



wine-dinners

12 décembre 17

Bulletin 757 – François Audouze - 1

Dîner au restaurant Bel Canto, déjeuner de famille, 17ème dîner de vigneron
et « dîner des amis de Bipin Desai » qui est le 219ème de mes dîners.



Il serait difficile de mettre la photo d'un des vins d'un vigneron du merveilleux dîner au restaurant Laurent, alors les voici tous ensemble.

Une de mes petites-filles a dix ans et le cadeau que nous lui faisons, ma femme et moi est de dîner au **restaurant Bel Canto**. Le service est fait par des chanteurs d'Opéra. La nourriture est convenable sans être vraiment transcendante. Je choisis sur la carte du menu un foie gras de canard fait maison, pain bio toasté, chutney ananas oignon, graines de pavot bleu / carré d'agneau en croûte d'herbe, purée de pommes de terre à la truffe / Tatin de pommes parfumées au gingembre et crème légère vanillée.

L'intérêt est beaucoup plus tourné vers les chanteurs qui interprètent des airs connus du répertoire classique, mais pas seulement. Le **Champagne Dom Pérignon 2006** ne me parle pas. C'est comme s'il jouait sur un piano désaccordé, ce qui n'est pas le cas pour la jeune pianiste excellente du restaurant. Le contact n'est jamais passé entre le champagne et moi.

Il se trouve que la veille, au bar de l'hôtel Shangri-La, j'avais bu une coupe de Dom Pérignon 2006. Il s'était présenté un peu mieux que le champagne de ce soir, mais je ne lui avais pas trouvé les qualités habituelles que j'aime en Dom Pérignon. Lors de ma première rencontre avec ce 2006, il y a presque deux ans, j'avais été enthousiasmé. A la deuxième fois, il y a un an, j'avais aussi été conquis. Alors, ce champagne est-il en train de se refermer pour atteindre plus tard une nouvelle plénitude ? Je ne sais pas mais je conseillerais volontiers de ne pas toucher aux 2006, pour en profiter dans deux à trois ans.

Mes deux filles viennent **déjeuner à la maison** avec leurs enfants. A l'apéritif nous grignotons de fines tranches de jambon Pata Negra et diverses tartes aux oignons préparées par ma femme et mes petites-filles. Le **Champagne Heidsieck & Co Monopole Cuvée Diamant Bleu 1985** a un

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com**

bouchon qu'il est très difficile d'extirper car il ne tourne dans le goulot que de façon saccadée comme s'il était cranté. Il a fallu que j'utilise un cassenoix pour qu'il se lève entier. Une belle explosion de bulle a salué la sortie du bouchon, le champagne ayant une bulle active comme celle d'un champagne très jeune. La couleur est d'un jaune clair, doré comme un beau blé d'été. Le nez est expressif et en bouche il offre de beaux fruits jaunes. Ma fille cadette parle d'une amertume qui ne me gêne pas et j'aime l'acidité bien contrôlée. C'est un beau champagne plein de vie. Les tartes à l'oignon lui conviennent bien.

Le boucher chez lequel ma femme a coutume de se fournir offre des morceaux de porcs ibériques élevés comme les Pata Negra que l'on peut cuire comme des steaks. La viande très expressive est accompagnée de petites pommes de terre rissolées. Ce plat est idéal pour l'**Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1984**. Son parfum à l'ouverture, il y a quelque trois heures, m'avait enthousiasmé par sa personnalité et ses accents bourguignons. Il cohabite aussi bien avec la viande qui a une râpe très similaire à la sienne, qu'avec les délicieuses pommes de terre. C'est un vin de caractère, subtil, expressif sans être puissant et s'il est bien rhodanien, il a des amertumes de vin de Bourgogne. Sa justesse de ton est remarquable. J'avais bu il y a peu une Côte Rôtie La Landonne Guigal 1984 que j'avais adorée. L'année 1984, plutôt calme, fait des merveilles à 33 ans.

Le repas s'est poursuivi avec des fromages dont un camembert qui a joliment accompagné le vin et le dessert, fait d'aériennes meringues à divers parfums, appelait de l'eau. Ces repas de famille sont des moments de bonheur.

Comme chaque année lors de la visite en France de Bipin Desai, grand amateur de vins, j'organise un dîner de vigneron. C'est le 17^{ème} dîner de vigneron appelé le « **dîner des amis de Bipin Desai** » et comme il est organisé à la façon de mes dîners je le compte comme le 219^{ème} de mes dîners.

Les participants de ce dîner sont : Guillaume d'Angerville (domaine d'Angerville), Véronique Boss et Michel Boss (domaine Drouhin), Dominique Demarville (champagne Veuve-Clicquot), Jacques Devauges (Clos de Tart), Jean Luc Pépin (domaine Georges de Vogüé), Charles Philipponnat (champagnes Philipponnat), Gilles de Larouzière (champagnes Henriot), Pierre Trimbach (maison Trimbach), Bipin Desai et moi. Richard Geoffroy (champagne Dom Pérignon) ayant été empêché de venir a demandé que son vin soit servi. Nous sommes onze avec un lourd programme : douze bouteilles et quatre magnums.

J'arrive à 17 heures au **restaurant Laurent** et Ghislain, le chef sommelier, a déjà présenté, pour une photo de groupe, tous les vins dans l'ordre de service. Il me présente **Aurélien**, jeune sommelier qui sera en charge de notre table. A l'ouverture des vins, le riesling 1985 a un parfum glorieux, pur, parfait. Le Montrachet a 1990 un nez incroyable car je ressens des fruits rouges confiturés que **Ghislain** ne perçoit pas comme moi. Le vin paraît très riche. Le Musigny blanc 1986 qui a été rebouché en 2002 a un nez qui sent fort le soufre.

Le Volnay 1992 a un nez de vin de vigneron collé à sa terre. C'est un parfum sans concession, très jeune. Le Clos de Tart a un nez qui a toute la noblesse de la Bourgogne. L'amertume et la râpe que l'on sent sont superbes.

Le Bonnes Mares 93 a un bouchon qui semble neuf mais aucune indication de rebouchage n'est inscrite. Jean-Luc Pépin me dira plus tard que s'il n'y a pas d'indication, c'est que le bouchon n'a pas été changé. Le nez me plaît beaucoup. Le vin semble franc et joyeux. Le parfum du Muscat 1897 me tétanise et me renverse. Il a une complexité invraisemblable car il a à la fois de la douceur mais aussi une acidité citronnée diabolique. Ce vin est l'expression de ma quête personnelle de l'ultime. Le bouchon très court comme celui des Chypre 1845 est d'un liège parfait. Je rebouche tout de suite la bouteille pour que ce parfum unique ne s'évapore pas.

Pendant que j'officie Ghislain me propose un verre de **Champagne rosé Pierre Paillard les Terres Roses Bouzy Grand Cru**. Cet extra brut est très agréable et de belle construction.

Ghislain a ouvert à 18h30 le **Champagne Henriot Cuve 38 magnum La Réserve Perpétuelle Blanc de Blancs** qui est fait selon la méthode de la solera. Je demande à le goûter et si sa construction est parfaite, sa légère amertume en fait un champagne un peu strict.

Les vigneron amis arrivent à 19h30 et nous trinquons sur le champagne Henriot. Lorsque j'évoquerai avec mes amis l'amertume qui me gêne un peu, celui qui prendra la défense de ce champagne, avec des accents enthousiastes, c'est Dominique Demarville, de Veuve Clicquot. Le voir défendre ainsi ce champagne me plaît beaucoup et montre que ma réserve n'a sans doute pas lieu d'exister.

Le menu qui a été créé par **Alain Pégouret** pour les vins de ce soir est : Amuse-bouche : rôtie au thon, gougère, pâté en croûte / Saint-Jacques marinées, radis en aigre-doux et salade potagère aux noisettes, gelée de "granny smith" / Turbot nacré à l'huile d'olive, bardes et légumes verts dans une fleurette iodée / Noix de ris de veau grillotée à la plancha et relevée à l'ail noir, purée de topinambour et céleri / Carré d'agneau, pommes soufflées « Laurent », jus / Chaource, Camembert / Pomme fondante au caramel façon « Tatin », arlette croustillante, crème d'Isigny / Palmiers.

Un vin et un champagne cohabitent sur les coquilles. Le **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 1979** dégorgé en 2010 est d'une puissance et d'une largeur qui sont impressionnantes. Ce champagne est goûteux de fruits jaunes et noble. Il est vraiment exceptionnel et Charles Philipponnat nous dira que venant pour la première fois à ce dîner de vigneron il a choisi une année qu'il considère une des plus grandes pour le Clos de Goisses. Il a raison car ce champagne expressif est percutant.

Il faut bien cela car le **Riesling Cuvée Frédéric Émile Maison Trimbach magnum 1985** est tonitruant. Son parfum est intense, riche et en bouche c'est un Etna qui envahit. Ce riesling a une pureté extrême et une précision inégalable. C'est le riesling au sommet de son art et le format magnum aide à lui donner une rondeur particulière. Et ce qui me plaît c'est qu'on peut passer du champagne au riesling et inversement sans aucune gêne. L'aigre-doux du plat ainsi que l'acidité sont un peu trop prononcés mais avec les coquilles seules, délicieuses, on se régale des deux vins.

Le turbot accueille deux vins blancs. Le **Montrachet Marquis de Laguiche Joseph Drouhin 1990** est plein et généreux. C'est une force tranquille qui n'est pas mitterrandienne. Il est joyeux et solaire et même gourmand.

A ses côtés le **Musigny blanc Domaine Comte Georges de Vogüé 1986** a un nez très discret qui pose même des questions à Bipin Desai qui se demande s'il n'est pas dévié. Mais en fait ce vin a besoin de s'ouvrir, ce qu'il ne fera que lentement. Longtemps une énigme il délivrera un message d'une rare subtilité que j'ai appréciée en fin de verre. Difficile à comprendre il me plaît beaucoup car il est raffiné. L'accord avec le turbot se trouve surtout avec la divine sauce. Le plat est excellent.

La noix de ris de veau est d'une grande qualité. Le **Volnay Clos des Ducs Domaine Marquis d'Angerville magnum 1992** qui avait des accents un peu « les pieds dans la glaise » se présente sous un jour complètement différent. Il éclate de jeunesse et l'effet magnum lui donne une générosité rare. C'est un jeune chevalier conquérant qui ne doute pas de la victoire. Il est riche, gouleyant et pétulant.

Le **Clos de Tart Mommessin 1978** est son strict opposé. Il est d'un charme rare, très féminin, fait de rose fanée et de sel, ce qui évoque assez naturellement les vins du domaine de la Romanée Conti. Élégant et subtil, il est un peu plus vieux que son âge mais ça lui va bien. C'est un très grand Clos de Tart dont la superbe râpe est follement bourguignonne. Guillaume d'Angerville corrigera ma formulation en disant « follement Côte de Nuits » pour que ma remarque ne concerne que la Côte de Nuits. Les deux vins sont si dissemblables qu'on les aime tous les deux, riches de complexités et de grand intérêt.

Le carré d'agneau est goûteux et d'une chair gourmande. Le **Musigny Joseph Drouhin 1978** est très particulier. Il est puissant, riche, dominateur, dans une version assez guerrière du Musigny. J'aime sa richesse.

Sur le même plat, le **Bonnes Mares Domaine Comte Georges de Vogüé 1993** est d'une jeunesse débridée et cultive comme le blanc du même domaine le goût pour l'énigme, car ce vin est très difficile à saisir. Jean-Luc Pépin, fidèle de ces dîners, avait toujours apporté des Musigny rouges et c'est la première fois qu'il apporte un Bonnes-Mares. Je le mets bien volontiers sur un pied d'égalité avec le Musigny. Mes convives proches m'ont demandé pourquoi je n'avais pas mis les deux 1978 sur un plat et les 92 et 93 sur un autre plat. J'ai défendu mon choix car dans cette solution il y aurait eu des confrontations directes que je ne cherche pas à créer de front. Je préfère que sur chacun des plats il y ait des vins très différents, ce qui évite d'avoir des préférences trop immédiates.

Nous levons nos verres à la santé de Richard Geoffroy en buvant le **Champagne Dom Pérignon P3 magnum 1975**. Ce champagne c'est les All Blacks faisant le haka. Il a une puissance impérieuse. Il est riche, puissant et j'aurais tendance à penser qu'au-delà de son extrême plaisir, on est loin d'un 1975. C'est un autre être. Mais Charles Philipponnat va vanter les mérites de ce champagne fait par son père qui s'occupait à l'époque de Moët et Dom Pérignon en disant qu'il est authentiquement Dom Pérignon et Pierre Trimbach va signaler la proximité de saveurs et de parfums entre ce 1975 et des rieslings de Trimbach. J'adore quand les vigneron vantent les mérites de leurs pairs et dans ce cas de leurs pères aussi. Ce champagne est impressionnant.

Le **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Cave Privée Rosé 1978** est dans une ligne qui me correspond plus car malgré un dégorgement fait il y a moins de dix ans, on est en plein dans la ligne de ce qu'est un 1978. Il se trouve que j'ai bu il y a une semaine ce champagne au dégorgement d'origine et je retrouve le même plaisir avec ce 1978 Cave Privée. Il est délicieux, à la personnalité forte et c'est l'expression aboutie d'un champagne rosé. Un convive ayant dit en le buvant : « ce qui faudrait c'est une tarte Tatin », j'ai souri puisque c'est ce qui a été servi.

Jusqu'ici nous avons bu des vins faits par les vigneron invités et presque tous présents. Nous allons maintenant remonter le temps avec le vin que j'ai apporté, un **Muscat de la Tour mis en bouteille en 1897**. Ce vin est tellement parfait, exceptionnel, aux complexités infinies que mes amis sont tous subjugués qu'un vin de plus de 120 ans, puisque la mise en bouteille a dû être faite avec des vins qui ont eu plusieurs années de maturation, puisse avoir autant de force, de charme et de complexité. Ce qui subjugué c'est l'équilibre entre l'extrême douceur, la suavité et une acidité d'une rare élégance. Nous sommes tous sous le charme de ce vin à la longueur infinie qui s'accorde bien au dessert et aux palmiers légendaires du restaurant Laurent.

La cuisine a été parfaite. Les chairs du turbot, du ris de veau et de l'agneau sont de toute première qualité, la sauce du turbot est magique. Ce fut du grand Alain Pégouret. Aurélien a fait un service du vin que tous mes amis ont jugé remarquable. Le temps entre les plats a été assez long mais non gênant tant les discussions étaient enjouées, et comme de plus aucun convive ne voulait mettre un terme à ce moment de communion, nous avons quitté le restaurant très tard, sentant tous que nous avons vécu un moment d'amitié rare, unique, avec des vins très différents et tous d'un intérêt gastronomique majeur. Ce 17^{ème} dîner des amis de Bipin Desai a été une réussite complète.

Amicales salutations de François Audouze