

Apéritif à la maison puis déjeuner au restaurant l'Ecu de France, déjeuner à Ollioules au restaurant 'Promis !' de Valérie Costa, 223ème dîner de wine-dinners au restaurant Le Laurent.



Les vins du 223ème dîner de wine-dinners se sont tous montrés éblouissants, au sommet de leur art.

Deux amies américaines, fidèles de mes dîners, avaient assisté au 222ème dîner au restaurant Pierre Gagnaire. Ma femme et moi les invitons à prendre un apéritif chez nous puis à déjeuner dans un restaurant que nous aimons. A domicile, j'ouvre un **Champagne Krug Grande Cuvée** à l'étiquette « gold » fait avec des vins qui ont plus de 30 ans. Le bouchon est beau, le pschitt est faible à l'ouverture mais le pétillant est fort et même très fort car la présence de la bulle est insistante. Je me suis dit qu'il eût fallu ouvrir la bouteille plus de deux heures avant. La couleur est joliment ambrée et le champagne est noble, présent, imprégnant. Avec le jambon Pata Negra délicieux il est agréable, mais pour une fois, car c'est rarement le cas, je le trouve plus vibrant sur la poutargue. Nous montrons à nos amies l'accord champagne et camembert qu'elles ne connaissaient pas et il me paraît que ce camembert Moulin de Carel conviendrait mieux à un jeune Salon qu'à un Krug à maturité comme celui-ci.

Nous nous rendons ensuite au **restaurant l'Ecu de France** car nous voulons montrer à nos amies ce restaurant traditionnel et historique dont la décoration n'a pas changé d'un détail depuis que je le connais, c'est-à-dire il y a plus de soixante ans. Nous l'aimons pour le décor, pour la carte des vins intelligente constituée par la famille Brousse de père en fils mais aussi pour la cuisine inspirée d'un chef haïtien au sourire inextinguible, Peter Delaboss.

Le menu créé par **Peter Delaboss** est : foie gras au caramel de betterave / velouté de corail truffé et Saint-Jacques rôties / filet de biche en croûte de céréales, jus cacaoyer / soufflé à l'orange et Grand-Marnier.

Le **Champagne Substance Jacques Selosse dégorgé le 29 juillet 2013** a une belle couleur ambrée. Quelle surprise car il se montre très largement plus brillant que le Krug bu à la maison. Il a du charme, une extrême présence, de la puissance et de la complexité. Il se marie judicieusement avec le foie gras.

Le **Bienvenue Bâtard Montrachet Louis Carillon et Fils 1999** est très généreux, ample, avec une longueur spectaculaire. Ce vin riche et gourmand est une très agréable découverte. Il bénéficie de la force de son millésime. L'accord avec les coquilles est parfait, appuyé par la force du corail des Saint-Jacques.

J'ai apporté **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1992**. Nous avons bu avec nos deux amies au dîner d'il y a deux jours La Tâche 1961 qui n'était pas parfaite. Ce vin est une belle revanche. Le vin est beaucoup plus puissant que ce que laisse entendre son millésime et il exacerbe joliment les qualités du domaine de la Romanée Conti. **Hervé Brousse**, qui dirige le restaurant dans la continuité de ses parents et à qui je fais goûter le vin, trouve dans ce 1992 des aspects d'une Romanée Saint-Vivant du domaine. J'avoue que je suis plutôt sur le terrain d'une belle La Tâche, dont les complexités sont ciselées. Le filet de biche est exactement ce qu'il faut pour mettre en valeur La Tâche.

Le soufflé au Grand-Marnier dont on sent à peine l'alcool n'appelle aucun vin en particulier, mais on peut finir les verres qui sont sur table sans faire un contresens.

Le chef avait conçu son menu sans connaître les vins que nous choisirions. Nous avons réussi, par la grâce de l'ange gardien qui surveille nos agapes, à faire un repas de haute gastronomie avec des accords très pertinents. L'ambiance était souriante, nos amies américaines repartiront demain en leur pays, pour revenir en fin d'année pour de nouvelles aventures.

« Homme libre, toujours tu chériras la mer ! » Il n'y a rien de plus vrai que ce vers d'un poème de Baudelaire et j'ai la chance de le vérifier tous les jours lorsque je suis dans ma maison du sud. Les sons, les couleurs, tout m'enchantent. Il se trouve que j'ai un projet en cours avec la cuisinière chef du restaurant La Promesse à Ollioules. Elle exploite aussi un restaurant plus petit au centre d'Ollioules, le **restaurant 'Promis !'**. Valérie Costa et son mari Jean-Marc me reçoivent dans leur restaurant. Comme si nous conspirions, une affiche indique à l'extérieur que le restaurant est privatisé aujourd'hui. Nous pourrions donc bavarder en déjeunant ensemble tous les trois.

Je me doutais que je ne serais pas obligatoirement le client lambda du restaurant aussi ai-je des munitions dans ma musette. J'ouvre donc un Champagne Salon 1997 qui se goûte particulièrement bien en cette phase de sa vie.

Voici le menu que **Valérie Costa** a composé pour nous trois : jambon de cochon noir de Bigorre de 28 mois de la famille Grau / craquants aux olives noires / gressins au beurre / langoustines tiédies à l'huile d'olive à la mandarine et caviar osciètre Kaviari / filet de veau aux morilles et lard paysan, courge spaghetti à la vapeur / saint-nectaire fermier / la mangue et la passion, biscuit caramélisé, pistaches et coulis chaud de mangue / sablé citron et sablé aux pépites de chocolat.

Le **Champagne Salon 1997** a un nez qui s'impose. C'est Jean Paul Belmondo qui disait sur un texte de Michel Audiard : « Quand les types de 130 kilos disent certaines choses, ceux de 60 kilos les écoutent ». Le nez du Salon c'est ça. Il impose le respect. En bouche il combine la puissance, le caractère vineux avec une délicatesse et une douceur rares. Il est floral et en plus vineux. Le jambon délicieux lui convient mais c'est surtout sur les merveilleuses langoustines qu'il devient une évidence. Et curieusement sur ce plat il devient doux, presque sucré tant il envoûte de son charme.

Pour le veau **Jean-Marc** me fait plusieurs propositions et nous continuons au champagne avec le **Champagne Bollinger Grande Année 2005**. Il se montre très pertinent sur le filet de veau, sur la morille mais surtout pour moi avec la courge très finement découpée et donc aérienne, qui crée un accord couleur sur couleur. Le Bollinger ne joue pas sur le même registre gastronomique que le Salon. Il est plus carré, solide et droit, sans atteindre la complexité charmeuse du Salon. Il aurait fallu inverser l'ordre des champagnes mais pour le menu cet ordre est le plus pertinent. Le Bollinger est excellent avec le saint-nectaire d'un affinage idéal.

Le dessert se prend avec un **Rhum arrangé des Seychelles Le Jardin du Roi, au rhum Takamaka** fait avec cannelle, citronnelle, vanille et zeste d'orange. C'est tellement bon qu'on en reprend en oubliant la charge alcoolique masquée par le charme de cette liqueur. L'accord avec la mangue est gourmand.

Avec tant de saveurs généreuses, je ne peux pas dire que nous ayons sérieusement reconstruit le monde, mais nous avons entretenu notre amitié. Ce fut un très beau repas, dans ce joli petit restaurant qui s'anima aux beaux jours lorsque l'on pourra sortir des tables en plein air dans le beau village d'Ollioules.

Le **223^{ème} dîner de wine-dinners** se tient au **restaurant Le Laurent**. Il a été décidé en un temps record, un fidèle de mes dîners m'indiquant qu'un américain de Boston voulait fêter avec ses associés et ses conseils la concrétisation d'un contrat dont je n'ai pas demandé qu'on m'en dise plus. Les vins ont été livrés il y a moins d'une semaine.

Lorsque j'arrive à 17 heures pour ouvrir les vins, **Ghislain**, le sommelier-chef du restaurant, a déjà disposé les bouteilles du dîner sur une table dans l'ordre de service pour que je puisse prendre la traditionnelle photo. J'apprécie beaucoup cette initiative. Sur une table voisine tout ce dont je pourrais avoir besoin est en place. J'ouvre les bouteilles dans l'ordre de service et je n'ai pas le souvenir d'avoir ouvert tant de bouteilles sans que l'une d'entre elles ne me pose des problèmes d'odeurs inamicales. Aujourd'hui tous les parfums sont parfaits. Tiendront-ils, nous verrons. Le pomerol Caillou 1953 a un divin parfum de pomerol, nettement plus riche que celui du Pétrus 1966. Je me pâme en sentant le message odorant de l'Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1981 qui est tellement caractéristique du domaine. L'Yquem 1961 paraît beaucoup plus sec que le Climens 1943 plus botrytisé. Arrive maintenant l'ouverture du dernier vin, non inscrit au programme, que j'ai ajouté comme un cadeau. C'est un Rota 1858, seules mentions sur l'étiquette écrite à la main. Il y a très peu d'informations sur le web sur ce vin d'Andalousie et comme le verre est opaque je ne sais pas de quel type de vin il s'agit, rouge, blanc ou liquoreux. Le bouchon est très fortement collé à la paroi et s'émiette facilement. Il me faut cureter au début pour pouvoir lever le tout petit bouchon au liège parfait. Je fais sentir à Ghislain qui me devance pour dire que ce nez est le même que celui de mes vins de Chypre 1845. Ces fragrances sont celles d'un parfum, envoûtant, ensorcelant, fait de poivre, d'épices de réglisse, de zestes, d'une richesse infinie. Et je ne peux m'empêcher d'éprouver une immense joie. Dans la caverne d'Ali Baba que j'ai acquise, les Rota 1858 étaient des inconnues comme les bouteilles sans étiquettes. Savoir que ce Rota 1858 est du niveau du vin le plus cher à mon cœur, le Chypre 1845, ne peut que me combler.

Nous sommes treize dont trois femmes. Comme l'organisateur de ce dîner est américain, le dîner se tient en anglais, aussi, comme presque tous les convives me sont inconnus et parlent anglais, je ne sais quelle est la proportion d'américains et de français. Je la suppose moitié-moitié.

Dans le salon d'entrée en forme de rotonde nous buvons le **Champagne Salon Magnum 1997** sur de belles gougères au fromage. Ce champagne, c'est à la fois le gendre idéal, car il est insolent de charme, façon George Clooney à vingt ans, et à la fois macronien dans le sens de « et en même temps », car il combine facilité de lecture et complexité et il combine un caractère vineux avec un grand romantisme. Il a tout pour lui et se situe à plus de vingt ans en un moment de plénitude.

Nous passons à table. Le menu préparé par **Alain Pégouret** est : araignée de mer dans ses sucs en gelée, crème de fenouil / morilles et petits pois lutés, sucs à peine crévés, ail des ours / pièce de bœuf servie en aiguillettes, pommes soufflées / agneau de lait mariné aux herbes cuit en robe des champs, crispy de cébettes et d'artichauts, fondue de cœur de romaine / ris de veau rissolé, blettes d'olives noires / stilton / merveilleux à la mangue / les palmiers « Laurent ».

Le **Champagne Ruinart Père & Fils 1955** est le seul vin que j'avais goûté avant le repas car verser un verre au moment de l'ouverture nuit à l'intégrité de la méthode d'oxygénation lente, qui est d'autant plus efficace qu'on ne touche plus à la bouteille qui vient d'être ouverte. Le champagne m'avait conquis mais j'avais mesuré combien ce champagne peut être difficile à comprendre si l'on n'a pas l'habitude des champagnes anciens. A ma grande surprise, tous les convives ont apprécié ce champagne sans bulle mais au pétillant bien présent, aux goûts d'automne mais ensoleillé. Très riche et long en bouche il est adouci par l'araignée de mer et se montre d'un charme confondant. C'est un très beau champagne généreux, précis et ciselé.

Les morilles accompagnent deux vins. Le **Château Laville Haut-Brion Graves 1982** est d'un jaune clair irrésistiblement jeune, et c'est une caractéristique de ce vin à tous les âges. Il est complexe, jouant sur son acidité idéale et un beau caractère de Graves et ce qui frappe c'est sa largeur épanouie. C'est un guerrier triomphant. A côté de lui le **Kebir-Rosé Etablissements Frédéric Lung Alger #1947** à la couleur d'un thé rose est un inconnu de tous les convives sauf deux qui ont déjà participé à un de mes dîners au George V où je l'avais servi. Il est surprenant car l'on n'a pas de repère. Ghislain à l'ouverture avait senti de la datte dans son parfum. Je ressens aussi des esquisses de café et il me semble plus dans une ligne de vin blanc que de vin rosé. Ce pourrait être un Rhône blanc riche et noble. Tout le monde est conquis par ce vin. L'accord des morilles est aussi intéressant avec chacun des vins. Le Laville s'élargit et le Kebir rend l'accord plus profond.

Sur la pièce de bœuf à la lourde sauce il y a trois bordeaux de la rive droite. Le **Château Ausone 1964** est exceptionnel de raffinement. J'attendais un Ausone solide et je bois un Ausone noble et galant, un Aramis, un Alfred de Vigny. C'est un très grand Ausone raffiné. Le **Château Le Caillou Pomerol 1953** est la définition absolue du pomerol parfait, plus encore que son voisin plus capé. Il est riche, exsude la truffe, et montre une énergie insoupçonnée. Le **Pétrus 1966** est tout en subtilité. Bien moins triomphant que le Caillou, il est comme le calligraphe japonais qui ne sera compris que par des initiés. Son message est subtil, dosé, raffiné et apparemment toute la table le comprend. Le Caillou réagit bien sur la lourde sauce.

L'**Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1981** a les caractéristiques que j'aime, la rose et le sel. Je l'adore car il est tout en suggestion. Ce n'est pas un vin puissant, c'est un vin qui suggère des notes de grande intelligence. A côté de lui, sur l'agneau de lait, le **Château Corton Grancey Louis Latour 1964** est d'une sérénité inouïe. C'est le vin de Bourgogne parfait. J'ai bu plusieurs fois ce 1964 et jamais je ne l'ai rencontré aussi épanoui et équilibré. Les votes vont consacrer sa brillante prestation. J'ai mangé la viande sur le Corton et la salade d'une belle amertume sur l'Echézeaux car cette romaine a exacerbé les amertumes du 1981 dans une alliance de toute beauté.

L'**Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1962** est d'un équilibre absolu. Il est fin, raffiné, très bourguignon sans renoncer à ses origines rhodaniennes. Je suis amoureux de ce vin si facile à lire, comme le Salon 1997, mais révélant de belles complexités. L'accord avec le ris de veau est divin.

Les deux sauternes seront servis sur deux plats, le stilton d'abord et le dessert à la mangue ensuite. Le **Château d'Yquem 1961** est noble et a mangé une partie de son sucre. Il joue donc sur sa finesse et le salin du stilton le met en valeur beaucoup plus que le **Château Climens Haut-Barsac 1943** à la robe d'acajou doré et au botrytis épanoui. Alors qu'intrinsèquement le Climens est plus large et plus joyeux que l'Yquem c'est ce dernier qui recueillera des votes alors que le Climens sera injustement oublié.

Vient maintenant dans sa magnifique bouteille opaque au cul très profond le **Rota vin d'Espagne 1858**. La robe est complexe avec des tons très foncés mais aussi des tons jaune clair comme en un mélange irréal. Le nez est toujours aussi envahissant et en bouche c'est du plomb fondu de bonheur. Il y a un poivre intense, de la réglisse, des zestes d'orange suggérés. De nombreuses épices s'y ajoutent mais c'est surtout sa persistance aromatique qui est infinie. C'est un cousin du Chypre 1845, vin absolument divin.

Il est temps de voter et c'est bien difficile car je pense que devant tant de perfection si je refaisais mon vote dans une heure je pourrais voter différemment. Nous votons pour nos cinq préférés. Sur 13 vins, 12 ont eu au moins un vote, imaginez ma joie. Six vins ont eu l'honneur d'être nommés premier. L'Hermitage la Chapelle a eu 4 votes de premier, le Corton Grancey 3 votes de premier, l'Echézeaux et le Rota 1858 ont eu 2 votes de premier, le Laville et le Pétrus ont eu un vote de premier.

Le classement du consensus serait : **1 - Château Corton Grancey Louis Latour 1964, 2 - Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1981, 3 - Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1962, 4 - Château d'Yquem 1961, 5 - Pétrus 1966, 6 - Château Laville Haut-Brion Graves 1982.**

Mon classement est : **1 - Rota vin d'Espagne 1858, 2 - Château Corton Grancey Louis Latour 1964, 3 - Château Laville Haut-Brion Graves 1982, 4 - Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1981, 5 - Château Ausone 1964.**

Lorsque j'ai demandé aux convives quel était l'accord qui les a le plus enthousiasmés, quelle ne fut pas ma joie de constater que tous les plats ont été cités comme étant le meilleur accord mets et vins pour au moins l'un d'entre eux. Mon choix serait le ris de veau et l'Hermitage 1962. Bravo au chef Alain Pégouret d'avoir créé des plats si lisibles qu'ils ont collé aux vins. Le service a été parfait, **Aurélien** qui a fait le service des vins a été très attentif et a réussi parfaitement. Etions-nous dans un jour fleur ou un jour fruit ou un autre jour pour que tous les vins se soient présentés dans la forme la plus aboutie qu'ils pourraient avoir, je ne sais pas, mais ce dîner fut une réussite totale.

Amicales salutations de François Audouze