

Déjeuner d'essai à la manufacture des caviars Kaviari en vue d'un prochain dîner, huîtres et Dom Pérignon, dîner au restaurant L'Oiseau Blanc de l'hôtel Peninsula, dégustation des 2015 des « Domaines Familiaux de Bourgogne ».



Voici l'**Alcool de Cumin 1943** que nous avons testé dans un galop d'essai avant un dîner dont le thème sera « vieux alcools, champagnes rares et caviar ». Le millésime du Moët se dévoilera dans le bulletin 779.



Dans environ trois semaines le dîner n° 224 se tiendra à la **manufacture des caviars Kaviari**. J'avais été conquis par le lieu, d'une décoration élégante et moderne et par les caviars eux-mêmes. Ayant dans ma cave suffisamment de champagnes et d'alcools, il serait possible de créer des dîners sur la base de ces caviars. Avec l'accord de **Karin Nebot** directrice des caviars Kaviari, j'ai lancé l'idée d'un dîner avec l'ambition de créer des accords osés et de prendre des risques. Je me rends aujourd'hui à déjeuner à la manufacture pour tester les produits qui composeront le menu et pour voir comment les caviars réagissent à au moins l'un des alcools que je n'ai jamais goûtés et que je présenterai.

A mon arrivée je me dirige vers la cuisine où se tiendra notre repas d'essai à trois, Karin, **Raphaël Bouchez**, créateur de Kaviari et moi. **Pascale** a fait tous les achats sur les recommandations de l'esquisse de menu et **Philippe** en cuisine va préparer les plats que nous commenterons en fonction de ce que doit être le dîner à venir.

Je suis venu avec un **Champagne Salon 1997** car c'est un champagne qui joue à coup sûr gagnant pour les plats qui sont prévus et avec un **Alcool de Cumin 1943**. Cet alcool a une histoire. Avec Jean Hugel nous partageons une amitié très forte. C'était le plus convaincu des supporters de

l'académie des vins anciens dont il était un fidèle assidu. Lors d'une de nos rencontres il m'avait offert une bouteille emprisonnée dans un sac plastique transparent noué par une forte ficelle et recouvert d'une couche de poussière collée par électricité statique. Il m'avait raconté l'histoire de cet alcool mais je l'ai oubliée. Je cherchais une occasion d'ouvrir cette bouteille au nom de l'amitié que je porte au regretté Jean Hugel, grâce à qui j'ai pu, lors d'un dîner en son souvenir, boire le mythique Constantia 1791 d'Afrique du Sud.

Ma tâche première en arrivant est d'ouvrir les deux flacons que j'ai apportés. Le bouchon du Salon fortement serré dans le goulot est sans histoire. Je lève très précautionneusement le frêle bouchon de la très haute bouteille recouverte de cire et je peux lire « Hugel Riquewihr Haut-Rhin depuis 1639 » puis une date : 1980. Est-ce un bouchon de récupération lors d'un rebouchage ou est-ce la date de mise en bouteille je ne sais pas mais le bouchon est beaucoup plus recroquevillé que ne le serait un bouchon de vin de 1980.

Le premier nez est d'une force alcoolique qui évoque les alcools qui flirtent avec les 50°. Nous allons voir. Le nez évoque aussi des fraîcheurs anisées. L'alcool versé dans le verre est translucide comme de l'eau. Même le plus pur des gins ne donnerait pas cette sensation de fluidité d'une eau de montagne.

Etant en avance, je goûte tout seul le champagne et l'alcool avec trois caviars, l'osciètre prestige, assez gris, le Transmontanus beaucoup plus noir et le Kristal, presque rouquin. Sur le champagne Salon, c'est le Transmontanus qui paraît le plus adapté car il est vif cinglant comme le champagne. Sur l'alcool de cumin, c'est le Kristal qui semble le plus adapté, car il peut calmer les ardeurs de l'alcool. C'est amusant que mon champion, l'osciètre, ne soit gagnant dans aucun des cas. Il va se rattraper sur les prochains plats. L'alcool de cumin est d'une rare fraîcheur. Il n'est pas imposant mais il a une longueur invraisemblable. Sa fraîcheur anisée est remarquable et ce qui me plaît tout particulièrement c'est que l'alcool ne tue pas la bouche. Dès qu'on reprend une goutte de champagne tout revient dans l'ordre et même plus, l'alcool met en valeur le champagne en lui donnant de l'ampleur. Je constate que cet alcool, non seulement met en valeur les caviars, mais en plus il trouve sa place sans bousculer son environnement. Je suis aux anges.

Nous déclinons ensuite chacun des plats prévus en ajustant les quantités, les éventuels accompagnements, afin d'avoir le meilleur repas possible, l'alcool et le Salon jouant un rôle de calibrage et d'étalon. Je ne dévoilerai pas la suite pour que le 224^{ème} dîner ait encore un parfum d'inédit mais je peux révéler que cette séance de mise au point a été utile pour ajuster les plats. Les achats faits par Pascale sont extrêmement pertinents et Philippe a su intelligemment assimiler tout ce qui doit concourir au succès de chaque plat.

Tout se présente bien pour ce futur dîner qui pourra nous donner l'envie qu'il y ait des suites. L'ambiance de l'équipe est d'une grande motivation. La plus forte sensation pour moi a été ce sublime alcool de cumin de 1943 qui est d'une élégance et d'une fraîcheur anisée qui colle parfaitement aux associations que nous projetons. Miam, miam !

Ma femme est allée faire des courses. Elle revient et me dit : je vais avoir besoin de toi et ça commence par un « H ». Depuis que je me suis trouvé un talent d'écailler, je sais que H veut dire huître. Je vais voir de quoi il s'agit et mon intuition est bonne. Il y a une trentaine d'huîtres car le marchand a arrondi les douzaines. Je cherche le couteau qui m'a fait découvrir que je savais ouvrir les huîtres et je commence. A la deuxième huître, la pointe d'acier se casse et je n'ai plus qu'un couteau qui ne peut pas pointer. Il y a dans le tiroir un autre couteau à huître avec lequel je n'ai jamais eu de bons résultats. La suite des événements est un chemin de croix. Toutes des demi-minutes, je maudis ce sort contraire qui me pousse à ouvrir des huîtres avec un mauvais outil. Je ne cesse de répéter qu'un bon ouvrier ne peut agir s'il n'a pas les bons outils. Je peste, et quand je peste, ça s'entend. Ma femme m'encourage tout en disant que je radote et rongant mon frein, j'arrive au bout de l'ouverture non sans avoir laissé en route –et pas sur les huîtres – quelques gouttes de sang.

Le plateau est prêt et l'énergie que j'ai déployée mérite, à mes yeux, d'être récompensée. J'ouvre un **Champagne Dom Pérignon 1990**. Le bouchon est coiffé par un muselet de couleur vert olive

inhabituel. Le bouchon vient sans histoire avec un beau pschitt. La couleur du champagne est claire, à peine ambrée. Dès le premier contact, je suis face à une immanence. Ce champagne est parfait. Et face à la perfection, point n'est besoin d'analyser. Ce Dom Pérignon est là, parfait, et l'important est d'en jouir. Avec l'iode de l'huître, il y a une multiplication d'énergie et d'intensité. Le champagne est électrique tant il est vif. Il y a en lui des accents floraux et romantiques mais il est aussi vineux. Ce qui me fascine c'est l'équilibre et la sérénité et la profondeur du message. J'avais aimé récemment le Dom Pérignon 2009 qui me semble avoir l'âme de Dom Pérignon, mais là, avec ce 1990, je bois la gloire de Dom Pérignon. Quelle grandeur, quelle grâce. C'est la perfection du champagne de charme et de persuasion. Avec les huîtres il n'y a aucun accompagnement, seulement du pain et du beurre. Et il faut absolument boire le champagne juste après les huîtres pour que l'iode se multiplie dans le champagne. La force vineuse est là, mais c'est le charme qui triomphe.

Je me sens prêt à ouvrir d'autres huîtres, même avec un tournevis, s'il y a de telles récompenses !

Des amis du sud sont de passage à Paris. Ils logent au Peninsula et nous proposent de venir dîner avec eux au **restaurant L'Oiseau Blanc de l'hôtel Peninsula**. La salle du sixième étage est consacrée à l'avion qui a traversé l'Atlantique en 1927 avec Nungesser et Coli et n'est jamais arrivé et n'a jamais été retrouvé. Le chef est **Christophe Raoux**, Meilleur Ouvrier de France arrivé en août 2016.

La salle doit être merveilleuse lorsqu'il fait beau et lorsque l'on peut ouvrir le toit comme on le fait au restaurant Lasserre, mais en ces temps de début de printemps, le plafond paraît bas. La vue sur la Tour Eiffel magnifiquement illuminée est très belle. Pour choisir l'apéritif on me confie la carte des vins. Il y a comme dans beaucoup de ces endroits luxueux des prix qui ne concernent que quelques clients qui ne commandent que si c'est cher. Le Pétrus 2003 à 6.500 € et le Lafite 2005 à 3.500 € donnent le ton de cette partie de carte irréaliste. Ensuite, les pépites sont rares mais il y en a. La carte est bien pauvre en vins de renom que l'on aime pour leur goût. Nous allons quand même nous régaler avec de grands vins.

Le **Champagne Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2006** est une réussite. Il a une très belle personnalité consensuelle. Il est droit dans ses bottes comme on dit, pur et gastronomique. Les amuse-bouche sont délicieux et montrent un talent certain, tant les complexités sont joliment troussées.

Mon menu sera : foie gras poêlé de l'Aveyron, présenté avec diverses formes de betteraves puis ris de veau français cuit en cocotte. J'ai proposé à mon ami que nous prenions le Clos des Papes dans les deux couleurs. Le **Châteauneuf-du-Pape Blanc Clos des Papes 2015** a une belle mâche. Il commence avec un peu trop d'amertume, mais c'est parce qu'il est froid, car lorsqu'il se réchauffe, le gras et l'opulence effacent l'amertume. C'est un beau blanc qui malgré tout manque un peu d'étoffe.

Il faut dire qu'à côté de lui, et servi en même temps, le **Châteauneuf-du-Pape Rouge Clos des Papes 2011** est un vin d'une expressivité infinie. Il est riche, il est rond, il est persuasif. Je vois peu de rouges qui donnent tant de plaisir. Même si le blanc pouvait convenir aux deux plats que j'ai choisis, le rouge domine le jeu dans les deux cas. C'est un vin de joie de vivre, droit, direct et au fruit noir débordant.

Les chairs du foie gras et du ris de veau sont spectaculairement bonnes. Bravo le chef. On aurait aimé que le foie gras soit plus dominant dans l'équilibre du plat avec les accompagnements. On aurait aimé un ris un peu moins cuit, mais ce sont des remarques à la marge, car le chef a un très grand talent.

L'ambiance est agréable, le service est très attentif. La carte des vins peut mieux faire mais le bilan de la soirée est très positif. Nous nous sommes régaler.

« **Les Domaines Familiaux de Bourgogne** » est une association de vigneron qui font ensemble la présentation de leurs vins. La réunion a lieu au rez-de-chaussée du **Pavillon Ledoyen** et ce sont **les 2015** qui sont présentés. Je commence par faire un tour des tables pour dire bonjour aux vigneron que je connais et je commence à goûter les vins rouges, puis les blancs. Ce qui est impressionnant, c'est que tous les vins sont réussis et correspondent aux profils des vignobles et des

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

domaines qui les ont faits. Il est loin le temps où certains vins pouvaient être approximatifs. Ils sont tous bien faits, car aux tables il y a la crème de la crème du vin de Bourgogne. Il y a des vins qui sont plus ou moins ouverts, mais globalement, on va les aimer selon la hiérarchie habituelle de ses préférences.

Les rouges sont épanouis, joyeux, et promettent des vins grandioses. J'ai particulièrement apprécié le **Chambertin Trapet P&F 2015**, le **Musigny Joseph Drouhin 2015**, le **Clos Vougeot Château de la Tour Vieilles Vignes 2015**, le **Bonne-Mares G. Roumier 2015**, le **Chambertin Clos de Bèze Armand Rousseau 2015**, le **Nuits Saint-Georges Clos de la Maréchale Jacques Frédéric Mugnier 2015**, le **Corton Bressandes Tollot-Beaut 2015**, le **Clos de Vougeot Méo-Camuzet 2015** et j'en oublie bien sûr. On voit en lisant cette liste que ce sont les plus grands bourgognes qui sont présentés. L'année 2015 donnera de très grands vins. Ils se goûtent bien maintenant et la date est bien choisie. Mais ils se goûteront dix fois mieux dans une vingtaine d'années.

Les blancs sont plus difficiles à goûter car certains sont encore fermés. Ils sont quand même très prometteurs. Le **Beaune Clos des Mouches Joseph Drouhin 2015** est puissant, le **Puligny-Montrachet les Folatières Dujac 2015** est agréable à boire, le **Puligny-Montrachet les Pucelles Domaine Leflaive 2015** est prometteur, le **Corton-Charlemagne de Montille 2015** est noble, le **Nuits Saint-Georges Clos de la Maréchale blanc Jacques Frédéric Mugnier 2015** est une première pour moi car je n'avais jamais bu le blanc et je l'apprécie, le **Rully Agneux Eric de Suremain 2015** est beaucoup plus puissant que je n'imaginai, le **Bourgogne Les Clous Aimé domaine de Villaine 2015** est très élégant et le **Chablis Valmur domaine Raveneau 2015** est brillant.

En fait, lors de cette présentation, j'ai aimé ce que je m'attendais à aimer et les vins étaient au rendez-vous. On pouvait grignoter à un buffet fromager au premier étage. Selon la tradition les vigneron avaient apporté des bouteilles plus anciennes. Sur les conseils d'un ami j'ai goûté un **Musigny Joseph Drouhin 2007** qui est une merveille et montre – s'il en était besoin – qu'on ne doit boire les vins que lorsqu'ils ont de l'âge. Un des intérêts de cette présentation de haut niveau, c'est que l'on rencontre des vigneron amis, des amateurs et des professionnels de la restauration. C'est un des plus beaux rendez-vous de la planète vin.

Amicales salutations de François Audouze