

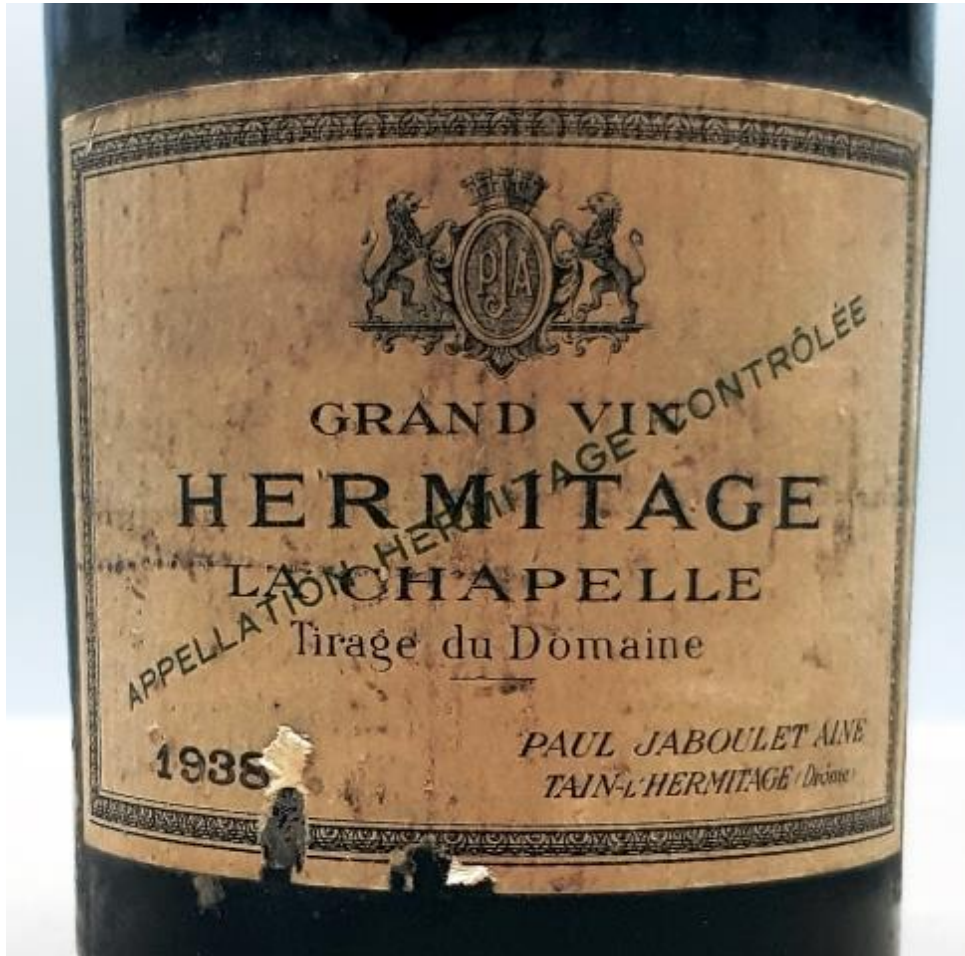


wine-dinners

20 mars 18

Bulletin 771 – François Audouze - 1

Déjeuner au restaurant Michel Rostang avec des vins de légende, dîner au restaurant Akrame avec des accords remarquables sur un Royal Kebir 1947.



Cet **Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1938** est une rareté que nous avons appréciée dans un repas de grands vins.

Il y a bien longtemps que je n'avais pas partagé de belles bouteilles avec mon ami Tomo. Cela nous manquait. Alors, quand il y a un manque, il faut se rattraper avec des flacons prestigieux. Nous serons deux et voici le programme : Cheval Blanc 1947, Vosne-Romanée Cros Parantoux Henri Mayer 1994, Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1938. Il n'y a que des vins rouges, mais il faut savoir explorer aussi des pistes moins conventionnelles.

J'arrive à 11 heures au **restaurant Michel Rostang** pour ouvrir les deux vins en ma possession, le vin d'Henri Mayer de ma cave et l'Hermitage que nous avons acheté en commun, Tomo et moi. Le bouchon du Cros Parantoux ne pose aucun problème et le nez du vin est d'une rare jeunesse. La capsule de l'Hermitage est difficile à enlever entière car l'étain est très fragile et collé au bouchon. Le bouchon me semble présenter les mêmes problèmes que celui du Montrose 1964 ouvert récemment : liège incroyablement friable et imbibé, bouchon collé aux parois, et cerise sur le gâteau, surépaisseur sur une partie du goulot, qui l'empêche de sortir sans se déchirer. Le bouchon vient donc en mille morceaux mais j'arrive à tout sortir sans qu'une miette ne tombe dans le vin.

**Jasmin**, une jeune sommelière adjointe de **Baptiste**, le sympathique sommelier qui fait la suite d'Alain Ronzatti, l'historique sommelier du restaurant, a filmé l'ouverture de ce vin.

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : [françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)  
blog : [www.academiedesvinsanciens.com](http://www.academiedesvinsanciens.com)**

Le parfum du vin du Rhône me semble solide et prometteur. Je rédige ces lignes en attendant Tomo qui va venir avec un Cheval Blanc 1947 de mise Calvet qui avait reçu ce vin en barriques. C'est la première fois que je vois ce vin mythique en mise Calvet.

En attendant Tomo je mets au point le menu avec Michel Rostang lui-même. Il avait fait demander par Baptiste quel plat conseillerait le domaine pour l'Hermitage 1938. Le domaine n'a pas d'archive avant 1945 et le conseil donné est du veau plutôt que de la viande rouge.

Il se trouve que Michel Rostang et son épouse déjeunent avant le service dans la salle qui jouxte la cuisine et je vois une belle pièce de bœuf qui leur est servie en tranches. Je n'hésite pas, ce sera bœuf et non pas veau.

Tomo arrive un peu après les douze coups de midi et j'ouvre la bouteille. La capsule est neutre ce qui est étonnant et le bouchon est neutre et très court. C'est un bouchon de modeste qualité. Tomo se demande si la bouteille est authentique. Je n'ai pas le moindre doute car un faussaire qui voudrait faire un Cheval Blanc 1947 s'y prendrait autrement. Pour laisser au bordeaux le temps de s'aérer, on changera l'ordre des vins et le Cros Parantoux sera servi avant le Cheval Blanc. Le nez du bordeaux me paraît logique avec l'année ou du moins la période et avec l'appellation.

Les délicieux petits amuse-bouche seraient mieux appropriés à un champagne qu'à un bourgogne aussi noble mais nous le goûtons quand même et nous sommes émerveillés. Le nez du **Vosne-Romanée Cros Parantoux Henri Mayer 1994** est expressif et intense et la bouche combine avec une grande élégance une délicatesse absolue et une belle puissance. Ce vin pianote ses complexités dans toutes les directions et jamais une gorgée ne ressemble à la précédente. Le vin est chaleureux et nous sentons que nous sommes face à un grand vin d'Henri Mayer. Nous sommes heureux.

On nous sert maintenant les sandwiches à la truffe qui ont contribué à la réputation de Michel Rostang. Ils sont divins et il me semble que ce serait dommage de les manger avec le si subtil Cros Parantoux. Je demande donc qu'on nous serve le **Château Cheval Blanc 1947**. La couleur dans le verre est très sombre comparée à la couleur particulièrement claire du bourgogne. Le nez est authentique mais discret. La bouche manque d'ampleur. C'est un beau vin mais ce n'est pas la légende. Mais il faut savoir attendre. Le saint-émilion est très cohérent avec les sandwiches lourdement truffés et s'étoffe avec eux.

Le ris de veau qui arrive presque nu sur l'assiette, ce que j'adore, va faire briller le Vosne-Romanée Cros Parantoux Henri Mayer 1994. Le vin trouve dans l'accord une belle énergie. Il garde la délicatesse et la subtilité, gagne en puissance, et ses complexités sont d'une rare noblesse. Le goût intense n'en finit pas de marquer le palais. Nous sommes aux anges.

Pour le Château Cheval Blanc 1947, j'ai demandé à Michel Rostang de préparer des filets de rougets juste poêlés avec une petite sauce réduite. Le plat est servi avec une simplicité qui me ravit, avec un cannelloni de topinambour. Le rouget joue un rôle d'exhausteur de goût pour le vin qui prend une largeur sans commune mesure avec ce qu'il montrait jusqu'alors. Nous commençons à lever le voile d'un possible grand vin. Il ne fait aucun doute qu'il s'agit d'un vrai Cheval Blanc 1947, mais nous n'avons que 80% de ce qu'est ce vin de légende. Nous nous régalons, mais pas au septième ciel qu'il devrait nous offrir.

La viande de bœuf nous est servie en tranches avec une purée aux truffes et une sauce plombée de copeaux de truffe excite son goût. Avec une générosité particulière le maître d'hôtel va recouvrir la viande de fines lamelles de truffes comme si un Pinatubo de truffe voulait noyer la viande. L'**Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1938** est d'une bouteille d'une rare beauté. Le niveau est très convenable pour une bouteille de cet âge à 5 cm environ. Le vin qui est servi est assez trouble et je n'aime pas tellement sa couleur un peu terreuse. Mais le nez du vin est pur et son goût est riche et généreux. Le domaine Jaboulet avait dit à Baptiste qu'il est probable que ce 1938 ressemble à un 1962 qui est très bourguignon et c'est vrai qu'il a une belle délicatesse mais le vin est résolument rhodanien. Il y a en effet dans le finale des évocations de terroir qui sont plus du Rhône que de la Bourgogne. La viande et la truffe transportent ce vin à de belles hauteurs. Le vin riche et spontané, très droit, est de grande qualité. Il reste suffisamment de vin pour que nous demandions

les fromages. Ce sera uniquement le saint-nectaire, qui est le seul fromage suffisamment doux pour ces vins subtils.

J'ai apporté avec moi la bouteille de **Marc de rosé d'Ott 1929**. Je suis sûr que ce Marc sera le gagnant de ce repas. Nous commandons un soufflé au Grand Marnier qui, n'étant pas flambé, conviendra à l'alcool. Il ne faut pas prier Tomo pour qu'il confirme que le marc est de loin le gagnant du repas car sur un nez très sec et fort il offre en bouche une invraisemblable suavité. C'est du bonheur en liquide.

La salle s'est lentement mais sûrement vidée aussi invitons-nous Baptiste et Jasmin à venir nous rejoindre. Tomo offre un **Champagne Krug Clos du Mesnil 1992**. C'est intéressant de penser que 1994 qui n'est pas une grande année nous a donné un Cros Parantoux exceptionnel et que 1992 qui n'est pas une grande année nous donne un Clos du Mesnil d'une qualité de très haut niveau. Les années qui passent changent la donne pour les grands vins. Nous avons continué à bavarder en buvant ce champagne très jeune, vif, qui combine des notes vertes d'une belle acidité avec la noblesse d'un champagne de perfection.

Si nous devons classer ce que nous avons bu qui est très disparate ; ce sera **1 : Marc de rosé d'Ott 1929, 2 - Vosne-Romanée Cros Parantoux Henri Jayer 1994, 3 ex aequo Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1938 et Champagne Krug Clos du Mesnil 1992, 5 - Château Cheval Blanc 1947**. Si un Cheval Blanc 1947 est cinquième dans un repas, c'est que la qualité des autres vins est exceptionnelle.

Le restaurant Michel Rostang a toutes les agréables caractéristiques d'une maison familiale. Avant le service, Michel et sa femme déjeunent alors que toute l'équipe se démène alentour. Le menu a été mis au point avec Michel, Baptiste mais aussi avec Nicolas Beaumann le chef qui ne pouvait être présent et que j'avais prévenu du fait que nous ouvrons l'Hermitage 1938. Tout le service s'est impliqué pour que nous ayons un repas parfait. Chaque plat a mis en valeur le vin auquel il était associé. Tout le monde exauçait nos souhaits. Ce fut un des plus beaux repas que nous ayons partagés, Tomo et moi.

Ma fille et Viktoria, la fille d'un ami, ont fait la même école de commerce et ont démarré dans la même grande entreprise internationale. Elles ont beaucoup de points communs mais leurs parcours ont divergé par la suite. Ce serait intéressant de les faire se rencontrer. C'est un prétexte à dîner à quatre, ma femme, ces deux jeunes femmes et moi. J'ai envie de choisir le **restaurant Akrame**, et ce serait un privilège si **Akrame** était présent, car il dirige un groupe de plus en plus important dépassant je crois les vingt restaurants. Akrame m'a promis d'être là et il tiendra sa promesse. J'arrive un peu après 18 heures pour ouvrir les vins de ce dîner. La brigade prépare le service du soir et dîne en deux petits groupes. Je suis frappé de voir à quel point ils sont tous ouverts, accueillants et motivés. Une ambiance dynamique règne en ce lieu. J'ouvre le vin rouge et le liquoreux. Il n'y a aucun problème pour les bouchons qui viennent entiers. L'odeur du vin rouge pourrait suggérer un léger goût de bouchon, mais il n'en sera rien. L'opération d'ouverture est rondement menée. Il fait si froid qu'il est exclu que je me promène dans le quartier. Je reste sur place, voyant le ballet des uns et des autres, toujours sympathique. Avec le chef cuisinier en place j'ébauche l'idée d'associer du café à une viande rouge pour le vin algérien et d'avoir des goûts tout en douceur pour le vin hongrois. Mais le chef préfère que j'en discute avec le pâtissier qui arrive peu après. J'avais envie de madeleines mais il propose deux desserts orientés vers les parfums que je lui fais sentir. Laissons libre cours à sa créativité.

En attendant l'arrivée de mes invités et d'Akrame, on m'offre un verre d'un champagne de vigneron. Ce champagne de vigneron ressemble à beaucoup de champagnes de vignerons, avec une acidité forte, une absence de concession mais ce qui me gêne le plus c'est le manque de cohérence de la bulle qui fait un peu trop bulle d'eau minérale, pas assez cohérente avec le vin de belle qualité.

Akrame arrive, prend les choses en mains, me demande les vins que j'ai apportés et me dit : « laisse-moi faire ». Nous passons à table. Le **Champagne Krug Grande Cuvée à l'Étiquette Gold**, ce qui indique un assemblage de champagnes de plus de 25 ans, a une belle couleur claire et jeune. Il est

d'une grande vivacité combinée à une belle douceur. C'est un champagne noble. Il y a deux amuse-bouche qui me plaisent car les goûts sont lisibles et cohérents. Il y a du talent dans cette apparente simplicité d'une tartelette à la mozzarella et d'une feuille végétale portant une fine lamelle d'anguille fumée. Le repas démarre très fort et je vais en faire compliment à Akrame tout en lui apportant un verre de Krug sur lequel nous trinquons.

Le tartare de coquilles Saint-Jacques est délicieux et vibre avec le champagne profond de façon redoutable. Le plat suivant est de céleri rémoulade fumé avec une crème de poire noire. C'est amusant car cette encre tapisse nos lèvres de noir comme le maquillage des Gothiques. Nous en rions et Akrame nous confirme qu'il aime le noir. Un poisson cru surmonté de copeaux de truffe titille magnifiquement le Krug. La noblesse et la longueur du champagne sont impressionnantes.

Lorsqu'on me sert le tourteau au foie gras, je sens le plat et j'ai envie de passer au vin rouge car je crois que l'accord sera parfait. Je demande aux serveurs s'il y a d'autres plats à venir qui conviennent au Krug et j'adore quand ils me répondent que seul Akrame le sait. Le sommelier accepte que je fasse le service du rouge. Le **Royal Kebir Frédéric Lung vin d'Algérie 1947** a un niveau dans le goulot et une étiquette si belle et si neuve qu'on aurait du mal à croire que la bouteille n'ait pas été reconditionnée. Or elle est d'origine. Le nez du vin est envoûtant, riche et on retrouve les caractéristiques de ce vin : café, tabac, cacao. L'accord avec le plat de tourteau et de foie gras est tellement immense que je prends mon plat et mon verre de vin et je vais en cuisine pour qu'Akrame l'essaie. Il est comme moi subjugué par la pertinence inouïe de cet accord. Le vin est grand, noble, riche et tellement exotique. C'est, je pense, un des plus beaux Royal Kebir que j'aie eu l'occasion de boire. Nous pourrions, si nous voulions, manger le homard au barbecue et kumquat avec le champagne, car il en reste, mais le vin algérien est d'une telle richesse qu'il est brillant avec ce plat. On nous montre une belle pièce de bœuf qui repose sur un lit de grains de café. Il est ensuite servi en belles tranches avec une sauce très réduite et c'est l'apothéose pour ce sublime vin si cher à mon cœur. Akrame en est ému.

Nous avons ensuite une composition à base de pigeon et le Royal Kebir a déjà été asséché. Je suis toujours circonspect face aux suggestions de sommeliers, surtout quand les vins qui ont précédé ont un tel calibre. Mais le **Châteauneuf-du-Pape Mas Saint-Louis de Louis Geniest 2012** se montre absolument brillant. Il est racé. C'est d'autant plus méritoire qu'il apparaît après le 1947. Ce vin n'a pas d'âge alors qu'il est tout jeune. Il a une vibration émouvante et des complexités chantantes et embrasse le pigeon à la cuisson parfaite. Je n'ai pas cessé de féliciter le sommelier.

Akrame nous avait rejoints à table depuis quelque temps et nous avons bavardé de mille et une choses. Il est heureux de nous voir et nous aussi de profiter de son discours tonique, dynamique et positif. Il déborde de belles idées et nous échangeons avec plaisir avec lui.

J'ai apporté un **Tokaji Eszencia Aszù 1988** car je pense qu'il y a un réel cousinage avec le Constantia d'Afrique du Sud 1861 que j'ai bu avec Viktoria chez son père. Le vin est tout en douceur, très sucré mais léger et vif, à la longueur infinie. Il se marie bien aux deux desserts à base de pommes cuites, l'un avec kaki et calisson et l'autres avec du sucre muscovado. Le vin est dosé avec subtilité, rien n'étant dans l'excès. Sa sucrosité paraît légère.

Tout dans ce dîner a été exceptionnel. L'attitude des serveurs, décontractée mais très concernée, les plats aux goûts lisibles et talentueux, avec une générosité et une créativité débordantes, des accords superbes, tout cela nous a ravis. Mais deux choses méritent pour moi d'être mises en avant. Tout d'abord le Royal Kebir, vin riche et impérial a eu une flexibilité rarement atteinte en se mariant à trois plats très différents : tourteau et foie gras, homard au barbecue et bœuf au café et en brillant chaque fois. C'est exceptionnel.

Et le deuxième point important, c'est la complicité amicale qui existe avec Akrame, chef dynamique, inventif, les pieds sur terre et généreux. Tout a été sous le signe de l'amitié. En un Paris glacial, ça réchauffe le cœur.

Amicales salutations de François Audouze