

Dîner d'anniversaire de mariage au restaurant l'Ecu de France, déjeuner impromptu au restaurant Pages, deux dîners avec mon fils, déjeuner d'anniversaire en famille avec de grands vins inattendus.



Cet **Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné** pourrait être plus vieux que 1939. Il a une curieuse capsule rose plissée.



Nous allons fêter notre anniversaire de mariage. C'est ma femme qui a le choix du restaurant où nous fêterons à deux ces quatre fois treize ans de vie commune et avec une intuition dont elle a le secret elle choisit le **restaurant l'Ecu de France**.

Alors qu'il y a peu nous étions encore sous le régime d'un hiver frileux, le soleil vient de faire sa réapparition et nous passons sans préavis de l'hiver à l'été, aussi le choix de dîner le long de la Marne dont le niveau est redevenu presque normal est le meilleur des choix possibles. Devant nous, des canards, des oies et des hérons volent ou suivent le flot puissant du courant. Il fait beau, c'est le premier dîner de l'année en plein air.

De plus, intuition supplémentaire de ma tendre moitié, il y a sur la carte des vins du restaurant un vin de notre année de mariage, 1966.

Peter Delaboss, le chef d'origine haïtienne, sachant que nous venons, a prévu un menu spécial dont nous serons les cobayes : foie gras à l'encre de seiche, magret à l'huile de vanille / velouté de petits pois à la menthe, œuf mollet en coque de chocolat, langoustines rôties / pigeon rôti, foie gras poêlé, jus fruit de la passion, mirabelle et truffe / île flottante en coque de chocolat blanc, crème citron, glace au thym.

Je croyais avoir une petite influence sur son exubérance mais ce soir, c'est feu d'artifice. Dans l'amuse-bouche, les betteraves rouges ont un goût très fort qui masque un peu celui du foie gras. Pour l'entrée si l'œuf mollet est pertinent, sa coque en chocolat n'est pas nécessaire. Les délicieuses langoustines avec le velouté suffiraient pour faire un joli plat. J'ai adoré le pigeon et la mirabelle a priori difficile à marier avec le pigeon et le jus au fruit de la passion s'est magnifiquement comporté. Le plat de pigeon est une merveille. L'île flottante, très généreuse était sans doute de trop pour nos appétits.

Le **Champagne Substance Jacques Selosse dégorgé en juillet 2013** a une forte personnalité. Il est joliment doré, vif, cinglant, de grande noblesse. Mais il est un peu strict et manque de joie de vivre. Il est parfait en situation de gastronomie. C'est un janséniste.

Le maître d'hôtel m'a laissé ouvrir la bouteille de **Château Latour 1966** de la cave du restaurant. Hélas je n'avais pas eu l'idée de prendre mes instruments. Aussi le bouchon imbibé en son centre et qui est venu en nombreux morceaux m'a posé quelques problèmes, mais avec l'aide d'**Hervé Brousse** en fin de parcours, l'ouverture fut un succès. Le premier nez de ce vin est très encourageant et subtil. La couleur dans le verre est d'un rouge sang très vif et noble. En bouche, deux choses me frappent. La première est le velours délicat et raffiné de ce vin qui a conservé une belle structure. La deuxième est que ce Latour ne doit pas s'analyser. Il faut en jouir tel qu'il est, sans chercher à peser chaque composante de son goût. Et alors, on en profite.

J'ai versé un verre de ce vin à partager entre Hervé Brousse, son père et le personnel et je suis content qu'Hervé ait eu la même lecture synthétique que moi : ce Latour 1966 est grand, très vivant, dynamique et sa richesse est noble. Et c'est ce qui compte.

Le long de la Marne, pour la première soirée en plein air, dans ce beau restaurant dont la carte des vins est d'une grande intelligence, avec un chef souriant, inventif et qui fait du hors-piste, nous avons joyeusement fêté une année de mariage de plus.

Le lendemain de ce beau repas d'anniversaire, je me présente impromptu au **restaurant Pages**. Je retrouve avec plaisir **Lumi Hachiya** qui après quelques mois d'absence est revenue diriger la salle de ce restaurant que j'aime particulièrement. Je rencontre la nouvelle sommelière **Léa** que je connaissais déjà par Instagram lorsque j'ai su qu'elle rejoignait l'équipe autour du chef Teshi.

Après le beau dîner d'hier je suis à l'eau ce qui ne m'empêche pas de déguster le très intéressant menu composé de : trois amuse-bouches : céviche de lieu jaune et coriandre / fenouil au pastis fumé aux branches de fenouil / mini aubergine frite. Menu : asperge verte de Sylvain Erhardt (Alpilles), tourteau et fèves, bisque de tourteau / merlan, épinard et pissenlit, citron confit à l'ail des ours et oseille / veau du Perche, asperges blanches de Tours grillées et crues, maïtaké grillé sur le bincho / chocolat aux fèves de Tonka, mousse au café et glace au foin / riz au lait, rhubarbe et fraises.

Le chef **Ryuji Teshima** dit **Teshi** fait une cuisine toute en élégance. Les amuse-bouche sont des suggestions de pistes gustatives. L'asperge est croquante à souhait. J'aurais aimé une bisque plus virile et épicée sur le tourteau mais la combinaison tourteau et asperge est agréable. Le merlan est le plat le plus gratifiant de ce repas, parfaitement cuit et de belle mâche. Le veau réagit bien aux asperges à croquer, plus qu'aux lamelles de peau d'asperge qui réduisent la longueur de son goût. Le champignon japonais est très goûteux. Cette cuisine élégante et légère – à part le dessert au chocolat difficile un lendemain de festin – me plaît beaucoup. Je reviendrai bientôt et il y aura du vin !

Mon fils arrive de Miami et vient loger chez ses parents. Au dîner j'ai prévu que nous finissions le **Champagne Substance Jacques Selosse dégorgé en juillet 2013** que j'avais bu et non fini au restaurant l'Ecu de France. Le champagne a gardé toute la force de sa bulle. Il montre sa noblesse à l'attaque mais en milieu de bouche, une amertume et une sécheresse en font un champagne sans véritable émotion. Or c'est un champagne que j'adore. J'imagine volontiers un problème de bouteille.

L'écart va être significatif avec le champagne que j'ouvre maintenant, un **Champagne Krug Private Cuvée Brut Réserve** probablement des années 50, mais le bouchon est tellement petit et rétréci que je penserais plutôt aux **années 40**, voire plus vieux si cela s'accorde avec la période de validité de ces étiquettes. Le bouchon vient sans aucun pschitt. Il se prend en main et sort sans aucun effort car il ne collait plus au goulot, ce qui explique la baisse de niveau. La couleur dans le verre est d'un ambre plutôt gris, à peine.

Le premier contact en bouche est extrêmement gratifiant. Immédiatement ce champagne se montre plaisant, beaucoup plus intéressant que le Selosse. Son nez est agréable, pur, ne souffrant d'aucun défaut. Le champagne montre des signes d'âge, non déplaisants, mais une délicieuse acidité bien contrôlée lui donne du volume et du charme. C'est réellement un champagne de plaisir.

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

Nous mangeons une viande de porc de haute qualité traitée comme un beefsteak, avec un gratin de pomme de terre revisité pour obtenir une certaine légèreté. Le champagne vineux se comporte bien.

Pour les traditionnelles meringues en tête chocolatée, mon fils goûte le reste d'un Château Filhot Sauternes 1976 et d'un Tokaji Aszu Eszencia Hongrie 1988 qui restaient de la dernière séance de l'académie des vins anciens tandis que je continue à boire le Krug complexe et de grande personnalité. Ces champagnes anciens, même blessés sont d'une grande noblesse.

Le jour d'après à dîner nous allons essayer de boire peu car il y aura le lendemain un grand déjeuner avec tous mes enfants. J'avais apporté de ma cave deux Krug pour le cas où l'un des deux ne serait pas satisfaisant aussi la solution trouvée est de boire la deuxième bouteille de **Champagne Krug Private Cuvée Brut Réserve** probablement des années 40. Le bouchon se présente exactement de la même façon, c'est-à-dire qu'il s'enlève sans le moindre effort, sale comme celui d'hier. La couleur du vin est un peu plus foncée que celle d'hier, le nez est aussi avenant.

En bouche, le vin de cette bouteille est encore plus grand qu'hier. Il paraît plus jeune, vif, équilibré et ne fait pas son âge. C'est un très grand champagne qui accompagne des araignées de porc, ces morceaux qui sont les plus tendres de la viande de porc. Nous essayons d'être raisonnables mais c'est difficile, car demain, quand il y aura tous les enfants, ce sera la fête.

Le dimanche à déjeuner il y aura mes trois enfants et quatre de mes six petits-enfants. Pour **fêter mon anniversaire**, rien ne peut me faire autant plaisir que d'avoir autant de membres de ma famille proche. Le choix des vins est d'une importance capitale à mes yeux.

L'anniversaire de mariage était une semaine plus tôt et imaginant que nous l'aurions fêté à domicile, alors que nous sommes allés à l'Écu de France, j'avais apporté à mon domicile un Dom Pérignon 1966 de notre année de mariage. Il me semble opportun qu'il soit bu maintenant. Pour choisir les autres vins, je suis allé chercher dans ma cave principale, éloignée de mon domicile, et je suis allé fouiner dans la zone où se trouvent les vins non identifiés, ou mal identifiés.

Je repère un Volnay Santenots Coron Père & Fils dont l'étiquette du millésime a disparu et dont la belle étiquette principale est décollée. A vue de nez le vin serait des années 50, mais le verre de la bouteille est bleu ce qui pourrait signifier années 40. Ensuite je repère un récent achat de cinq bouteilles d'Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné dont tous les millésimes sont illisibles et quelques étiquettes sont elles-mêmes illisibles. Le vendeur m'avait dit qu'il s'agit probablement de 1939 mais en voyant les bouteilles, je pense que les vins sont beaucoup plus anciens. J'ai bu récemment un Hermitage La Chapelle 1938 qui paraît beaucoup plus jeune dans son habillage que ces bouteilles. Une chose est curieuse c'est que les capsules de ces bouteilles sont fripées comme des jupes plissées, et sont de couleur rose. Et le verre de la bouteille est très vieux. Alors, nous verrons à l'ouverture.

Le dimanche matin à 10 heures j'ouvre les deux vins. Le Volnay Santenots a un bouchon très difficile à faire monter car la surépaisseur dans le goulot oblige à le déchirer. Il vient en pièces. Le niveau est très convenable, le nez du vin à l'ouverture est très élégant, d'un magnifique bourgogne.

L'Hermitage La Chapelle suit à peu près le même scénario avec un bouchon dont le haut est dur comme du béton et avec un fort rétrécissement du goulot. En voyant la capsule et le bouchon, ainsi que la bouteille très lourde et ancienne cela me fait plus penser aux Nuits Cailles 1915 dont j'ai bu plus de dix exemplaires qu'à un vin de 1939 comme suggéré par le vendeur.

Les deux parfums sont d'une justesse extrême, le bourgogne d'une rare élégance et le vin du Rhône d'une richesse particulière.

Les enfants arrivent avec leurs enfants et nous prenons l'apéritif dans le jardin avec le **Champagne Dom Pérignon 1966** au beau bouchon, beaucoup plus sain que celui des Krug Private Cuvée bus les jours derniers. Le champagne a une esquisse de bulle. Il est très doré, presque orangé. En bouche ce champagne est un miracle. Il est parfait. Il est doux, miellé, avec une belle acidité. Chaque gorgée est un bonheur. C'est le plaisir pur. Je pensais que dans la décennie 60 qui est la plus belle pour Dom

Pérignon, c'est 1966 le plus grand millésime. C'est bien le cas. Nous jouissons d'un champagne exceptionnel. Le boudin blanc en tranches à peine poêlées forme un accord divin.

Le Volnay Santenots Coron Père & Fils vers années 40 est tellement riche qu'il doit être d'une grande année, alors, pour la beauté de l'anniversaire, pourquoi ne pas lui donner mon millésime et en faire un **Volnay Santenots Coron Père & Fils # 1943**, le signe « # » signifiant « approximatif ». Le vin se caractérise par un velouté charmant, une noblesse bourguignonne appréciable et un équilibre rassurant. Mes enfants boivent les vins à l'aveugle et leur enthousiasme a encore plus de valeur. Sur un filet d'agneau au beurre aillé et des pommes de terre en robe des champs, il est brillant.

Je sers maintenant l'**Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné # 1915** dont la bouteille est chemisée presque complètement. Le nez puissant et riche est très rhodanien. Le vin est très équilibré, de belle mâche et ne donne aucun signe d'âge. Mes enfants sont impressionnés par la tenue de ces deux vins qui n'ont pas l'ombre d'un défaut.

Sur une reine de Saba nous goûtons un reste de **Tokaji Eszencia Aszu 1988** qui est invraisemblablement complexe, la variété des goûts s'étant développée depuis que la bouteille a été ouverte il y a onze jours. Il y des évocations de réglisse, de café, de pruneaux, avec une fraîcheur extrême et une densité non négligeable. Le Tokaji envahit le palais et sa trace ne disparaît pas.

Par un temps splendide, heureux d'être quasiment tous ensemble, nous avons vécu un déjeuner radieux marqué par trois vins d'une qualité exceptionnelle.

Amicales salutations de François Audouze