



wine-dinners

10 janvier 18

Bulletin 761 – François Audouze - 1

Dîner avec mon fils présent en France, déjeuner et dîner avec mes enfants, déjeuner au restaurant La Réserve à Paris et dîner impromptu avec mon fils.



Ce **Santenay Gravières Jessiaume Père & Fils 1928** est un vin éternel, d'un équilibre intemporel.



Mon fils vient de Miami et son séjour sera le dernier avant Noël et le jour de l'an. Alors que le **traditionnel premier repas** est fait de jambon Pata Negra, de fromages et de meringues chocolatées ce sera ce soir à base de caviar. Le caviar osciètre Kaviari est très agréable car il allie un beau gras, une salinité contrôlée et une longueur extrême. Nous le mangeons avec une baguette et du beurre Bordier mais je préfère le caviar avec la baguette sans le beurre.

Le **Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame magnum 1985** a une bulle très active. La couleur est d'un jaune clair. Le champagne est très actif, vif, confortable. Il n'a pas la tension du Substance de Selosse bu il y a deux jours sur le même caviar mais son équilibre serein convient bien au caviar. C'est un très bon champagne qui n'a pas d'âge, tant il a de vitalité.

Un camembert bio fermier « du Champ secret » est bien affiné mais il délivre une assez forte amertume qui limite le plaisir. J'ai gardé le reste de la bouteille bue ce midi de **Bâtard-Montrachet Louis Latour 1986** que mon fils adore, fruité, opulent et de belle fluidité. Il a profité de quelques heures d'oxygénation de plus pour son plus grand profit.

Le dessert est une assiette de tranches d'une mangue idéalement mûre. Ce repas où le caviar fut généreux est une bonne façon de fêter Noël à l'avance puisque nous ne serons pas ensemble le « vrai » jour de Noël.

L'absence de mon fils le jour de Noël pousse à inviter mes deux filles et leurs enfants le **dimanche qui précède Noël**. Leurs obligations personnelles empêcheront que nous soyons tous ensemble réunis. Ma fille aînée sera présente au déjeuner et ma fille cadette au dîner.

Pour l'apéritif du déjeuner j'ai prévu un **Pavillon Blanc de Château Margaux sans année** qui doit avoir une quarantaine d'années si on se fie au bouchon et à la couleur ambrée. Il est d'avant 1978 puisque ce vin n'a été millésimé qu'à partir de 1978, même si des années comme 1928 et 1929 ont été millésimées. Le premier contact avec le vin un peu froid laisse penser que le vin est madérisé, mais dès que le vin s'épanouit dans le verre on voit apparaître du fruit, et une belle ampleur qui le rendent fort agréable. Il n'est pas parfait mais significativement bon et de belle construction avec un fruit appréciable.

Nous mangeons du jambon Pata Negra qu'on enroule sur des gressins et du houmous que ma femme a rafraîchi par des grains de grenade. Il y a aussi des petits dés de mimolette.

Le plat principal est de l'osso buco servi avec des tagliatelles. J'hésite entre blanc et rouge et je choisis d'essayer les deux. Nous commençons par un **Pouilly-Fuissé Debaix Frères 1961**. Sa couleur est foncée et le vin montre des signes de fatigue qui font que nous n'allons pas longtemps insister. Il est buvable, mais n'a pas assez de personnalité.

J'ai ouvert il y a deux heures un vin qui fait partie des vins que j'ai achetés il y a environ quarante ans et se révèlent brillants. C'est un **Santenay Gravières Jessiaume Père & Fils 1928** au niveau très proche du bouchon, à 3 centimètres ce qui est extraordinaire pour cet âge. Le nez à l'ouverture promettait des merveilles.

Le vin est servi à l'aveugle et mes enfants, devant la puissance exposée, pensent à des vins étrangers ou du sud. Ma fille aînée pense à une Côte Rôtie et suggère 1974. Mon fils, imaginant que c'est très ancien, propose une année bien antérieure à ce qu'il ressent et annonce un vin espagnol de 1955. Or c'est un Santenay de 1928. Ce vin ne semble pas touché par l'âge et ce qui frappe c'est que du début à la fin de la dégustation, il ne va pas changer d'un pouce. Il semble avoir trouvé un équilibre qu'il ne quittera pas. Ce qui me frappe, c'est la tension de ce vin qui est vif, cinglant, avec un beau fruit présent et une acidité dosée qui lui donne de la fraîcheur. Nous nageons dans l'irréel. Et je ne peux pas m'empêcher de penser que je viens d'ouvrir à deux jours d'intervalle un Corton Clos du Roi 1929 et un Santenay Gravières 1928 et que les deux ont atteint une sérénité qui semble éternelle et immuable. Ils ont atteint un équilibre qui se révèle indestructible. Dans mon livre paru en 2004 j'estimais que les années 1928 et 1929 sont deux immenses années aux vins d'une solidité inattaquable. J'en ai une fois de plus la démonstration avec ces deux vins brillantissimes.

Je garde un peu de chaque vin pour ma fille cadette qui viendra dîner. Il faut donc un autre rouge et j'ouvre sur l'instant sortant de la cave froide un **Vega Sicilia Unico Reserva Especial** fait avec un assemblage des millésimes **2003 – 2004 – 2006**. Ce vin a été mis sur le marché en 2017. Le contraste avec le 1928 est évident. Le nez regorge de cassis et de jeunesse. On dirait un 2012. En bouche il n'est pas vraiment Vega Sicilia Unico. Il fait trop jeune, trop jeune fou. Mais il est diablement passionnant, juteux, fruité et élégant. Nous le garderons pour ce soir. Le dessert d'ananas Victoria en dés se mange en buvant de l'eau.

Le dessert est accompagné d'un gâteau diabolique, un Christstollen dont la pâte est fourrée de raisins secs et de pâte d'amande, qui est arrosé de rhum et saupoudré d'une fine couche de sucre glace. Il est impossible de ne pas succomber.

Ma fille cadette fait suite à sa soeur comme dans le théâtre de boulevard où les personnages ne se rencontrent jamais. Le repas aura le même profil que celui du déjeuner. Il restait un peu du magnum de Champagne La **Grande Dame Veuve Clicquot 1985** ouvert il y a deux jours que ma fille trouve à son goût. Pendant qu'elle en profite j'ouvre pour mon fils et moi un **Champagne Krug 1989**. Le pschitt me surprend par sa force. La couleur est un peu ambrée mais le champagne n'a pas l'ombre d'une trace d'âge. Quand je pense qu'on estimait que les champagnes devaient se boire dans les dix ans ! Ce champagne de 28 ans a plus d'énergie que des champagnes beaucoup plus jeunes. Il est riche complet et carré. Il est masculin, guerrier. Goûtant le Veuve Clicquot qui semble ne pas être

affecté d'être servi deux jours après son ouverture, je lui trouve plus de charme qu'au Krug parce qu'il est plus féminin, mais le Krug est grand aussi.

Nous goûtons ensuite les dernières gouttes du Santenay Gravières Jessiaume Père & Fils 1928 de ce midi. Il a toujours la tension que j'avais alors remarquée mais il y ajoute un velours extrême. Sa douceur est prodigieuse. Ce vin riche est un miracle. La lie m'enchanté au plus haut point, concentré de velours.

C'est le tour du Vega Sicilia Unico Reserva Especial et je suis subjugué. Ce vin ne ressemble pas du tout à un Vega Sicilia Unico. Il est gracieux, frêle, mais il a les frémissements d'une ballerine. Tout est gracieux, suggéré, d'une rare finesse. J'ai l'impression d'entendre le message d'un ange. C'est le bruit d'un bébé qui tête. Comment ce vin puissant d'Espagne peut-il être aussi délicat ? C'est un enchantement.

Le seul changement entre le déjeuner et le dîner est que le dessert au lieu d'être seulement de l'ananas Victoria a été associé à une mangue bien mûre. Et l'association est d'un bel effet. Avoir mes enfants et quatre des six petits-enfants une semaine avant Noël, c'est en avance un très beau cadeau.

Avec un ami très impliqué dans le domaine du voyage et fidèle de mes dîners nous déjeunons au **restaurant La Réserve** qui est attaché à l'hôtel du même nom et appartient à Michel Reybier, propriétaire entre autres de Cos d'Estournel. Le lieu est celui de l'ex-Résidence Maxim's qui appartenait à Pierre Cardin. Tout a été transformé et respire le luxe. La décoration du restaurant gastronomique est très tendance. Les décorateurs et architectes ont dû avoir carte blanche.

Je demande la carte des vins et il me faudrait des sels et une bonne dose d'oxygène pour éviter de m'évanouir tant certains prix sont monstrueusement élevés. Avec le prix d'un Pétrus 2000 on pourrait s'offrir une voiture très convenable. L'absurde est atteint avec les prix de Cos d'Estournel qui est pourtant le vin du propriétaire des lieux. L'erreur est la même que pour le restaurant Clarence qui appartient au propriétaire de Haut-Brion. On ne peut pas commander un Haut-Brion au Clarence. On ne peut pas commander un Cos d'Estournel à La Réserve. Ces restaurants peuvent-ils ne viser que la clientèle pour laquelle le prix n'a aucune importance ? Devrais-je payer pour Cos d'Estournel 1982 plus de dix fois le prix que je pourrais trouver ? Il y a bien sûr ici et là quelques bonnes pioches, mais cette carte des vins est résolument tournée vers les clients qui ne demandent même pas le prix.

Dans les relativement bonnes pioches je choisis le **Champagne Pierre Péters Les Chétillons Blanc de Blancs 2008**. Ce champagne n'a pas l'ampleur du 2000 que j'ai bu récemment, mais bon sang ne peut mentir, c'est un très grand champagne auquel le temps va apporter beaucoup. Sa pureté et sa fluidité lui donnent un charme gourmand.

Nous prenons le menu du déjeuner à trois plats et non à quatre car il faut ensuite travailler : terrine de gibiers, betteraves au raifort / filet de rouget aux coquillages, chou-fleur en sabayon / pomme reinette cuite en croûte de sucre, yuzu et vanille.

Les trois petits amuse-bouche sont délicieux. Une chips au riz soufflé est très salée. Avant de démarrer le menu, on nous apporte un autre amuse-bouche au champignon et ensuite une préparation à l'artichaut elle-même trop salée.

L'entrée de terrine est joliment accompagnée de betteraves très agréables, mais la croûte de la terrine est un peu lourde, ce qui est souvent le cas. C'est quand est servi le rouget qu'un sourire barre ma face, car il est goûteux et parfaitement cuit. Voilà un joli plat. Le dessert à la pomme est aussi délicieux et original.

Le service est celui d'une grande maison et on sent que la maison est bien tenue, mais elle en fait peut-être un peu trop. L'envie d'être grand se sent. Je suis sûr qu'en devenant familier du lieu, j'oublierai tous ces détails auxquels je suis plus sensible puisque c'est la première fois que je viens.

Le cadre est beau et agréable, le service est attentif. Il faut revenir en ce lieu pour une autre expérience. Je croyais être l'invitant et je fus l'invité. Merci ami.

Mon fils devait dîner chez un de ses amis d'enfance et je devais faire une pause alimentaire après des repas rapprochés. Mais l'ami de mon fils étant souffrant, j'apprends que mon fils sera présent avec ma femme et moi ce soir. Il arrive avec un bocal de foie gras, du pain et un sachet de gâteaux. La pause sera un autre jour.

Nous allons commencer par du saumon fumé de belle qualité, bien gras, puis le foie gras que mon fils vient d'apporter, puis un camembert Moulin de Carel idéalement fait et après un intermède salade et champignons de Paris, nous finirons avec un peu de mangue et les gâteaux plombés de calories.

Le **Champagne Salon 1988** a un beau bouchon qui vient sans trop de difficulté. La bulle est très active, la couleur est à peine dorée. Dès la première gorgée, on sait que l'on est en face d'un vin d'exception. Ce champagne est une évidence et on serait bien en peine de le décrire. Il est vineux, puissant mais il a aussi un équilibre qui le rend doux. Je perçois des fruits de couleur orange et cet orange est parfait comme l'orange des corps de femmes peints par Modigliani. Il est percutant, à la longueur extrême et n'apporte que du bonheur. Avec mon fils, nous jouissons de ce champagne parfait dont toutes les pièces sont assemblées dans une construction idéale. Le mot qui vient à l'esprit avec ce champagne est le mot « évidence ». Ce champagne est une évidence. Il est à un moment de sa vie où tout est assemblé, d'un équilibre parfait. Il est complet.

Et le plaisir est amplifié par le fait que ce dîner n'était pas programmé.

Amicales salutations de François Audouze