



wine-dinners

Dîner dans le restaurant gastronomique de l'Auberge du Père Bise Jean Sulpice, déjeuner au restaurant Pages.



Rayas est plus connu pour ses vins rouges, mais ce **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape blanc 1997** est un très grand vin.

Nous sommes à **l'Auberge du Père Bise Jean Sulpice** et jusqu'à présent, nous avons déjeuné sur la terrasse, dîné au Bistrot 1903 de l'auberge et déjeuné au bar. C'est ce soir que nous allons enfin dîner dans la belle salle du restaurant gastronomique. Pour l'apéritif nous retrouvons la table du bar où nous avons déjeuné et nous jouons aux chaises musicales pour que ceux qui ont la vue vers le lac soient ceux qui ne l'avaient pas au déjeuner.

Le **Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 1998** est chaleureux, ouvert et généreux. Il accompagne avec bonheur les amuse-bouches. Il y a d'abord des chips de polenta au sel fumé qui sont subtilement croquantes, délicates et raffinées, une rissole au beaufort, un dé de bœuf de Montbéliard, marine et genièvre, un bœuf en gelée de framboise et petit pois, de la féra fumée et noisette. Tout est subtil et plante le décor du talent du chef. Le champagne large est un bon compagnon pour ces subtilités.

Pendant que nous grignotons au bar un homme jeune s'installe à une table voisine et bientôt sont posées devant lui deux bouteilles sur des porte-bouteilles inclinés. On distingue nettement Pétrus et La Tâche et nous apprendrons par Lionel qu'il s'agit de Pétrus 1983 et La Tâche 1998. Voilà quelqu'un qui a du goût. Il est connu, homme de scène que l'on voit souvent sur les télévisions.

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

Le menu à six plats, plus une surprise, conçu par **Jean Sulpice**, a été pris en notes par un ami. Je retranscris sa mémoire : Œuf et cèpes / asperges vertes de Roque Haute, rôties crémeux, gourmand de noisette et pesto roquette / féra pommes Darphin (émincées finement et cuisinées au beurre), pommes de terre nouvelles, sabayon de foin des alpages / filet de perche cuit côté peau à l'unilatérale, sauce citronnelle et gingembre, crémeux de pistache / pigeon cuit en croûte de sel, réduction de pissenlit, tubéreux, sauce salmis (abats et porto), garniture ail des ours, pommes primeur / fromages de Savoie / soufflé de Chartreuse, coulis d'agrumes et salade d'agrumes / boule chocolat et mûre, flambée à la Chartreuse verte.

Le fait de dîner dans la magnifique salle « à l'ancienne » de ce palais rend la dégustation beaucoup plus attentive aux subtilités. Le style de Jean Sulpice s'affirme dans chaque plat et tout particulièrement sur les asperges. Alors que noisette et roquette sont puissantes, tout se résume et converge vers l'asperge. Jean est le magicien des herbes et des saveurs végétales.

La féra est gourmande et les filets de perche sont particulièrement subtils. Mais le clou, le trésor de ce dîner, c'est le pigeon. Il fait probablement partie du tiercé des plus grands plats de pigeon que j'aie eu la chance de goûter. La chair est fondante comme on ne peut l'imaginer.

A ce plaisir rare s'ajoute l'un des cadeaux les plus extraordinaires qui n'apparaissent que par surprise, sans que l'on sache pourquoi. Quand on boit le Château de Beaucastel Œnothèque 1995 on a l'impression de déguster la chair du pigeon et quand on mâche la chair fondante du pigeon, on peut croire que l'on boit le Beaucastel. Ces symbioses entre mets et vins avec une irréalité continue sont de véritables cadeaux.

Revenons aux vins. Après le généreux et gourmand Veuve Clicquot, nous buvons un **Champagne Krug Grande Cuvée** qui a été dégorgé il y a quelques années ce qui lui donne une belle maturité. Il est vif, cinglant, noble et doté de belles complexités. Avec l'œuf aux cèpes, l'accord est superbe. Le Krug est très apte à accompagner les fortes asperges croquantes à souhait.

L'**Hermitage Domaine Jean-Louis Chave blanc 2011** est magnifique. Son nez est incroyablement pénétrant. Il est gouleyant, flexible et trouve ses marques sur les deux poissons. C'est un régal. Ce vin puissant et riche tiendra aussi sur les délicieux fromages. C'est un très grand vin blanc moins vif que le Clos Sainte-Hune 2007 que nous avons bu récemment mais très large et parfait pour la perche.

Le **Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Œnothèque 1995** s'appelle Œnothèque parce qu'il a quitté les caves du domaine seulement en 2016 pour venir directement dans les caves de l'auberge. Il a son quart d'heure de gloire warholienne avec un pigeon surnaturel, mais ses qualités intrinsèques en font un très grand Châteauneuf-du-Pape, riche, velouté et racé.

Le plateau de fromages est superbe. Après tant d'agapes je me suis contenté d'un reblochon d'une douceur divine, que le Beaucastel a su accompagner aussi bien que le Chave.

Alors que nous allons passer aux desserts un verre de vin arrive sur notre table. Il s'agit d'un verre de **Pétrus 1983**. Est-ce par une intervention divine ? Mon petit doigt me dit que la curiosité de ma fille ne serait pas étrangère à ce que cette générosité s'exprime. Ce Pétrus 1983 a un nez d'une extrême complexité. Il est noble, raffiné, dense et m'évoque la truffe que j'aime tant dans Pétrus. Et 1983 est pour Pétrus une année gracieuse, toute en suggestions raffinées. Il ne fait pas d'ombre au Châteauneuf mais se montre d'une plus grande complexité. C'est un ravissement.

Ce repas, dans cette jolie salle, est un repas de haute gastronomie. Déjà à Val Thorens je pensais que Jean Sulpice méritait trois étoiles. Il a moins d'un an sur ce nouveau site et va faire évoluer sa cuisine, entre la cohérence des plats de Val Thorens et les nouvelles brillantes créations. Dès à présent le chef mérite les trois étoiles, du fait de son génie des herbes, racines et végétaux, du fait de son talent pour traiter les poissons et du fait de ce diabolique pigeon, l'un des plus grands que j'aie mangés.

S'ajoute à tout cela son sourire, son dynamisme, la compétence de ses équipes et le talent de Lionel le sommelier. On nous a dit qu'on fera évoluer l'hôtellerie vers encore plus de confort, mais sans

attendre ces prometteuses évolutions, ce séjour savoyard en un lieu magique est un incommensurable bonheur.

Avec un des plus fidèles parmi les fidèles de mes dîners nous allons déjeuner dans Paris un 8 mai au **restaurant Pages**. Paris est désert, il fait un temps d'été, aussi se promener dans les rues vides de voitures est un bonheur indicible. Nous apportons chacun un vin, lui un rouge, moi un blanc, sans annoncer de quels vins il s'agit.

Etant arrivé en avance, j'ai fait ouvrir mon vin blanc, placé debout dans une armoire froide.

Nous prendrons le menu 'découverte' avec les options caviar et wagyu. Mon ami suggère de commander un champagne et ce sera un **Champagne Selosse Lieu-dit la Côte Faron à Ay, dégorgé en février 2017**. Le nez du champagne est incroyablement Selosse et en bouche c'est un extra-brut sans concession. Comme il est froid il est vif et rude, mais il va se domestiquer et accompagner les plats de bien belle façon. C'est avec lui que nous dégustons les amuse-bouches, mini carotte / sablé parmesan et caviar d'aubergine / champignon de Paris rose et farce de poulet / brocoli et poutargue. Ces amuse-bouches sont gracieux et intelligents, car ils ne cherchent pas à passer en force. C'est l'affirmation d'un talent serein.

Pour le début du repas, nous ferons cohabiter le champagne avec le Château Rayas Châteauneuf-du-Pape blanc 1997. Voici le menu : caviars, Daurenki & impérial de Sologne sur une crêpe à la ciboulette / "Aburiyaki" de bœuf Ozaki / asperge verte de Sylvain Erhardt, coques, livèche et quinoa, vinaigrette au lait ribot / risotto, chorizo et fenouil, piment d'Espelette / barbue de Noirmoutier, épinard, kiwi de Midi Pyrénées / sauce au citron confit et aux échalotes / pigeon de Vendée, sauce salmis, fraises des bois, navet et asperges sauvages / les bœufs : « la normande » 14 semaines / « Simmenthal » 9 semaines / Ozaki beef sur le bincho et poêlé / fromages / riz au lait, rhubarbe, fraises gariguettes.

Le caviar Daurenki est judicieusement salé alors que le caviar de Sologne est plus rond et doux. Sur les deux, le champagne Selosse est le plus pertinent. Sa bulle inspire le caviar. A l'inverse, sur le carpaccio de wagyu le **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape blanc 1997** au nez dominateur est magiquement cohérent. A chacun des deux premiers plats un seul vin est adapté, soit champagne, soit Rhône. Le vin blanc est d'une puissance invraisemblable. C'est un vin immense d'une générosité et d'une largeur qui impressionnent.

Le plat d'asperge n'est pas vraiment abouti, car la symbiose avec la coque n'a rien d'évident. Aussi les deux vins se cherchent sur ce plat, sans qu'aucun accord n'émerge. Il en est de même du risotto qui cherche sa voie mais trouve quand même un écho dans le Rayas.

Le miracle vient maintenant. La barbue est absolument divine, plat parfait où toutes les subtilités sont exactes. Alors, le Rayas devient éblouissant. Il est large, emplit la bouche, il est solaire, joyeux. C'est un grand vin qui a besoin de ne pas être servi trop froid. Sa force est incroyable.

Le pigeon superbe, à la goutte de sang, accompagne le **Heitz Cellar Cabernet Sauvignon Napa Valley 1996**. Le vin est riche et relativement horizontal. Aucune aspérité n'émerge mais il a une structure qui appelle le respect. On ressent des notes torréfiées comme celles d'un Royal Kebir. C'est sur le sang du pigeon mais aussi sur les navets que le vin rouge prend son envol. Il est riche et sympathique. Il lui manque juste la fraîcheur d'un Vega Sicilia Unico pour donner une grande émotion.

Les quatre bœufs (qui ne sont pas de mon étable) sont superbes. Dans la confrontation entre la Normande et le Simmental, c'est la Normande qui gagne, tellement équilibrée et affirmée, parlant juste. Lorsqu'il s'agit des deux wagyus, j'ai une préférence pour le poêlé qui expose généreusement son gras alors que, comme le dit mon ami, le bœuf passé sur le bincho fait cuisiné et moins naturel. Mais les quatre viandes sont excellentes et le vin d'Amérique est magnifiquement mis en valeur par les quatre. Il s'est élargi avec le temps et montre un charme plaisant.

Comme il reste de chaque vin, je suggère que nous prenions des fromages. C'est alors qu'entre au restaurant une dame, d'origine japonaise et parlant un excellent français, dont je comprends qu'elle

est la représentante de whiskies du groupe Suntori. J'apprends aussi qu'elle sera présente au dîner de dimanche prochain, sous le patronage de la « Wagyu Maffia » et qu'elle présentera ses whiskies pour des accords avec la viande emblématique, thème du repas. Comme elle déballe sur la table voisine ses whiskies, la tentation est grande de lui demander de nous faire goûter ses whiskies sur nos fromages.

Sur un fromage mi- vache mi- brebis je goûte un **Hakushu Single Malt Whisky 12 ans d'âge**. Il est assez tourbé et malgré sa force, il sait se faire charmeur. L'accord est très réussi.

Sur un fromage à pâte persillée je bois maintenant un **Yamazaki Single Malt Whisky 18 ans d'âge** lui aussi du groupe Suntori. Le whisky est complètement différent, sans tourbe, doux comme un Bourbon et d'une très belle définition. Là aussi l'accord se trouve.

J'ai convaincu mon ami de venir au dîner de la Wagyu Maffia. La charmante japonaise viendra avec ses whiskies et sur du wagyu, cela promet des accords excitants.

La charmante japonaise est partie et sur notre table il y a toujours la bouteille de 18 ans d'âge. Que faire ? Dans mon jeune âge on disait que si l'on trouve un portemonnaie sur un banc, on doit le porter au commissariat et si dans un an et un jour personne ne l'a réclamé, on en devient propriétaire. Allons-nous commettre une rapine ou allons-nous être grands seigneurs ? « Je tondis de ce pré la largeur de ma langue » dit la fable. Nous avons donc comme l'agneau repris une larme de cet alcool. La jeune japonaise est revenue avec un grand sourire, nous lui avons donné son flacon. Clap de fin.

L'ambiance du restaurant Pages est amicale et on se sent bien. **Teshi** le chef n'était pas là et a fait une courte apparition en fin de repas. Il a des projets en cours. Les cuisiniers ont fait des plats magnifiques dont le pigeon, la barbue et les bœufs qui sont de très haute qualité. Les réactions et jugements que nous avons eus, mon ami et moi, ont été presque toujours identiques. J'adore cette harmonie. Dans une ambiance de belle communion, avec de beaux vins, nous avons passé un déjeuner de grand plaisir gastronomique.

Amicales salutations de François Audouze