



wine-dinners

Déjeuner chez des voisins, déjeuner de conscrits au Yacht Club de France, déjeuner au restaurant La Rotonde et 18ème dîner de vigneron, « dîner des amis de Bipin Desai », 229^{ème} de mes dîners, avec un vin mythique au restaurant Laurent.



Ce **Red Constantia J.P. Cloete Great Constantia Afrique du Sud vers 1860**, le vins des rois, des empereurs et des tsars, fait partie de mes grandes amours.



Chaque weekend, quand le temps le permet, je vais acheter mon journal à pied, ce qui me fait une belle promenade, puisque les marchands de journaux disparaissent au fil des projets immobiliers qui fleurissent dans ma banlieue. Je rencontre de temps à autre une voisine. Il fait beau et je propose de lui rendre visite ainsi qu'à son mari avec une bouteille de champagne. Dans leur agréable jardin j'ouvre une bouteille de **Champagne Charles Heidsieck 1985**. Le pschitt est dynamique, le bouchon est beau et sain. La couleur du champagne est d'un ambre clair ce qui est un signe de jeunesse pour un champagne de 33 ans. Le champagne a un fruit puissant et une ampleur remarquable. Il est racé, de grande personnalité et c'est une belle réussite du millésime 1985 qui est brillant.

Le repas est impromptu puisqu'il a été décidé il y a moins d'une heure. Mon ami ouvre un **Château d'Hanteillan Haut-Médoc 2015**, vin sans histoire et très jeune. Par un temps splendide pour le milieu du mois d'Octobre, nous avons bavardé longuement dans un beau climat d'amitié.

Cela fait plus de trois mois que notre club de conscrits ne s'est pas réuni. Nous nous retrouvons à l'invitation d'un d'entre nous pour **déjeuner au Yacht Club de France**. Le hors-d'œuvre est toujours aussi copieux et inventif : cochonnailles, Samousa de homard, velouté de panais aux écrevisses, cuisses de grenouille. Le chef **Benoît Fleury** montre un talent de plus en plus affirmé et la présentation des plats n'a pas grand-chose à envier à certains chefs étoilés.

Le **Champagne Pierre Gimonnet & Fils Cuvée Fleuron magnum 2006** m'était apparu un peu dosé lorsque je l'avais bu avant l'arrivée des hors-d'œuvre. Mais avec eux, le champagne offre un chardonnay très agréable et consensuel. Lorsqu'il est fini, le **Champagne Pierre Gimonnet & Fils blanc de blancs brut sans année** se montre beaucoup plus vif et cinglant que le 2006. Je l'aime beaucoup et j'en profiterai aussi sur les huîtres servies à table.

Le menu conçu par le chef avec **Thierry Le Luc**, pour les vins de notre ami, est : huîtres fines de claires / petit risotto de Saint-Jacques rôties, jus de crustacés / bar et grosses gambas, pomme Dauphine, girolles et hollandaise / fromages d'Eric Lefebvre MOF / Paris-Brest maison, glace à la noisette.

Le **Meursault Cuvée Maurice Chevalier Remoissenet Père & Fils 2009** est un superbe Meursault au fruit généreux et entraînant. Il réussit l'exploit de s'accorder aux huîtres. C'est un meursault de plaisir.

Le **Chassagne-Montrachet Abbaye de Morgeot Louis Jadot 2004** est moins mordant et ample que le meursault mais il s'associe bien au jus de crustacés.

Le **Saint-Joseph Les Granits M. Chapoutier 2011** est un vin blanc riche, opulent, de belle présence. Il est suivi par un **Hermitage blanc Chante-Alouette M. Chapoutier 2012** large et raffiné, de belle personnalité. Avec ces vins de Chapoutier, notre ami nous à gâtés.

Pour le fromage nous buvons un **Château Cantenac-Brown 1995** qui, malgré ses 23 ans, est d'une jeunesse rare. Il faudra attendre encore une vingtaine d'années pour que ses belles qualités s'élargissent comme les pétales d'une fleur.

Notre ami poursuit sa générosité avec un **Bas-Armagnac Domaine de la Coste Lacourtoisie 1981** extrêmement élégant et une belle personnalité.

La charmante **Sabrina** a fait un service de très haute qualité des mets et aussi des vins. Le chef a réalisé un menu brillant. Décidément, le Yacht de France est un lieu où l'on aime à jeter l'ancre.

Comme avec mes conscrits, le déjeuner périodique avec mon frère et ma sœur reprend du service. C'est ma sœur qui invite au **restaurant La Rotonde**. C'est l'archétype de la brasserie parisienne, avec un service réglé comme une chorégraphie. La décoration semble figée dans les années trente, ce qui lui va bien, et les reproductions de tableaux de Modigliani sont légion.

Nous commençons par un **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut sans année** servi trop froid qui montre une certaine verdeur. Il se boit agréablement sur les huîtres Gillardeau n° 3 délicieuses.

Ayant eu des relations soutenues avec un cousin du Cher de la génération de mes parents, je suis familier des Ménéto-Salon dont j'aime la simplicité et la franchise. Le **Ménéto-Salon La Dame de Châtenoy Isabelle et Pierre Clément 2015** est un vin de brasserie qui me rappelle de beaux souvenirs. C'est un coup de fouet de jeunesse.

Le **Mercurey Les Caraby Maison Chanzy Jean-Baptiste Jessiaume 2017** vit sur une planète d'âge que je visite peu, voire pas. Son fruit est franc. Sur un tartare de bœuf d'Hugues Desnoyer et des frites façon bistrot, il joue sur son terrain. Je me suis montré plus attentif à bavarder avec mon frère et ma sœur qu'à disséquer les vins de ce repas.

C'est la 18^{ème} année que j'organise un dîner de vigneron que l'on appelle le « **dîner des amis de Bipin Desai** », car c'est lui qui en a eu l'idée. C'est un grand collectionneur de vins, californien d'origine indienne, organisateur de fantastiques dégustations verticales des plus grands domaines, et par ailleurs professeur de physique nucléaire à Berkeley. Ma tâche a été de recueillir les inscriptions, recevoir les vins apportés par les vigneron et mettre au point le menu, grâce à Ghislain, très compétent sommelier, avec le chef du **restaurant Laurent**, Alain Pégouret. Le dîner étant organisé comme un de mes dîners sera le 229^{ème}.

Nous sommes dix : Frédéric Barnier (maison Louis Jadot), Philippe Foreau (Clos Naudin), Marc Hugel (maison Hugel), Jean-Luc Pépin (domaine Comte Georges de Vogüé), Rodolphe Péters (champagnes Pierre Péters), Charles Philipponnat (champagnes Philipponnat), Pierre Trimbach (maison Trimbach), Aubert de Villaine (domaine de la Romanée Conti), Bipin Desai et moi.

A 16h30 j'ouvre les bouteilles qui, à peu d'exceptions, sont relativement jeunes. Je constate que presque tous les bouchons sont très serrés dans les goulots, demandant de grands efforts pour les extirper. Est-ce lié aux conditions météorologiques, je ne sais pas. Toutes les odeurs sont encourageantes, voire magiques.

L'apéritif se prend dans la belle rotonde de l'entrée du restaurant avec le **Champagne Pierre Péters Cuvée Les Chétilons magnum 2002 dégorgé en 2012**. Je l'avais fait ouvrir par **Ghislain** une heure et demie avant l'apéritif et malgré cela le champagne me paraît engoncé, un peu fermé. Mais il

fallait les délicieux amuse-bouches pour le révéler. Ces amuse-bouches sont précis, sans chichi et très efficaces pour élargir le champagne. Rodolphe Péters dit que ce champagne de 16 ans commence à trouver son envol et l'ampleur qu'il doit avoir. C'est un grand blanc de blancs du Mesnil-sur-Oger, la Mecque du blanc de blancs.

Nous passons à table. Le menu créé par **Alain Pégouret** est : Saint-Jacques marinées d'une mousseline d'huile d'olive citron caviar et poivre rouge de Pondichéry, gelée de concombre et menthe, tortilla guacamole / oignon doux confit et caramélisé, crème légère de pomme 'Charlotte', truffe blanche d'Alba, parmesan et jaune coulant / noix de ris de veau caramélisée au vinaigre balsamique de pomme, chips et mousseline de châtaigne, chanterelles et bacon au jus / carré d'agneau de Lozère cuit sur une marinère, « grenailles » et crémeux d'artichauts et cristalline / pomme reine de reinettes, yaourt de cassis, crème glacée à la bière / financiers.

Le plat de Saint-Jacques est aérien. Il est accompagné d'un champagne et d'un vin blanc. Pierre Trimbach pense que le riesling fera un peu d'ombre au **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 1996 dégorgé en 2010**, mais nous sommes plusieurs à penser que les deux se fécondent mutuellement. Il y a beaucoup de ponts qui se créent entre le champagne et le **Riesling Cuvée Frédéric Emile Trimbach magnum 1990**. Le champagne fait à égalité de pinot noir et chardonnay a une belle personnalité. Il est vif. Le riesling a un parfum inouï. Ce parfum est conquérant. Le vin réussit le miracle de paraître guerrier, envahisseur, mais aussi d'une grande élégance. Le riesling me séduit par son extrême précision. Il est frais. C'est un immense vin et Philippe Foreau fait remarquer que l'accord se trouve avec les petites notes de menthe du plat très frais. Je trouve que ce sont les dés de concombre qui créent le pont entre les deux, champagne et vin. Nous sommes ravis de cette belle association.

L'oignon est superbe et la truffe d'Alba dégage des parfums envoûtants. Le plat est accompagné de deux vins très disparates, alors qu'ils sont de la même année. Le **Bâtard-Montrachet Grand Cru Louis Jadot magnum 1999** est comme le riesling un vin guerrier. Quand il est servi, il montre ses muscles, avec un parfum entêtant. Mais dès que le vin s'aère dans le verre, les subtilités apparaissent. Puissance et élégance sont ses deux forces.

Le **Bourgogne Blanc Domaine Georges de Vogüé 1999** est en fait un Musigny blanc qui par humilité efface depuis 1995 son appellation tant que les vignes replantées ne sont pas suffisamment vieilles. Il a repris son appellation à partir du millésime 2015. Ce vin plus discret que le Bâtard est d'une rare élégance. Il suggère plus qu'il n'affirme et montre son raffinement. L'accord est très intéressant, le Bâtard affrontant avec succès la truffe blanche alors que le vin de Vogüé se mesure gentiment avec les délicieux oignons et l'œuf très justifié pour la cohérence du plat.

Aubert de Villaine ayant lu le menu s'inquiète de l'apparition d'un vin doux qui risque de nuire aux deux vins rouges qui suivront. Philippe Foreau affirme que son **Vouvray demi-sec Clos Naudin 2005** n'aura aucun effet négatif sur les rouges. Je demande en cuisine si l'on peut faire passer le plat des rouges avant le plat prévu, mais le service est lancé aussi je fais ouvrir une deuxième bouteille de Clos des Goisses 1996, que nous boirons après le vin de Loire et avant les rouges. Le vin de Loire fait assez simple au premier contact, mais il est comme une Bugatti qui a besoin de quelques minutes avant que le moteur aux innombrables cylindres ne chante sa symphonie. L'accord que m'avait suggéré Philippe Foreau, avec le ris de veau, est superbe. Le vin subtil est discret, d'un message d'amour courtois, et s'il est doux, il garde la bouche fraîche. Philippe avait raison, le palais n'est pas marqué et nous aurions pu passer aux vins rouges, mais il est plus prudent de ne pas tenter le diable.

La deuxième bouteille de **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 1996 dégorgé en 2010** est fondamentalement différente de la première alors qu'elles proviennent du même lot. Philippe Foreau suggère que la seconde bouteille serait plus dosée que la première et Charles Philipponnat est catégorique, il est impossible que le dosage soit différent. Le goût de ce champagne est plus riche, plus puissant, avec des fortes évocations d'amandes et de noisettes. Personnellement je préférerais la première bouteille servie, mais les avis sont partagés.

Nos palais sont calibrés et arrive le carré d'agneau, choisi pour ne pas heurter les deux grands rouges. A l'ouverture à 17 heures, le **Musigny Vieilles Vignes Domaine Georges de Vogüé 1970** m'avait conquis par son parfum d'une rare élégance, tout en suggestion. Or le vin que je bois maintenant fait un peu fatigué, plus évolué qu'il ne devrait. Mais il va faire une remontée fantastique, s'assembler, perdre ses voiles de maturité excessive pour redevenir galant. C'est un vin très charmant. Il est très fin, même dans cette année de petite renommée.

Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1964** a un fruit très jeune. Il est solide et charpenté et ne découvre que progressivement les complexités propres au domaine. C'est un vin d'une grande palette de saveurs, qu'il décline élégamment. Aucun des deux vins ne nuit à l'autre et nous bénéficions de deux expressions bourguignonnes d'un grand talent. Le Richebourg est très émouvant. Comme nous buvons de large soif je demande qu'on ne serve pas de fromage car il n'y aura pas assez de vin. Fort opportunément aucun fromage n'était inscrit sur nos menus alors qu'il en était prévu. Malgré quelques souhaits exprimés, nous passons directement au dessert.

Le **Riesling Vendanges Tardives Sélection Personnelle de Jean Hugel 1935** est annoncé par Marc Hugel comme étant très sec et bien qu'il soit de vendanges tardives, il est effectivement très sec. Ce vin est une merveille de subtilité. On pourrait faire un repas avec ce vin seul, pour explorer sa capacité enthousiasmante à épouser la gastronomie. Ce vin est un vin de recueillement. Il me procure une émotion très forte.

Le **Vouvray Goutte d'Or moelleux Clos Naudin 1947** à la couleur extrêmement ambrée est tout l'inverse du précédent. Il est absolument fantastique dans des notes très fortes où Philippe Foreau trouve des évocations d'une imagination invraisemblable, comme le cheval qui revient à l'écurie, alors que je trouve sous son message très torréfié, presque de mélasse, des notes de thé. Ce vin est un tonitruant prodige de douceurs gourmandes. On peut passer d'un vin à l'autre, chacun offrant des sensations admirables.

J'avais raconté en début de repas que grâce à Etienne Hugel, frère de Marc Hugel, j'avais eu la chance de boire un Constantia d'Afrique du Sud de 1791 appartenant à Jean Hugel. La présence de Marc m'a donné envie d'ouvrir pour mes amis vignerons un **Red Constantia J.P. Cloete Great Constantia Afrique du Sud vers 1860**, le vins des rois, des empereurs et des tsars, le vin le plus mythique qui soit. A l'ouverture, j'avais été tétanisé par la perfection de son parfum. Ce vin, c'est mon Graal, ma recherche, mon amour. Il est riche, poivré, avec une acidité extrême et porteuse, et il a tenu les 158 ans de sa vie sans prendre une ride. Sa longueur est infinie et sa persistance aromatique l'est aussi. Il est gras/sec. Je jouis de ce vin parfait et je suis particulièrement heureux que mes amis l'aiment, car qui mieux qu'eux pourrait apprécier ces saveurs éternelles ?

Dans la jolie salle à manger du restaurant Laurent nous avons eu une belle table mais la forme a rendu très difficile d'avoir des conversations communes. Trois ou quatre petits groupes de discussions se sont formés sauf quand il fallait adresser un message général et les ailes opposées ne pouvaient se parler. Aussi, quand nous nous sommes levés, les conversations ont continué très tard, tant chacun était heureux de ce dîner d'amitié.

Le chef a fait une cuisine inspirée, d'une grande délicatesse et sans goûts parasites qui heurtent les vins. Le service des plats et des vins a été très attentif et intelligent. Nous nous sommes quittés heureux d'avoir partagé un grand moment d'amitié avec des vins qui sont les plus belles expressions de domaines prestigieux, représentés par ceux qui les incarnent. Chacun n'a qu'une envie, c'est de revenir dans un an.

Amicales salutations de François Audouze