



wine-dinners

27 novembre 18

Bulletin 803 – François Audouze - 1

Déjeuner au restaurant Pages illuminé par un vin de 1911, déjeuner de famille et dîner au caviar..



Exceptionnel **Corton 1911** bu avec deux amis sensibles à ces vins antiques.

En paraphrasant Baudelaire, je dirais : « il est des instants bleus comme des rêves d'enfants ». Regardons les pièces du puzzle de ce déjeuner au **restaurant Pages**. Romain est un des plus fidèles de l'académie des vins anciens et l'un des plus généreux. Il me propose de déjeuner ensemble pour partager des vins. Sachant sa générosité, j'accepte. Il propose un Y d'Yquem 1979 et un Corton Charlemagne Louis Latour 1947. A cela je réponds par un Mesnil Vin Nature Blanc de Blancs Vin originaire de la Champagne Viticole que j'imagine vers 1940 et un Corton H. Cerf Père & Fils à Nuits 1911. Romain est tellement étonné que je propose un Corton de 1911 qu'il décide d'ajouter un Bonnezeaux Yves Baudriller 1937. C'est l'acte 1. L'acte 2 est qu'un ami de longue date, Luc, grand passionné de vins et généreux, veut célébrer son anniversaire et m'a demandé où il pourrait le faire avec ses vins. Par mon entremise il aura une table dans quinze jours au restaurant Pages et je serai de la partie. Comme je dois partager cinq bouteilles avec Romain, je propose à Luc de se joindre à nous. Sa participation au déjeuner sera mon cadeau d'anniversaire.

A 11 heures, j'arrive au restaurant Pages avec mes vins pour les ouvrir. Je mets au frais le vin du Mesnil sans l'ouvrir et j'ouvre le 1911. La bouteille est du 19^{ème} siècle avec un goulot au verre très épais mais au centre très étroit. Le bouchon est surplombé par une croute assez indéfinissable, probablement à base de cire. Le bouchon est incroyablement petit, de la taille des bouchons des vins de Chypre de 1845. Il me fait penser au bouchon du Chambertin 1811 que j'ai bu il y a peut-être trente ans, qui avait aussi une taille de l'ordre de la dernière phalange d'un auriculaire. A cent ans de distance, on a les mêmes repères de bouchons. Le nez du vin me semble prometteur. Il n'a pas d'âge et le niveau dans le goulot est exceptionnel.

[Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : \[francois.audouze@wine-dinners.com\]\(mailto:francois.audouze@wine-dinners.com\)](#)
[blog : \[www.academiedesvinsanciens.com\]\(http://www.academiedesvinsanciens.com\)](#)

Romain arrive, ouvre l'Y d'Yquem et je lui propose d'ouvrir le Corton Charlemagne 1947. Le bouchon est incroyablement serré dans le goulot, ce qui me demande des efforts extrêmes pour le sortir. Le nez est encore incertain, mais l'espoir est permis. Le bouchon du Bonnezeaux 1937 vient normalement.

Selon la tradition je vais avec Romain au bistrot qui appartient au restaurant Pages pour boire une bière. Il n'y aura pas d'edamame beans mais des chips. Luc nous rejoint en cet endroit.

Nous passons à table. Le menu a été mis au point par Romain avec **Lumi** et l'équipe du restaurant Pages : amuse-bouches / carpaccio de st jacques, caviar et coques / Turbot, sauce vin jaune / pigeon sauce salmis / Figues, menthe et lait / Chocolat poire calvados.

Lorsque l'amuse-bouche arrive, je suis frappé par la qualité esthétique de la présentation et je félicite vivement le cuisinier italien qui a créé cette présentation. **Romain**, le sommelier, au même prénom que mon ami, ouvre le bouchon, fendu et tenu par une bague, du **Mesnil Nature Blanc de Blancs Vin originaire de la Champagne Viticole** que j'imagine vers 1940. Le bouchon vient aisément. Il est tout petit et le bas est en forme de bérét, ce qui suggère plus un vin des **années 20** que des années 40.

Je sens le vin et son parfum subtil est envoûtant. Je goûte et je suis conquis. Je dis à mes amis : c'est un vin d'esthète, qu'il faut accepter pour le comprendre. Ça tombe bien, mes amis l'acceptent. Nous buvons un vin d'une émotion gigantesque. Il est porté par une très forte acidité qui lui donne une vigueur électrique. Et tout ce qu'il suggère est raffiné et délicat. Je jouis pleinement de ce vin, qui interpelle et se montre d'une vivacité exceptionnelle. C'est sur le carpaccio de thon des amuse-bouches que le vin s'exprime le mieux. Luc trouve au nez que le vin évoque les vins jaunes du Jura. C'est vrai au nez mais pas en bouche car il a une rectitude cinglante qui n'appartient qu'aux blancs de blancs du Mesnil ! Quel vin interpellant !

Romain le sommelier apporte l'**Y d'Yquem 1979** et avant même de le goûter je propose à mes amis de voir comment les deux vins peuvent se féconder et je leur suggère de boire l'Y, puis le Mesnil puis l'Y et de voir ce qui se passe. L'Y a un nez qui explose de botrytis généreux. En bouche, il a ce qu'Y doit avoir, cette union morganatique entre un vin blanc sec et une infidélité de botrytis. Il est tonitruant. Et ce qui est intéressant, c'est que l'intermède par le vin du Mesnil lui donne une rectitude exceptionnelle. Les vins se fécondent, comme je l'avais supposé.

Sur le carpaccio de coquilles Saint-Jacques, si on prend les coques, il faut impérativement prendre le vin du Mesnil qui vibre sur les saveurs marines de la coque, et si on prend avec la coquille le délicieux caviar de Sologne à la longueur extrême, l'Y s'exprime follement. Ce vin blanc est enthousiasmant, à un stade d'accomplissement exceptionnel.

Pour le turbot, c'est le **Corton Charlemagne Louis Latour 1947** qui est servi. Au premier contact, le nez me paraît un peu déstructuré et en bouche c'est au niveau du finale que je note un manque de précision. Et nous allons connaître une éclosion dont je crois qu'elle est une des plus spectaculaires que j'aie connues. Le vin a été ouvert peu après 11 heures. Il n'a eu que de l'ordre de 90 minutes d'aération. Il va devoir rattraper le temps perdu et il le fait avec une énergie unique au point qu'en milieu de plat, il se marie avec le turbot de la plus belle des façons. Son nez est devenu droit et joyeux et en bouche il est totalement cohérent. Une résurrection comme celle-ci est rare. C'est un beau Corton-Charlemagne, sans le moindre défaut, gourmand et riche et sans âge. Qui l'eût cru ? Probablement personne.

Si l'on veut faire le point des trois blancs, l'Y est la perfection tranquille et généreuse, le vin du Mesnil est Michèle Morgan quand Jean Gabin lui dit : « t'as de beaux yeux, tu sais », et le Bourgogne de 1947, c'est la confiance retrouvée, le retour du fils prodigue. Nous nous sentons bien.

Le pigeon est servi et je verse le **Corton H. Cerf Père & Fils à Nuits 1911**. Le niveau dans la bouteille est exceptionnellement haut. La couleur du premier verre est rose, d'un rose clair irréellement jeune. Il n'y a évidemment aucun doute sur l'authenticité de la bouteille. Le deuxième

verre est plus foncé mais encore très rose. Le troisième est de la même couleur et toute la bouteille sera aussi rose, sans une once de tuilé. Le nez est magistral et dès la première gorgée je suis assommé par la perfection de ce vin. Et le coup de grâce est donné par l'association avec le pigeon légèrement fumé. Car le vin ‘est’ le pigeon, mais plus encore, il ‘est’ le pigeon fumé. Le vin et le plat se confondent. C'est de la gastronomie ultime et le goût du vin est irréellement charmant. Follement bourguignon avec une légère amertume et un velours délicat. Tout en ce vin est courtois. Il y a une expression française qui est : « je n'attendrai pas 107 ans », lorsque l'on est agacé du retard de quelqu'un. Là, nous buvons un vin de 107 ans, qui a attendu 107 ans que nous nous décidions à le boire. Et il nous montre à quel point il est heureux que nous le buvions. Je me sers le fond de la bouteille, sans la moindre lie, à la couleur rose à peine plus foncée que celle du deuxième ou du troisième verre. Juteux, gouleyant, racé, délicat, velouté, il a tout pour plaire. Je suis tellement heureux de l'accord que je porte un verre à **Ken** le cuisinier qui a cuit les pigeons, pour qu'il sente à quel point l'accord était parfait.

Le dessert est délicieux mais le **Bonnezeaux Yves Baudriller 1937** est resté trop longtemps dans un réfrigérateur trop froid. Il faudra de longues minutes pour qu'il éclosse. Il est marqué par des notes torréfiées de café, qui évoquent un peu celles d'un Royal Kebir Frédéric Lung. Le vin est doux, agréable, mais nous sommes un peu saturés et encore sous le charme du vin rouge.

Ce repas a été illuminé par un 1911 totalement exceptionnel, grand vin éternel qui montre la sagesse des vignerons de l'époque et par un accord sublime entre ce vin et le pigeon délicieux. L'équipe de cuisine du restaurant a réalisé un repas merveilleux. Dans une ambiance amicale nous avons vécu un moment inoubliable de communion, liée à notre passion commune des vins anciens que nous vénérons. Alors, c'était un instant bleu comme des rêves d'enfants...

Par une rare conjonction de planètes, mes trois enfants se retrouvent à déjeuner à la maison avec quatre de nos petits-enfants. J'avais suggéré à ma femme de faire un pot-au-feu avec des saucisses de Morteau et l'immense casserole mijotait depuis plus d'une journée. J'avais senti le bouillon et les choux et j'hésitais entre vin blanc et vin rouge, n'ayant pas en cave au domicile de vin jaune qui serait le compagnon idéal du plat.

Il se trouve que peu de jours avant j'avais regardé des vins dans la cave de ma maison, qui n'est qu'un embryon comparé à la cave principale. Je décidai d'essayer deux vins, un blanc et un rouge, ouverts deux heures avant l'arrivée de mes enfants.

L'apéritif se prend avec deux champagnes. Le premier est un **Champagne Comtes de Champagne Taittinger Blanc de Blancs 1988**. Le pschitt est faible, la couleur est ambrée. Au premier contact, le champagne fait plus de trente ans, selon l'une de mes filles, mais on prend conscience de sa rectitude, d'une puissance certaine et d'une grande solidité. C'est un grand blanc de blancs, rassurant et convainquant. Il y a des biscuits salés, des crevettes et des dés de saumon qui se grignotent avec enthousiasme.

A la suite, c'est un **Champagne Dom Pérignon 1983** au pschitt absent et à la couleur encore plus ambrée que celle du Taittinger, ce qui fait qu'on pourrait le confondre avec un champagne rosé. Ce qui frappe immédiatement, c'est le charme et la longueur de ce champagne au fruit délicat. Il joue sur son charme et il est évident que le Taittinger est masculin, un Comte en armure sur son destrier, alors que le Dom Pérignon est féminin, lascif, jouant sur un fruit et une fleur des plus délicats. Et je ne peux m'empêcher de penser à tous ceux qui spéculent sur le nombre astronomique de bouteilles vendues sous le nom de Dom Pérignon, car je me trouve en face d'un champagne de l'aristocratie du champagne. Les deux champagnes sont grands, tous deux au sommet de leur art.

Nous passons à table et pour la saucisse de Morteau délicieuse et les légumes qui l'accompagnent, il y a un **Clos Fornelli Vin Corse blanc Vermentino 2009** qui a obtenu une médaille d'argent au concours général agricole et qui titre 13,5°. Je n'ai pas de souvenir précis sur l'origine de ce vin qui est très probablement un cadeau. Le vin est jeune, droit, précis, mais manque quand même de vibration.

Le **Clos de la Roche Cuvée Vieilles Vignes Domaine Ponsot magnum 2004** a beaucoup de caractère, vin bourguignon subtil, mais il manque un peu de joie de vivre, surtout sur le plat qui n'est pas un faire-valoir pour ce vin. Il retrouve du rythme et de l'énergie sur des fromages bien affinés comme un Brie et un saint-nectaire.

Pour le dessert fait de meringues diverses, nous finissons le **Bonnezeaux Yves Baudriller 1937** qui a gardé une belle présence et beaucoup de charme. Ce repas de famille avait un avant-goût de Noël.

Le dîner qui suit se fait à trois avec ma femme et mon fils. Le menu sera simple : coquilles Saint-Jacques crues et caviar / caviar seul / meringues aux pépites de chocolat. Le caviar sera l'oscietre prestige de Kaviari. Nous buvons la fin du Dom Pérignon 1983 toujours ambré et toujours aussi fruité et fleuri, de grande élégance.

Vient ensuite le **Champagne Substance de Selosse dégorgé en 2013**. Il est fait selon la technique de la solera et comprend des champagnes de plusieurs années depuis 1986, avec sans doute une moyenne d'âge aujourd'hui de onze ou douze ans. Il est idéal pour le caviar délicieux au sel magnifiquement dosé. Il est droit, strict, précis, et d'une grande complexité. Il est vif, cinglant et très long. C'est le partenaire parfait du caviar que j'ai préféré associé aux coquilles crues légèrement sucrées plutôt que consommé seul, avec du pain et du beurre Bordier. Nous avons profité de trois belles expressions du champagne avec le Taittinger, le Dom Pérignon et le Selosse.

Amicales salutations de François Audouze