



wine-dinners

Dîner chez des amis avec des vins exotiques, 226ème dîner de wine-dinners à la Cave d'Exception de l'Hôtel de Crillon, avec des innovations dans les accords.



Ce **Château Cheval Blanc Héritiers Fourcaud-Laussac 1955** est le vainqueur du 226ème dîner notamment à cause d'un accord divin.

Des amis ont séjourné pendant trois ans au Brésil pour des raisons professionnelles. Nous allons dîner chez eux et ils vont nous raconter leurs souvenirs et les voyages d'Amérique du Sud qu'ils ont eu le temps de faire. Nous sommes accueillis par une musique brésilienne, bien sûr, mais aussi par un **Champagne Dom Pérignon 1996** que je trouve particulièrement excellent. Il a une maturité glorieuse combinant expression fine et douceur infinie. Les amuse-bouches sont des radis, des petites tomates colorées et de curieux litchis fourrés au gorgonzola. Nos amis avaient adopté cet accord à Sao Paulo.

Nous passons à table et commençons par une soupe de melon avec des copeaux de jambon et le vin servi à l'aveugle donne un accord fascinant car le vin et la soupe de melon sont dans une continuité totale. On peut les confondre si l'on ferme les yeux. J'ai suggéré un vin de Loire sans aller beaucoup plus loin et c'est en effet un **Montlouis Romulus domaine de la Taille aux Loups Jacky Blot 2003**. Ce vin doux et étrange est particulièrement lié au plat et procure un grand plaisir.

Le sujet principal du repas, c'est des pieds de porc cuits pendant 4h30 avec des légumes variés. Le plat est copieux et on se régale. Quel bonheur ! Je croyais que mon apport serait beaucoup plus puissant que le vin de mon ami. Erreur ! Le **Cheval des Andes Mendoza Argentine 2004** que j'avais situé à l'aveugle en Espagne est une bombe gustative malgré les « seulement » 13,5° annoncés sur l'étiquette. Ce vin, fruit d'un assemblage de malbec et de cabernet sauvignon, est puissant comme un vin moderne mais a un finale mentholé qui signe un grand vin. J'étais toujours sceptique devant le Cheval des Andes que j'ai toujours bu jeune dans des présentations professionnelles de vins et ce soir devant ce vin de quatorze ans, je suis conquis.

D'autant plus qu'il est sur le plat plus convaincant que la **Côte Rôtie La Turque Guigal 1993** dont mon ami dit qu'il fait bourguignon à côté de l'argentin. Le macho, c'est le vin de Mendoza.

Ça n'enlève rien au charme subtil du vin de Guigal qui va mieux se comporter sur une joue de porc traitée de la même façon mais séparément des pieds de porc. Il est très raffiné, mais il ne peut rien devant la force de conviction du Cheval des Andes.

Parmi les fromages il y a un brie affiné pendant des mois qui est devenu très gris foncé et recroquevillé. Il faut le cœur solide pour s'y attaquer.

Sur un rafraîchissant dessert aux framboises et fraises à la crème le vin que je n'ai pas su situer, me bornant à dire qu'il n'est pas français, est un **Petit Manseng Terrazas de los Andes Single Vineyard El Yaima 2014** cultivé à mille mètres d'altitude. Il est agréablement moelleux tout en restant très frais et léger. Il forme un agréable accord.

Nos amis ont gardé leurs talents culinaires. Ils avaient tant et tant d'aventures à nous raconter que nous sommes rentrés fort tard, ravis de ce dîner raffiné et de renouer notre amitié, avec la magnifique surprise d'un Cheval des Andes à maturité.

Le 226^{ème} **dîner de wine-dinners** se tient à la **Cave d'Exception de l'Hôtel de Crillon**. Il s'agit d'une grande salle dont les murs sont des vitrines où les plus grands crus sont exposés, avec une luminosité qui ne nuit pas à leur conservation. Lors du dîner à la manufacture Kaviari j'avais voulu explorer le mariage entre de vieux alcools et des champagnes sur des plats au caviar. Dans ce dîner, à deux moments, nous allons explorer la cohabitation de très vieux sauternes avec des champagnes plutôt doux sur des plats. C'est avec le chef **Christopher Hache** que j'ai eu envie de le faire car j'ai le souvenir de beaux dîners que nous avons faits avant la rénovation de l'hôtel de Crillon.

Lors d'un déjeuner à la Brasserie de l'hôtel nous avons mis au point le menu avec Christopher et des personnes de son équipe dont **Pablo** le pâtissier. Tous les aspects logistiques ont été mis au point avec la directrice de la restauration et j'ai pu mesurer à quel point toutes les équipes de cuisine, de salle et de sommellerie sont impliquées. Ça fait plaisir de sentir une telle motivation.

Mes vins livrés il y a près d'une semaine ont été mis à la verticale la veille par **Xavier**, l'excellent sommelier qui va nous suivre toute la soirée avec **Elise**, sommelière. **Gautier**, responsable du service de salle sera accompagné de **Manon**. Et le chef plusieurs fois viendra napper lui-même les sauces de nos assiettes.

A 16h30 je suis à pied d'œuvre pour ouvrir les bouteilles. J'avais apporté deux bouteilles d'Yquem 1918 pour pouvoir choisir au dernier moment celle qui conviendrait, la plus basse ayant une couleur plus sympathique. J'ai ouvert la plus basse et la perfection de son parfum riche et sans défaut m'a rassuré. Le parfum du Cheval Blanc 1955 est d'une pureté extrême et le bouchon est beau.

Du fait d'un resserrement en haut du goulot, le bouchon de La Tâche 1959, très sain, vient en plusieurs morceaux. Son odeur prometteuse mais encore fermée indique que l'aération lui fera du bien. Le bouchon du Vega Sicilia Unico 1959 vient en miettes nombreuses car le haut du col resserré et tranchant, interdit de le remonter entier. L'Yquem 1894 est la seule bouteille qui n'a pas son bouchon d'origine. Il est marqué sur le nouveau bouchon que le reconditionnement date de 1989 mais je n'arrive pas à croire, alors que c'est écrit, que ce bouchon soit aussi jeune, car il est noirci par endroits et se fend comme de vieux bouchons. Voilà une énigme. Le parfum du vin est magique de complexité. L'Yquem 2001 ouvert juste après, l'enfant chéri de la victoire puisqu'il a raflé toutes les meilleures notes depuis sa naissance, a un parfum qui paraît discret à côté du 1894 ce qui est paradoxal. La cire de la bouteille de Chypre 1869 est tellement épaisse qu'il me faudrait un marteau-piqueur pour l'enlever. Les senteurs à l'ouverture sont très fumées, voire de vieille armoire. On ressent qu'après aération il sera grand. La plus belle odeur, et de loin, est celle du Rhum de 1864, bombe olfactive combinant puissance et une douceur incroyable.

Pendant que j'ouvre les bouteilles un dialogue se noue avec les cuisiniers qui préparent les plats. On me fait goûter les sauces, je suggère des atténuations et lorsque nous parlons de l'avocat qui accompagnerait le foie gras poché, j'aurais tendance à vouloir l'oublier, mais Christopher Hache qui nous rejoindra plus tard, me convaincra de le garder.

Après les vins et dès 18h15, j'ouvre les premiers champagnes. Le magnum de Krug Grande Cuvée a un bouchon noirci qui se brise quand on tourne le haut. Je récupère le bas au tirebouchon. Le parfum est prometteur et comme le format est un magnum, je m'autorise à goûter ce Krug qui est divin. Xavier profite de mon verre. Il est enchanté. Le Krug Collection 1962 aura besoin d'air pour s'épanouir et le Veuve Clicquot rosé 1978 est si puissant, avec une bulle explosive, que Xavier fait une suggestion que j'approuve immédiatement : au lieu de mettre ce rosé sur le homard, il vaudrait mieux le mettre sur le pigeon, car il n'y aura pas de lutte avec La Tâche et le vin espagnol.

Tout me paraît sur de bons rails, je n'aurai pas besoin des deux bouteilles de réserve que j'ai apportées. Je peux me changer et attendre les convives. Nous serons douze dont une femme. Les onze convives se connaissent tous professionnellement et neuf d'entre eux ont déjà participé à des dîners, le dixième a assisté à une séance de l'académie des vins anciens et le onzième est le seul « rookie ».

L'apéritif est pris debout. Les amuse-bouches sont : Pan de Quejo & oeuf de caille – tamarin / sphère gaspacho / Gyosa de grenouille. Le **Magnum Champagne Krug Private Cuvée** années 60 est plutôt **années 50** quand on prend en considération le bouchon et le goût. La bouteille est magnifique et d'une grande rareté. Le champagne est un peu ambré. En bouche il plonge chacun d'entre nous dans le monde des vins anciens car il n'y a aucune ressemblance avec des champagnes actuels. Il est puissant, rond et offre tout à la fois des fruits rouges et du sel. Il n'a pas de bulle mais un beau pétillant, il est très gastronomique et se marie très bien avec les goûts variés des amuse-bouches, le plus bel accord étant avec des petites tomates reconstituées que l'on croque en une fois.

Nous passons à table. Le menu composé par Christopher Hache est : pâté en croûte – légumes / coque – coriandre / homard bleu – bisque / poule – bouillon / sandre - jus de viande / pigeon - farce à gratin / foie gras poché – avocat / stilton / pamplemousse – mangue / financiers / chocolat – déclinaison.

L'**Y d'Yquem 1960** est d'un bel or clair. Le nez est très proche de celui d'un Yquem et en bouche, alors qu'il s'agit d'un vin sec, ce vin de Graves a beaucoup de parenté avec Yquem. On dirait plus un Yquem léger qu'un vin sec. Il est délicieux, rond et plein mais l'accord sans doute un peu trop conventionnel que j'avais proposé le privera de votes en fin de repas ce qui est injuste car c'est un vin de grand plaisir.

La soupe de coques à la coriandre est accompagnée par le **Château d'Yquem 1918** car j'avais le souvenir d'un mariage réussi avec une soupe de coques et Yquem. Me suis-je mal exprimé, je ne sais pas mais même si l'accord s'est trouvé, il aurait fallu éviter la coriandre et faire un bouillon plutôt qu'une crème. Il faudra refaire l'essai.

Le Château d'Yquem 1918 va maintenant cohabiter avec le **Champagne Krug Collection 1962** sur le merveilleux homard. Le champagne très rare est complètement différent du Krug Private Cuvée de l'apéritif. Le 1962 est vif et d'une grande profondeur. C'est un champagne intense et docte. Il inspire le respect. L'Yquem 1918 est d'une rare élégance. C'est un Yquem très féminin qui se promène en faisant virevolter ses crinolines et ses vertugadins. La démonstration est faite qu'un grand champagne noble peut cohabiter avec un élégant sauternes. Ce qui est impressionnant c'est que la trace de l'Yquem en bouche ne s'éteint jamais.

Et c'est là qu'apparaît l'arme absolue, que m'avait conseillée Alexandre de Lur Saluces, le bouillon de poule, servi dans une tasse, qui recalibre le palais et le rend prêt à affronter les rouges. C'est vraiment efficace.

Nous allons tous être touchés comme par la foudre, tant l'accord qui arrive est hors du commun. Le **Château Cheval Blanc Héritiers Fourcaud–Laussac 1955** se confond avec le sandre dans une symbiose inouïe. C'est sans doute l'in vraisemblable perfection de l'accord qui propulsera ce vin en première place du classement final. Le grain du vin est lourd, truffé comme les plus beaux bordeaux de la rive droite. Je mettrais ce vin au-dessus des récents Cheval Blanc 1947 que j'ai eu l'occasion de boire. Ce vin est glorieux, équilibré, riche et de totale sérénité.

Sur le pigeon, nous allons goûter trois vins car aux deux vins rouges j'ai ajouté le champagne qui aurait dû être servi sur le homard et que Xavier et moi avons jugé opportun de déplacer. **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1959** avait à l'ouverture un parfum qui demandait de l'aération mais promettait. Il est maintenant subtilement bourguignon. Il a les belles amertumes des vins du domaine de la Romanée Conti. Il est peut-être un peu timide à côté du vin espagnol. Les suprêmes de pigeon le mettent en valeur.

Le **Champagne Veuve Clicquot Cave Privée rosé 1978** est une bombe de bulle après les champagnes précédents qui n'en avaient quasiment pas. Il est adapté au pigeon et trouve sa place sans querelle de frontière avec les deux rouges. Il est grand et de longue trace en bouche, dans des tons rosés qui suggèrent le sang du pigeon. Il est très gastronomique.

Le **Vega Sicilia Unico 1959** c'est la force tranquille. Son nez était d'un équilibre saisissant à l'ouverture. Il l'est toujours. C'est un Frank Sinatra. Malgré son aisance il a une puissance rare qui lui permet d'être le plus adapté à la patte de pigeon et surtout à la succulente farce. On dirait que cette farce a été conçue pour l'espagnol.

Nous allons maintenant explorer le deuxième challenge qui est d'associer un vieil Yquem avec des champagnes doucereux sur un même plat. J'ai mis deux bouteilles de **Champagne Cordon Vert CH.Mumm & Co années 1930**, une quasiment pleine et l'autre à moitié seulement. Nous commençons par la plus évaporée qui est une incroyable surprise car le champagne est vif, précis, au sucre mesuré, le doucereux étant élégant. Et je vais suggérer une chose que je ne fais jamais, la bouteille plus pleine sera servie dans le même verre. Il se trouve que ça marche et ce champagne me ravit tant il est précis et vif. On n'aurait pas donné trois sous à ces bouteilles fatiguées, déchirées et tachées, mais dans le verre c'est une merveille.

A côté, le **Champagne Moët & Chandon « Mousseux »** années 1930 que je verrais plutôt des **années 50** fait un peu pataud, au sucre lourd. Il est intéressant mais le Cordon vert est beaucoup plus vif. Le Mousseux ne manque pas d'intérêt car le sublime foie gras poché le met en valeur.

Christopher Hache a bien eu raison de me faire garder dans la recette l'avocat brûlé, doux comme un bonbon, car il se marie à merveille avec le **Château d'Yquem 1894** absolument glorieux. Ce vin a une puissance incroyable. Alors que je ne suis pas un amoureux transi des vins reconditionnés, cet Yquem rebouché en 1989 est d'une perfection et d'une richesse incroyable et le foie poché le met en valeur. Complexité, richesse aromatique, longueur et puissance en font un vin immense qui sera premier de mon vote.

Ce qui est paradoxal c'est que le **Château d'Yquem 2001**, magnifique expression d'un Yquem jeune et l'un des plus grands de l'histoire fait presque « pâlot » à côté de l'ancien de 107 ans son aîné. Les accords avec le stilton puis avec pamplemousse et mangue fonctionnent pleinement avec le 2001.

Le **Vin de Chypre 1869** est étrange car il a des accents fumés, mais sous cette enveloppe il révèle de belles épices et un beau poivre. C'est un vin déroutant mais charmeur, très intéressant par son goût qui n'a rien de comparable. Les financiers très réussis lui conviennent exactement.

Nous sommes douze à voter pour les cinq préférés des 13 vins puisque le rhum ne fait pas partie du vote. 12 vins sur 13 ont eu des votes ce qui me fait extrêmement plaisir. Six vins ont eu l'honneur d'être nommés premiers. L'Yquem 1894 et l'Yquem 2001 ont eu chacun trois votes de premier, L'Yquem 1918 et le Cheval Blanc 1955 ont eu chacun deux votes de premier. La Tâche 1959 et le Vega 1959 ont eu chacun un vote de premier. Le Cheval Blanc ayant figuré sur onze feuilles de vote avec deux votes de premier et cinq votes de second est le vainqueur de cette soirée.

Le vote du consensus est : **1 - Château Cheval Blanc Héritiers Fourcaud–Laussac 1955, 2 - Vega Sicilia Unico 1959, 3 - Château d'Yquem 1894, 4 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1959, 5 - Château d'Yquem 2001, 6 - Château d'Yquem 1918**

Mon vote est : **1 - Château d'Yquem 1894, 2 - Château Cheval Blanc Héritiers Fourcaud–Laussac 1955, 3 - Vega Sicilia Unico 1959, 4 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1959, 5 - Champagne Krug Collection 1962.**

Les plus beaux accords sont sandre et Cheval Blanc puis farce du pigeon avec le Vega Sicilia Unico.

Nous montons prendre place dans la cour intérieure de l'hôtel. J'ai apporté des cigares de plus de trente ans, de l'époque où je fumais. Xavier avait mis les cigares à hydrater dans la cave de cigares de l'hôtel. Pour la première fois depuis 27 ans j'ai fumé un Cohiba tout en buvant un **Rhum de Saint Martin 1864** absolument exceptionnel de présence et de douceur, entêtant de perfection.

Dans une ambiance amicale et enjouée, avec un service attentif et motivé, sur une cuisine d'un chef talentueux et lui aussi motivé, nous avons vécu un dîner de très grands vins. Je voulais essayer de vieux Yquem avec des champagnes sur deux plats. L'expérience a réussi. En route pour de nouvelles aventures.

Amicales salutations de François Audouze