

Déjeuner en famille, un champagne pour me consoler, dîner au restaurant L'Écu de France, déjeuner de conscrits au Yacht Club de France, dîner dans le sud chez des amis et déjeuner au restaurant Pages.



Deux vins porteurs d'une extrême émotion, **Champagne Dom Pérignon 1966** et **Grands Échézeaux Domaine de la Romanée Conti 2011**, sont racontés dans ce bulletin.

Ma fille cadette s'annonce à déjeuner. Rien n'est prévu pour aller avec du vin, mais peu importe. J'ouvre un **Champagne Salon 1996** qui va accompagner des petits gâteaux croquants très épicés, adoucis par de l'houmous. Le champagne est un peu froid et se montre relativement discret. Il lui faudra beaucoup de temps pour s'épanouir.

Avec des fines tranches de navets il vibre aimablement et c'est un fromage du Jura qui va lui permettre de montrer –enfin – l'émotion que j'aime, fondée sur une grandeur et une énergie de grand champagne. L'aînée de mes petits-enfants, également présente, a fait honneur à ce noble breuvage.

Nous avons visé juste pour prendre nos billets d'avion pour aller dans le sud. La période de canicule de février à Paris allait céder la place à de la pluie le jour où nous partons. Ma collaboratrice a réservé les billets. Nous arrivons à Orly et notre vol n'est pas inscrit. Je regarde mon billet et horreur, je lis CDG. Pour aller à Toulon je ne prenais qu'Orly. Nous allons vite au stand Air France où une hôtesse revêche nous annonce des prix absurdes pour changer de vol. Sans le vouloir, elle a appliqué la publicité de la SNCF : « c'est à nous de vous faire aimer le train ». Car il était exclu de payer quatre fois le prix d'un billet d'avion. Tout penauds nous rentrons à la maison et reportons d'une semaine notre voyage. Et il se met à pleuvoir. Pour compenser cela nous décidons d'aller dîner à l'Écu de France mais nous saurons un peu plus tard que le restaurant est fermé ce soir. Nous réservons nos

billets de train pour dans huit jours et entretemps mon fils m'annonce la possibilité d'un bel investissement pour notre entreprise industrielle. C'est le moment d'appliquer la devise de Winston Churchill : dans l'adversité j'ai besoin de boire du champagne, dans la réussite, je le mérite. J'ouvre donc un **Champagne Dom Pérignon 1966**.

La très fine cape des Dom Pérignon anciens est extrêmement friable et collée au bouchon et n'est pas commode à enlever. Le bouchon se brise en deux car le bas reste collé au verre. C'est au tirebouchon que j'arrive à l'enlever. Je verse le champagne qui a peu de bulles visibles et la couleur est d'un or magnifique. C'est d'une rare beauté et d'une jeunesse confondante. Une telle couleur donne envie de boire. Le parfum est noble et en bouche c'est du plaisir pur. Ce champagne est rond, joyeux, ensoleillé, respirant le bonheur. C'est un vrai plaisir de le boire tant il est généreux. Il est au sommet de son art. Il suggère de jolis fruits blonds et des miels d'été.

Le dîner improvisé est simple, foie gras de canard et fromage du Jura. Le message du Dom Pérignon est simple comme peut l'être la calligraphie, c'est-à-dire simple mais d'une rare complexité si on peut accepter cet oxymore. Je suis heureux et cela efface le double déplaisir de l'avion raté et du restaurant fermé. Merci Winston Churchill de m'avoir inspiré.

La compensation des désagréments de la veille n'étant pas suffisante, je réserve une table au **restaurant L'Ecu de France** où nous avons nos habitudes. Je vais saluer en cuisine **Peter Delaboss** l'exubérant chef. Ce qu'il m'annonce comme programme me fait peur et malgré ses promesses de portions raisonnables, je redoute le pire.

Dans la très intelligente carte du restaurant je commande un Grands Echézeaux du Domaine de la Romanée Conti 2011. Comme l'amuse-bouche sera à l'huître, je commande une bière qui jouera les utilités. Le menu conçu par le chef et recommandé par lui est : huître, mousseline de ratte et haddock / pressé de lapin cuit à basse température et foie gras, gelée au jus de syrah / velouté truffé, Saint-Jacques rôties, émulsion de parmesan / poularde de Culoiseau truffée, tempura de langoustines, marmelade de rose / sablé au citron meringué, glace menthe.

Le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2011** est juste sorti de cave et ouvert par le maître d'hôtel. Ma première gorgée est donc dans l'immédiateté. Le nez du vin est d'une délicatesse infinie et expose des petits fruits très fins et intenses. Ce parfum est noble. En bouche je suis envahi par l'émotion, car tout en ce vin est délicat, précis, juste. Le fruit est très présent et le vin est assez doux. Mais surtout il m'émeut car on sent qu'il a été fait avec amour, pour que tout soit dosé et suggéré. C'est du travail d'orfèvrerie ou de haute couture. Je ressens une émotion intense. Je ne cherche pas d'accord particulier avec les plats excellents mais compliqués, je cherche plus à m'imprégner de l'émotion romantique d'un vin qui ne cherche ni la puissance, ni à convaincre mais juste à suggérer. Et je l'adore. Cette sensation intense va durer pendant le premier tiers de la bouteille où le plaisir vient de l'éclosion raffinée des saveurs.

Lorsque le vin quitte sa température de cave et s'élargit, l'amertume survient, agréablement bourguignonne, qui ne s'était pas montrée jusqu'alors. Et le vin devient plus notable, plus bourgeois, plus attendu. Je l'aime toujours, mais l'émotion de l'éclosion n'est plus là. Il rejoint le camp des vins de son âge, c'est-à-dire en devenir, sans perdre de sa noblesse. Je continue à le boire avec plaisir mais j'ai perdu l'émotion de l'ingénuité. Il reste un tiers dans la bouteille que je terminerai à la maison.

Le restaurant l'Ecu de France est toujours aussi plaisant. Peter Delaboss cuisine avec talent et spontanéité, mais il gagnerait à simplifier ses recettes et à les rendre plus lisibles. C'est un restaurant où nous sommes toujours heureux.

Le lendemain à la maison, je suis allé faire des courses simples pour finir le vin de la Romanée Conti. On commence par d'excellents feuilletés au jambon qui conviennent à tous les vins tant ils sont généreux. C'est l'occasion de finir le **Champagne Dom Pérignon 1966**. J'avais remis le bouchon écourté de sa lunule sur le goulot et le pschitt en ouvrant la bouteille est suffisamment puissant, trente-six heures après l'avoir goûté. La plénitude de ce champagne est fascinante. Il est glorieux, impérial et

indestructible comme la pyramide de Chéops. Ceci confirme s'il en était besoin que ce champagne est immense. Un chef-d'œuvre.

Le Grands Echézeaux du Domaine de la Romanée Conti 2011 a un nez beaucoup plus riche et l'alcool se ressent dans le parfum. En bouche il a gagné en maturité et se montre très plaisant. Il est carré, solide, plus affirmé qu'hier. Sur une Epoisses de bel affinage le vin devient plus long, plus fluide et particulièrement plaisant. Sur un saint-nectaire, il est moins fantaisiste que sur l'Epoisses, mais toujours agréable. Je me recueille sur la dernière gorgée bue sans aucun accompagnement et ce dernier moment confirme combien ce vin mérite mes amours. J'ai autant de plaisir sur cette gorgée qu'avec la première. C'est une très belle rencontre avec un vin que jamais je n'ouvrais de ma cave mais que j'ai trouvé là, sans besoin ni de comparer, ni de hiérarchiser par rapport aux autres vins du domaine, car il me suffit qu'il m'ait plu, et tant ému dans son éclosion.

De plus en plus pour les vins jeunes, je me délecte de leur éclosion.

Nous retrouvons avec plaisir le **Yacht Club de France** pour faire un nouveau déjeuner de conscrits dont l'invitant change chaque mois. Le menu préparé par **Thierry Le Luc** directeur de la restauration et par **Benoît Fleury** le chef de cuisine est : crème de céleri aux écrevisses, beignets de gambas, charcuteries fines et autres hors d'œuvre / petit nid en artichaut, saumon fumé à la betterave / rôti de ris de veau aux langoustines / train de côte de bœuf Simmental mûri trente jours, rouleau de brick farci, sauce poivre / fromages d'Éric Lefebvre MOF / ananas rôti à la vanille de Madagascar, glace coco.

L'apéritif se prend avec le **Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2007** agréable et fluide, qui s'anime bien avec la charcuterie. Ce champagne est idéal, car de consensus tant il est franc.

Le **Puligny-Montrachet Premier Cru sous le Puits domaine Larue 2011** est comme le champagne agréable car il est franc et direct. Il est précis et c'est pour cela qu'on l'aime sur une entrée originale dont les saveurs sont un peu trop nombreuses. On s'y perd. Le vin blanc est encore plus à son aise sur les délicieuses langoustines. Le ris de veau est original et plaisant.

Le **Château Talbot Saint-Julien 1998** est un vin solide et riche, qui trouve un bel équilibre avec des évocations truffées. Il se marie à merveille avec la viande au mûrissement idéal, puis avec les fromages.

Le dessert est le plat le plus gourmand et cohérent de cet excellent déjeuner. Je succombe à un **Armagnac Sempé non millésimé** qui est d'un charme absolu, rebondissant sur la mémoire de l'ananas idéalement rôti.

Les discussions vont bon train, pas toujours faciles à coordonner, mais ce qui compte, c'est le plaisir d'être ensemble, autour d'une table que nous aimons.

Dans le sud, des amis nous invitent à dîner. Nous serons une quinzaine. Notre amie est un vrai cordon bleu et se nourrit de la lecture des recettes des plus grands chefs, dont notamment celles du magazine Thuriès. Les petits plats se succèdent pendant l'apéritif dont des petites barquettes à l'avocat et aux crevettes fort jolies. Nous buvons divers champagnes dont le **Champagne Ruinart blanc de blancs sans année** qui se boit particulièrement bien, fluide, facile à vivre, consensuel et de bonne soif. On y revient sans cesse.

Sur une entrée délicate aux petits pois on boit un **Château Magni-Thibaut Graves blanc 2017** qui est d'une agréable fraîcheur. Il ne faut pas lui demander plus qu'il ne peut apporter, mais il se boit aimablement.

Sur une belle viande mûrie et confite servie avec un délicieux gratin de pomme de terre, je bois un **Château Nénin Pomerol magnum 2011** qui a une belle densité, un beau grain à la truffe légère, qui se marie avec justesse. C'est un vin de belle intensité. Il y avait par ailleurs un jéroboam de Beaune Lulune mis en bouteilles pour le domaine des Courtines 2000. Ayant pris goût au Nénin, quand j'ai voulu boire ce Beaune, le grand flacon était déjà vide et je n'ai pas pu le goûter.

Mon apport pour le dîner est un **Vega Sicilia Unico 1999**. Comment peut-on imaginer que ce vin a déjà vingt ans alors qu'en le buvant on imagine volontiers qu'il n'en a que trois ? Au nez il explose de cassis et en bouche il est frais et riche, fluide et profond, à la trace indélébile. C'est un vin de plaisir pur et noble dont je suis depuis toujours amoureux. La grâce de celui-ci est extrême.

Je n'ai pas touché aux fromages tant les mets qui précèdent étaient délicieux et généreux. La tarte au citron meringuée de notre amie est exceptionnelle. Elle est gourmande et légère et évoque les meringues que faisait ma mère lorsque j'étais petit.

La joyeuse bande de voisins et amis a permis des discussions passionnantes qui ne demandent qu'à être répliquées. Vive le sud.

Un ami journaliste et écrivain du vin envisage d'écrire sur le restaurant Pages qu'il a connu à la lecture de mes bulletins. J'ai envie de lui parler du projet de livre que j'ai en cours. Nous allons donc déjeuner au **restaurant Pages**. Pour étayer les thèses de mon livre, j'apporte dès 11h30 une bouteille qui est l'une de celles qui n'ont pas été ouvertes en cave lors de la visite de mon ami Florent. Il s'agit d'une bouteille sans étiquette et sans aucune indication, qui a été soufflée à la bouche (j'ai du mal à dire qu'on souffle une bouteille à la main), qui a un cul profond et quelques bulles dans le verre qui indiquent une bouteille au moins centenaire. La capsule est rose et sa couleur m'indique avec une quasi-certitude qu'il s'agit d'un **Chambertin 1913**, car j'avais acheté un lot de Chambertin Sosthène de Grésigny 1913 dont la capsule est la même. Je prends évidemment un risque avec une bouteille centenaire, puisque je veux convaincre mon ami (il l'est déjà) de la perfection des vins anciens.

J'ouvre la bouteille dont le niveau est correct pour une bouteille de cet âge. Le bouchon a des parties noircies par l'âge mais il est sain et vient entier. Le parfum que je fais sentir à **Lumi** et aux deux sommeliers **Matthieu** et **Bixente** est très prometteur. D'habitude j'essuie l'intérieur du goulot avec mon annulaire, pour enlever d'éventuelles traces de gras, mais la bouteille ancienne a un goulot étroit et mon auriculaire ne pénètre même pas entièrement dans le goulot. Il me reste presque deux heures avant que mon ami n'arrive ce qui permet de voir le ballet du personnel de cuisine dont tous les gestes sont harmonieux et utiles.

Le menu est quasiment imposé mais je suggère à **Ken**, le très précieux chef-adjoint de Teshi, d'adapter les présentations et les sauces pour le vin rouge. Les amuse-bouches sont excellents, celui à la poutargue très goûteux et celui en forme de cromesquis peut-être un peu trop épais. La tourte de homard à la truffe est divine avec sa bisque et se marie parfaitement au chambertin au goût intense et profond de grande vivacité et de grande présence. Le nez est précis, convainquant et la bouche emporte par son charme car le vin profond sait aussi être de velours.

Les asperges blanches sont de grande qualité et pour qu'elles accompagnent le vin il faut surtout éviter le beau bouillon. Le poisson aussi se marie au vin si on oublie la feuille de chou qui le coiffe. Le plus bel accord sera avec le canard dont la sauce est faite pour le vin.

En revanche, les excellentes viandes de bœuf, d'une normande et d'une charolaise, sont trop puissantes pour le vin délicat qui continue à montrer sa force. Je finis la lie noire de ce vin de 106 ans qui, une fois de plus, a montré à quel point ces vins sont d'une vivacité exemplaire. La main de fer dans le gant de velours s'applique bien à ce vin. C'est évidemment un vin ancien mais on ne saurait pas lui donner un âge. Je l'adore.

Les desserts de **Yuki** la très compétente pâtissière sont d'une légèreté remarquable et d'un goût parfait. Son interprétation originale d'un forêt-noire est à signaler. Mon ami a tout ce qu'il faut pour encenser ce restaurant que j'apprécie, mais il reviendra pour finir d'écrire son papier. C'est sans doute l'excuse pour une nouvelle gourmandise.

Je suis heureux car quand j'ai fait porter un verre du vin pour toute l'équipe, Matthieu et Bixente m'ont dit à quel point ils ont été enthousiasmés par ce vin centenaire. Une fois de plus les repas au restaurant Pages sont brillants et les vins centenaires aussi !

Amicales salutations de François Audouze

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