conduit à ma table qui pourrait accueillir quatre personnes ou six mais ne sera que pour moi. C'est la table proche de la cuisine ouverte où le chef officie ce qui permettra que nous échangions quelques remarques en cours de repas.

Au moment de m'asseoir j'entends « bonjour Monsieur Audouze ». A la table voisine il y a quatre hommes dont un caviste parisien qui a participé à des séances de l'académie des vins anciens. Ce sont des habitués du lieu, grand mangeurs, grands buveurs et généreux. Etant seul, je vais pouvoir partager avec eux discussions et aussi quelques vins.

A peine assis, on m'apporte une terrine de sanglier avec des cornichons, ainsi qu'un verre de **Crozes-Hermitage « La fille dont j'ai rêvé » domaine Gaylord Machon 2016**. Pour l'instant je suis la route que l'on m'a tracée. Le vin est simple, franc et généreux. Il a une belle vivacité et ne fait pas du tout « vin jeune ». Il a déjà un bel équilibre et se montre très agréable.

J'apprends que je vais suivre le même menu que la table voisine de solide mangeurs. Stéphane Jégo m'a gentiment écrit le menu en fin de repas : terrine de sanglier / velouté de veau et parmesan / encornets sautés, poitrine de cochon Ospital, oreille de porc / poitrine de caille et anguille / Saint-Jacques et racines / poisson Tombe, brûlade d'origan / lièvre à la royale / riz au lait de grand-mère / citron réglisse.

Sur le velouté délicieux j'ai envie de voir si un vin rouge pourrait exister et je fais confiance au responsable des vins. Il m'apporte un verre de **Chinon Vieilles Vignes domaine Philippe Alliet 2015**. L'attaque du vin rend l'accord possible, mais comme pour le blanc, le velouté raccourcit les vins, ce qui n'empêche pas ce plat d'être gourmand.

Le Chinon a une attaque franche mais il est vraiment très court. Il va nettement mieux avec l'encornet et le lard. Il devient douxereux. Le plat est superbe et va mieux avec le rouge qu'avec le blanc.

La poitrine de caille et l'anguille se marient plaisamment. Le **Côtes du Vivarois domaine Gallety 2012** a une première bouche généreuse mais le finale n'est pas assez net. En matière de vins dans ce déjeuner, je fais du hors-piste car ces régions et ces années me sont peu familières. Les coquilles Saint-Jacques sont remarquablement cuites mais la petite sauce qui accompagne les racines, trop acidulée, comme vinaigrée, serait l'ennemie des vins anciens.

Le plat de poisson, de « tombe », est surmonté d'herbes et brindilles aromatiques qui sont brûlées au chalumeau juste avant d'être servies. Le plat est superbe et s'accommoderait de très grands vins. Le lièvre à la royale est très gibier, beaucoup plus que celui de Michel Rostang et se marierait sans doute difficilement avec des vins anciens. Mais le caviste de la table voisine a dans sa musette un **Corton domaine Pavelot 1971** tout en douceur et gracieux qui supporte très bien le choc du lièvre. Un retour aux vins anciens, ça fait du bien !

La suite va être plus confuse car les vins s'échangent, les plats s'amoncellent, et je commence à travailler avec le chef. Les desserts sont gourmands, évoquant des souvenirs d'enfance. J'ai offert à la table voisine un **Champagne Drappier Brut 2012** pour que nous trinquions. Il est vif, précis et très agréable et demanderait de la gastronomie pour bien s'exprimer. En échange de bons procédés mes voisins ont commandé une **Roussette de Savoie Marestel Altesse domaine Dupasquier 2011** qui confirme son excellence absolue. Dès le nez on sait qu'on est en présence d'un grand vin. Il y a du miel, de la richesse et une noblesse qui montre à quel point les vins précédents n'étaient pas du même niveau, le champagne et le 1971 mis à part.

Dès le service fini, j'ai travaillé avec Stéphane Jégo sur la façon d'organiser en ce lieu l'un de mes dîners. Nous avons défini tout ce qui concerne le service et nous avons ébauché une façon d'approcher la cuisine pour qu'elle s'adapte aux vins anciens. J'ai senti en ce chef une recherche d'excellence et une ouverture d'esprit qui sont extrêmement motivantes. L'idée d'un grand dîner prend corps. Celui pour qui le dîner se prépare, qui veut fêter un événement familial avec des amis, est venu me rendre visite pendant le repas. Il est un intime du chef qu'il embrasse amicalement. Toutes les conditions sont remplies pour un futur succès.

Lorsque je rentre à la maison où nous accueillons une nièce de ma femme, on m'annonce fièrement anguilles et coquilles Saint-Jacques alors que je venais d'en manger au déjeuner. Les préparations étant différentes, cela n'est pas gênant. J'ouvre un **Champagne Krug Grande Cuvée** qui doit avoir plus de 25 ans. Toujours superbe, rond, construit, c'est un véritable plaisir qui me conforte dans l'idée que si la formule "in vino veritas" a de la pertinence, la vérité est dans les vins anciens.

Le **218^{ème} dîner** se tient au **restaurant Taillevent**. Les vins ont été livrés il y a une semaine et deux convives vont ajouter chacun une contribution, ce qui fait que nous ne manquerons pas de vin ce soir. Un journaliste canadien qui participe au dîner est venu peu après le déjeuner faire des photos dans ma cave.

Pour la séance d'ouverture des vins à 17h30, deux journalistes dont le canadien viennent photographier et poser des questions sur la méthode d'ouverture. J'officie et fort curieusement, la situation des bouchons est l'inverse de celle du **217^{ème} dîner**. Lors de ce dîner précédent, les bouchons, comme gonflés, étaient extrêmement durs à extirper. Ce soir au contraire plusieurs bouchons semblent rétractés et se soulèvent sans difficulté. La pression atmosphérique aurait-elle autant d'effet, je ne sais pas, mais le contraste est très net entre les deux dîners séparés d'une semaine. L'un des journalistes étant venu avec deux amis, je fais sentir les vins à cette studieuse assemblée. Les parfums les plus spectaculaires sont celui de l'Y d'Yquem 1980 et celui d'Yquem 1959. Le plus incertain est celui du Grands Echézeaux 1982. Il y a de belles promesses avec le Palmer, La Landonne et le Musigny.

Les convives sont ponctuels. Nous sommes dix, seulement des hommes, ce qui est extrêmement rare. Trois sont des habitués et six sont des nouveaux dont trois journalistes. Il y a un canadien, un japonais, trois provinciaux et cinq parisiens. Nous prenons l'apéritif debout en trinquant avec un **Champagne Moët & Chandon Grand Vintage Collection 1983 magnum** dégorgé en 2010 apporté par l'un des convives. Le champagne est très agréable, plein et gourmand et relativement simple de message. Comme il

est gouleyant il se boit avec facilité. J'avais envisagé que l'on ne boive maintenant que la moitié du magnum, pour le finir après le sauternes, mais le champagne se boit si bien surtout avec les gougères plus qu'avec les toasts de jambon que le magnum est vite fini.

Nous passons à table. Le menu créé par **Alain Solivérés** est : gougères et toast de jambon / huitres en gelée d'eau de mer / bar de ligne étuvé, bouquet de Bretagne en fin velouté / homard bleu, sauce au vin rouge / chausson feuilleté de pigeon au foie gras, cèpes et poire rôtie / lièvre à la royale à la cuillère / croustillant mangue-passion / madeleines.

Le **Champagne Krug Vintage 1982** est d'une couleur légèrement ambrée et **Adrien** le sommelier très concerné et motivé me dit qu'à l'ouverture il y a une heure, la bulle était quasi inexistante. Mais le pétillant est là. On sent tout de suite que c'est un champagne racé, vif, peut-être moins romantique que d'autres Krug 1982 que j'ai bus. L'huitre en gelée est une merveille avec ce champagne mais il faut bien éviter la petite crème à base d'échalote trop vinaigrée pour ce beau champagne d'un raffinement extrême. C'est un mousquetaire galant. C'est l'aristocratie du champagne.

Les prochains vins viendront en couple, deux sur un même plat et pour les trois séries nous allons constater un phénomène assez particulier. Dans les trois cas, un vin se comporte très au-dessus de ce que l'on peut en attendre et l'autre vin est plutôt un peu plus faible que ce que l'on pourrait espérer.

Le bar est délicieux, un peu cuit pour mon goût, mais il sera un beau faire-valoir des deux blancs gastronomiques. L'**Y d'Yquem Bordeaux Supérieur blanc 1980** est d'une couleur très pâle pour ses 37 ans. Il est d'un blond de blés d'été. Son nez est invraisemblable de puissance. Il est envahissant. En bouche c'est un soleil aveuglant tant il prend possession du palais. Il est riche avec une générosité débridée. Il est aussi d'une rare gourmandise et je perçois comme dans les Y réussis la mâche de grains de raisins botrytisés d'Yquem en fond d'écran.

Ce pourrait être difficile pour le **Corton Charlemagne Bonneau du Martray 1972** de passer à côté de l'Y mais en fait ce vin joue sur un registre tellement différent qu'il est possible de passer d'un vin à l'autre sans aucune gêne. Le parfum de ce vin est insaisissable comme le regard d'une danseuse orientale qui joue de ses voiles pour le masquer. Il y a des milliers d'arômes exotiques. En bouche il est tout en suggestion, gracieux mais diablement charmeur. On n'est pas du tout dans le registre des Corton-Charlemagne puissants, on est sur le territoire des vins expressifs. Je suis content que ce vin ait reçu un vote de premier par l'un des fidèles de mes dîners.

Le homard est absolument superbe et va coller parfaitement aux deux bordeaux. Le **Château Palmer Margaux 1964** est tonitrueux. C'est la réussite absolue du vin de Bordeaux. Il est ensoleillé, de beaux fruits rouges gorgés de soleil, il est plein, il est long, au finale infini, et ce n'est que du plaisir de la part d'un vin absolument lisible.

Le **Château Haut-Brion 1928** est beaucoup plus difficile à saisir. Sa robe est d'un rouge noir. Le disque dans le verre a un rouge sang de pigeon de très belle expression. En bouche c'est un monolithe. Il m'évoque une enclume, tant il est lourd, puissant, et terriblement ingambe pour ses 89 ans. Mais il lui manque un peu de volonté de charmer. Trop rigide dans son goût de truffe, il reste bloqué sur ce message. Par certains côtés il profite du millésime exceptionnel qu'est 1928, mais il troublera un peu les convives au point de ne pas avoir de vote.

Le chausson de pigeon est d'une rare gourmandise. Le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1982** qui avait un nez incertain à l'ouverture a maintenant un nez qui évoque le savon. C'est fugace mais cela rebute des convives. Il y a toutes les composantes de ce qui fait le charme des vins du domaine, mais il lui manque du rythme et d'un supplément d'âme qui fait qu'on l'eût aimé. Lui aussi n'aura aucun vote.

Il n'y a donc aucun combat possible avec le **Musigny rouge Comte Georges de Vogüé 1966** qui est la définition absolue d'un grand Musigny. Quelle richesse dans ce vin joyeux, accueillant et charmeur comme un Franck Sinatra. On est bien avec ce vin et la lourde et délicieuse sauce du chausson donne à ce Musigny une vivacité exemplaire. On ferait volontiers de ce Musigny son ordinaire et quatre convives le classeront premier. La Bourgogne à ce niveau n'est que du bonheur.

Le lièvre à la royale est un compromis entre le sage lièvre de Michel Rostang et le sauvage de l'Ami Jean. Il est parfait, associé à une **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1984** qui surprend toute la table, car qui dirait qu'un 1984 peut avoir ce charme et cette puissance. On voit bien que ce n'est pas une Côte Rôtie d'une année puissante, mais le charme agit, le vin juteux à souhait jouant juste, comme un Jeff Bridges ou un Clint Eastwood. J'adore cette Côte Rôtie qui fait jeu égal avec le lièvre.

Les maîtres d'hôtel qui nous ont suivis ce soir ont ri car je n'ai pas tari d'éloges pour le dessert tant il est réussi, avec une acidité qui colle au millimètre au sublime **Château d'Yquem 1959**. S'ils ont ri, c'est parce que je suis volontiers critique pour les desserts, si difficiles à doser pour de vieux sauternes. Mais là, j'ai voulu signaler cette belle réussite. Ce vin est d'abord une couleur, aussi riche et profonde que l'alcool que nous boirons tout à l'heure. C'est ensuite un parfum enivrant, diabolique, d'un charme infini. Enfin en bouche il y a à la fois une belle douceur mais surtout une fraîcheur acidulée extraordinaire. On croque les grains de raisin. Ce vin est un sauternes parfait. Glorieux, accessible, il n'est que plaisir et laisse une trace en bouche indélébile.

C'est pour cela qu'il est impératif, avant de goûter le cognac, que palais se calme. C'est la mission du **Champagne Delamotte Collection 1985** qui est idéal car il a à la fois la vivacité du blanc de blancs et une belle profondeur. Non seulement il recalibre le palais, mais il nous fait plaisir. Alors profitons de sa personnalité bien typée.

Il est temps maintenant de goûter le **Cognac Louis XIII Rémy Martin** présenté dans une belle carafe Baccarat. Je l'avais goûté il y a quelques jours pour vérifier si ce cognac pouvait trouver sa place dans un tel dîner. On retrouve beaucoup des caractéristiques qui m'avaient plu il y a quelques jours. Velours, noblesse et accomplissement. Mais il est certain qu'après autant de vins bus lors de ce dîner, le palais est moins réceptif qu'il ne l'aurait été si nous avions partagé moins de vins. Il est toutefois d'une rare noblesse, appréciée par beaucoup de convives. J'avais demandé à Alain Solivères des petites madeleines neutres pour être un support de dégustation. Un convive fera remarquer que de plus grosses madeleines seraient probablement plus opportunes. Qu'importe, ce cognac est magistral, fort de douceurs raffinées.

Nous sommes dix à voter pour quatre vins préférés parmi onze vins puisque voter pour l'alcool n'aurait pas beaucoup de sens. Huit vins sur les onze ont eu des votes et le nombre de vins qui ont eu l'honneur d'être nommés premiers est de cinq. Le Musigny 1966 a eu quatre votes de premier, le Palmer 1964 a eu trois votes de premier. Ont eu un vote de premier l'Y d'Yquem 1980, le Corton Charlemagne 1972 et le Château d'Yquem 1959.

La compilation des votes donnerait ce classement : **1 - Château Palmer Margaux 1964, 2 - Musigny rouge Comte Georges de Vogüé 1966, 3 - Château d'Yquem 1959, 4 - Y d'Yquem 1980, 5 - Champagne Krug Vintage 1982, 6 - Corton Charlemagne Bonneau du Martray 1972.**

Mon vote est : **1 - Château Palmer Margaux 1964, 2 - Musigny rouge Comte Georges de Vogüé 1966, 3 - Château d'Yquem 1959, 4 - Y d'Yquem 1980.**

C'est assez rare que mon vote soit strictement le même que celui du consensus mais cela est arrivé, pour probablement une dizaine de dîners.

L'ambiance de ce dîner a été enjouée, les discussions passionnantes entre convives d'horizons professionnels et géographiques très différents. Le Palmer, le Musigny et l'Y ont très largement "surperformé" comme on dit, en se présentant très au-dessus de ce qu'on attendait. La cuisine du Taillevent est toujours aussi pertinente pour les vins anciens. Le service du vin et des plats est exemplaire, c'est la force de Taillevent. Ce dîner joyeux est un grand dîner.

Amicales salutations de François Audouze