



wine-dinners

Déjeuner de famille, 225ème dîner de wine-dinners au restaurant Pages.



Ce **Grand Chambertin Sosthène de Grésigny 1929** a obtenu un score très rare : 9 votes de premier sur 10 votants. Ce vin est au coeur de ma passion.



Nous fêtons à la maison à la fois la fête des mères et l'anniversaire de ma fille aînée. J'ai ouvert les vins rouges trois heures avant le déjeuner et je n'ai eu que des senteurs prometteuses. Une heure avant, j'ouvre le champagne. Nous sommes ma femme et moi avec nos deux filles et quatre petits-enfants. Seule la famille floridienne manque.

Le **Champagne Dom Ruinart 1990** a un bouchon très sain qui est venu normalement, avec un pschitt discret. Sa couleur est celle d'un joli blé d'été. Le parfum est noble et racé. En bouche ce qui apparaît c'est un charme insolent fondé sur une belle douceur. Il est goulu, gourmand, d'un charme fou. Il y a des gougères faites par mon petit-fils sous la supervision de sa grand-mère, des petits canapés de foie gras, du jambon français fumé goûteux et des croissants au foie gras faits par ma petite fille. C'est avec les gougères et les tartines de foie gras que le champagne est le plus inspiré. Ce champagne que je chéris depuis toujours est une vraie réussite, évoluant au fil des ans plus vers la douceur que vers la vivacité.

Nous passons à table et ma femme a préparé deux poulets. L'un est juste poêlé et l'autre joue sur un registre sucré salé avec notamment des abricots fumés. Je m'en tiendrai au poulet le plus classique pour apprécier les deux vins rouges. L'**Hermitage Paul Etienne négociant 1943** avait un niveau assez bas mais une couleur sympathique. Le bouchon était venu entier, très sain. Le nez du vin est d'une finesse extrême. En bouche, le vin est extrêmement ciselé, fin, subtil. Il joue sur sa finesse. Il a une belle longueur et son âge n'existe pas, car le fruit qu'il expose est vif. Mes deux filles disent qu'à l'aveugle elles auraient immédiatement pensé à un bourgogne. Et nous nous amusons de cette idée car normalement on voit plus de bourgognes hermitagés que d'hermitages bourgognisés. Le vin a

beaucoup d'énergie. Sa puissance vient progressivement sans réduire la grande finesse qu'il montre. On le daterait volontiers du début des années 80. J'ai bu la lie d'une grande richesse.

L'autre rouge est un **Châteauneuf-du-Pape Domaine de la Solitude 1989**. Son nez était d'une puissance rare à l'ouverture ce qui m'avait poussé à le servir en second. Le nez est riche et franc, simple et droit. En bouche la puissance s'accompagne d'une impression de totale clarté. Ce vin est clair, comme on le dirait d'un texte compréhensible, mais aussi d'un breuvage frais. Il est clair, frais, et franc. C'est une bombe aromatique mais domestiquée. On ne peut qu'adorer ce vin lisible. Il va accompagner les fromages dont un chèvre qui lui va bien et va même cohabiter sans problème avec la reine de Saba, véritable institution pour les anniversaires.

Je serais bien embarrassé de classer les trois vins dans l'ordre du plaisir, car le champagne est un vin de charme, l'Hermitage un vin de finesse et le Châteauneuf-du-Pape un vin de pureté et de clarté. Alors, je mettrai en premier la joie d'avoir toute la famille française réunie.

Le 225^{ème} **dîner de wine-dinners** se tient au **restaurant Pages**. Compte-tenu de la petitesse de la taille de la cave du restaurant, je livre les vins le jour du dîner, à 14 heures. Enchaînant ensuite des rendez-vous, je me retrouve avec un ami et un vigneron au **bistrot 116 Pages**, buvant un **Champagne Selsosse rosé dégorgé en 2015**. Arrivé trop froid, il est plus cidre que champagne et progressivement il va s'épanouir offrant enfin ce que doit être le champagne Selsosse rosé, fort, imprégnant et de grande vivacité.

Je suis à pied d'œuvre pour ouvrir les bouteilles du dîner à 17 heures. Un anglais qui participera ce soir au dîner et avait assisté récemment à la 30^{ème} séance de l'académie des vins anciens est à mes côtés pour observer ce que je fais. Même si certains bouchons se brisent en quelques morceaux, je ne rencontre aucun problème majeur. Certains parfums sont d'une noblesse renversante, comme le Chypre 1870, bombe de poivre et d'épices, le Fargues 1949 qui a la majesté des très grands sauternes et le Pétrus 1976, qui est dans la définition du Pétrus parfait. J'avais dit avant d'ouvrir les vins à Lewis que ce qui représente le mieux ma passion, c'est le Chambertin 1929. Lorsque j'ouvre la bouteille, la sensualité du parfum discret mais prometteur m'émeut. On verra par la suite ce qu'il en est au temps des votes. Le Haut-Brion blanc 1990 a un nez plutôt discret par rapport à ce que j'attendais. La seule incertitude est le Rausan-Ségla 1934 qui pourrait avoir un soupçon de liège. Nous verrons.

Nous sommes dix dont trois nouveaux, avec une écrasante majorité masculine, ce qui n'est pas mon gré. La seule femme inscrite a téléphoné une heure avant le repas pour annoncer au restaurant qu'elle ne pourrait pas venir du fait d'un vol qu'elle venait de subir. J'ai failli obtenir qu'elle vienne quand même, mais après avoir dit oui elle a dit non, bien fol est qui s'y fie. Elle fut remplacée au pied levé par une jeune américaine étudiante à l'école Le Cordon Bleu dont le directeur est à notre table. Il y a autour de la table une américaine, un anglais, un belge, un lyonnais et six parisiens.

Le menu avait été mis au point avec le **chef Teshi** et son équipe il y a quelques jours et mes suggestions avaient été acceptées. C'est sur la réalisation que le dîner fut prodigieux. Les amuse-bouches sont : ceviche de lieu jaune / carotte glacée / cerfeuil tubéreux / sablé parmesan et betterave. Le menu est : carpaccio de daurade royale de ligne, caviar Daurenki, citron caviar / pouces-pieds, mayonnaise au persil et à l'ail / ormeau, risotto, laitue de mer / rouget, sauce vin rouge / homard bleu breton, sauce civet / ris de veau, girolles / pigeon de Vendée, salmis, artichaut à la barigoule, cerise / stilton / mangues, amandes fraîches / financiers.

Il fait beau aussi prenons-nous l'apéritif sur le trottoir, **Naoko**, la femme de Teshi, venant nous apporter les amuse-bouches. Le **Champagne Dom Pérignon Magnum 1992** au moment d'être servi est un peu imprécis et court, comme s'il avait une infime trace de bouchon. Mais en fait il s'ébroue, se réchauffe vite car il fait très lourd à Paris et le champagne prend son essor et ressemble alors vraiment à un beau Dom Pérignon, long, avec une acidité bien contrôlée et des saveurs de fruits jaunes généreux. C'est surtout la carotte glacée douceuse qui élargit le champagne.

Nous passons à table et sur le carpaccio de daurade nous buvons le **Champagne Pol Roger 1959**. Sa couleur est d'un bel ambre clair, la bulle est quasiment invisible mais le pétillant est bien là. Ce

champagne combine avec bonheur une douceur sans pareille avec une rare énergie. Il est noble et conquérant et l'accord se trouve bien. Nous n'avons pas eu tous la même proportion de citron caviar. Mon assiette en avait beaucoup et d'autres peu et le citron caviar à haute dose lutte contre le champagne. Mais globalement ce champagne est enthousiasmant et joyeux.

Le **Château Haut-Brion Blanc 1990** est un vin de légende. J'en attendais beaucoup et je lui trouve un réel manque de puissance. Il reste grand avec les belles amertumes des vins de Graves, mais il n'est pas flamboyant et la démonstration en sera donnée par le blanc qui va le suivre. Les pouces-pieds sont délicieux, originaux et ce n'est pas la mayonnaise qui leur conviennent le mieux, mais une vinaigrette délicate qui excite le Haut-Brion.

Quels ormeaux, ces ormeaux ! Une merveille de goût. Alors, le **Corton Charlemagne Bouchard Père & Fils 1959** est totalement à son aise, glorieux, serein, le vrai crooner. C'est pour mon goût le risotto qui propulse le bourgogne à un niveau d'émotion exceptionnel.

C'est un de mes caprices d'associer Pétrus à du rouget. Ce sera le cas une nouvelle fois. Le nez du **Pétrus Pomerol 1976** était magique à l'ouverture. Il l'est encore plus. Et ce riche pomerol est lourd de truffe et de charbon. C'est un Pétrus glorieux et racé. Le rouget est magnifiquement cuit, sa peau est un régal et l'accord montre une fois de plus sa pertinence. Quel beau Pétrus !

J'avais fait des suggestions pour le homard et je ne m'attendais pas à ce qu'elle soient suivies avec un tel talent. J'avais dit que je préfère nettement le corps du homard aux pinces et voilà que se présente le corps seul, sans la moindre fioriture, posé sur une lourde sauce. Et nous allons vivre un de ces moments rares que je chéris : le **Château Rauzan-Ségla Margaux 1934** 'est' la sauce du homard, comme la sauce de homard 'est' le Margaux 1934. La continuité de goût est totale. Et le vin, pour lequel je redoutais un éventuel goût de bouchon, est glorieux. Il est équilibré, serein comme le Corton-Charlemagne et tout ceci est dû à la longue période d'aération du vin. Le vin puissant n'a pas d'âge, il est intemporel. Jamais je n'aurais imaginé que ce vin qui a été reconditionné il y a probablement quarante ans atteindrait un tel niveau de perfection.

Le **Chambertin Grand Cru Sosthène de Grésigny 1929** est un vin de Jules Régnier, propriétaire du domaine Sosthène de Grésigny. Mon cœur lui appartient car il est dans la ligne de ma passion de rechercher des curiosités qui peuvent se situer à l'égal, voire au-dessus de vins beaucoup plus capés. Ce vin est charme et subtilité. Tout en lui est velours. Le nez a du charme et la bouche est d'une suavité totale. C'est à la fois l'odalisque d'Ingres pour la folle séduction et d'Artagnan pour la persuasion. Le ris de veau parfait se fait discret, car sur scène, il faut savoir mettre en valeur le premier rôle, la vedette du spectacle. Que ce vin remue mon cœur ! Je suis aux anges et les votes de république bananière montreront que je ne fus pas le seul.

Le pigeon est une merveille, les artichauts sont des bonbons et la cerise est la petite touche de génie qui va exciter la **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1991**. Ce vin est un seigneur, lourd mais de grande fraîcheur mentholée. C'est l'année la plus réussie pour cette Landonne et alors qu'on vient de remonter le temps de 62 ans depuis le chambertin, tout cela paraît d'un naturel absolu. Nous sommes tous éblouis par tant de perfection culinaire.

Le **Château de Fargues 1949** est tellement brun qu'il est presque noir. Il avait à l'ouverture un parfum d'une incroyable complexité. Il l'a encore et ce vin chaleureux est follement complexe en bouche. L'accord avec le stilton bien gras est superbe et alors que l'on a déjà bien mangé, on en redemanderait. Le sauternes est aussi associé à un dessert à la mangue et aux amandes fraîches qui met en valeur d'autres facettes du vin d'un charme fou.

Le **Porto Burmester 1920** avait un nez discret à l'ouverture. Le nez est un peu plus épanoui et c'est en bouche que tout se joue. Ce porto est tout en raffinement. Il est délicat malgré sa puissance. Il surfe sur la langue pour montrer sa fluidité. Les financiers l'accompagnent avec bonheur. Il a des palpitations d'une rare élégance.

Les financiers vont aussi accompagner le **Vin de Chypre 1870** et il n'y a pas de meilleur faire-valoir que ces petites pâtisseries. Le Chypre est une bombe de poivre. Alors qu'il est riche de saveurs épicées, il arrive à donner l'impression d'être sec. Mais le plus envoûtant c'est qu'il nous emmène sur

des territoires de saveurs inconnues. On se voit allongé sur une plage tandis que des vahinés coiffées de fleurs odorantes chantent des mélodies douces et enveloppantes comme leurs parfums. J'aime ce voyage dans une autre dimension.

Il est temps de voter et nous avons tous des étoiles qui brillent dans nos yeux tant nous avons vécu un moment unique. Chacun des dix participants doit voter pour cinq vins préférés sur les onze du repas et ce qui me remplit de joie c'est que les onze vins apparaissent dans au moins un vote. Le Chambertin Grand Cru Sosthène de Grésigny 1929 a un score insolent que je crois n'avoir jamais eu à l'un de mes dîners : neuf votes de premier sur dix. L'autre vin qui a été voté premier est le Pétrus par un seul votant.

Le vote du consensus serait : **1 - Chambertin Grand Cru Sosthène de Grésigny 1929, 2 - Pétrus Pomerol 1976, 3 - Château Rausan-Ségla Margaux 1934, 4 - Corton Charlemagne du Château de Beaune Bouchard Père & Fils 1959, 5 - Champagne Pol Roger 1959, 6 - Vin de Chypre 1870.**

Mon vote est : **1 - Chambertin Grand Cru Sosthène de Grésigny 1929, 2 - Vin de Chypre 1870, 3 - Pétrus Pomerol 1976, 4 - Champagne Pol Roger 1959, 5 - Château de Fargues 1949.**

Tous les convives qui ont déjà participé à mes dîners disent que nous sommes à un niveau supérieur à tout ce qu'ils ont connu. Il faut dire que tous les accords ont fonctionné grâce à la simplification des recettes, ce qui n'entrave en aucun cas le talent. La présence de pouces-pieds et d'ormeaux au dîner a fait plaisir car ce n'est pas tous les jours qu'on en mange. Le plus bel accord a été la symbiose du Rausan-Ségla 1934 avec le homard, si beau dans sa simplicité, suivi pour moi du risotto avec le Corton-Charlemagne 1959. La cerise sur La Landonne est un caprice que j'adore et les financiers sur le Porto et sur le Chypre sont des morceaux de bonheur.

Les convives attentifs ont animé avec brio ce repas tenu le plus souvent en anglais pour que Lewis puisse participer aux débats. Je suis encore émerveillé de la réussite absolue de ce beau repas.

Amicales salutations de François Audouze