

Dans le sud, dîner avec des amis puis déjeuner chez eux, dîner de mémoire avec une amie et 235^{ème} dîner au restaurant Taillevent, avec une Romanée Conti 1937 et d'autres vins éblouissants.



Les vins d'un dîner d'anthologie au Taillevent. La quatrième bouteille en partant de la gauche est celle de la **Romanée Conti 1937**.

Dans le sud nous recevons des amis. L'apéritif se prend avec un **Champagne Krug 1996**. Je suis fasciné par le finale de ce champagne qui explose de fruits aigrelets délicats, ce qui me rappelle la fascination que j'avais lorsqu'enfant j'allais au cirque, quand le clown sortait de sa manche une petite chose qui tout-à-coup devenait un immense bouquet de fleurs. Le finale du Krug, c'est cela, un feu d'artifice de fruits. Le champagne est noble, précis, tranchant et vif, et impose son discours. Nous grignotons des petites sardines, du foie gras de canard délicieux, un gouda au pesto et au cumin qui se révèle un beau compagnon du Krug, plus qu'un fromage à la truffe trop imposant. Le champagne est magnifique maintenant mais va encore s'étoffer avec l'âge, son charme continuant de croître.

A table le cœur de filet de saumon que l'on déguste sans aucun accompagnement est servi avec un **Chablis Grand Cru Moutonne Long-Dépaquit Albert Bichot 2002**. Ce vin est à un stade de sa vie où tout est joyeux. Il est souriant, généreux, plein, d'une acidité magnifiquement contenue, et terriblement gastronomique. J'aime son dynamisme. Il iodle dans la bouche.

Il va accompagner aussi des coquilles Saint-Jacques juste poêlées associées à un pressé de pommes de terre à la truffe.

Sur les fromages j'ouvre un **Champagne Dom Pérignon 2004** qui n'était pas assez frais et ne montre pas sa vivacité habituelle. Il montre plus de douceur qu'il ne devrait.

C'est le lendemain que j'ai pu en jouir à la bonne température sur un délicieux caviar osciètre prestige Kaviari, car il a retrouvé tout son allant. C'est un Dom Pérignon très classique de bonne tonicité qui va progresser avec l'âge lorsqu'il atteindra sa plénitude.

Les discussions ayant été menées bon train, nos amis nous invitent à **déjeuner le surlendemain**. Notre amie n'aimant pas particulièrement cuisiner, nous allons grignoter de gourmandes crudités. Rien de chaud dans ce repas. Un rosé avait été prévu mais je n'en suis pas grand fan, sans que ce choix soit gravé dans le marbre. On me montre deux ou trois rouges et je choisis le **Crozes-Hermitage domaine Combiar 2016**. La première gorgée est un choc, car mon palais navigue dans des eaux plus anciennes. Mais lorsque l'on s'habitue, on est face à un très agréable vin rouge très franc, joyeux et bien mesuré car il ne cherche pas à en faire trop. Ce vin est dangereux car il pourrait pousser à aimer les vins jeunes ! Par un chaud soleil du sud, nous avons passé un agréable déjeuner qui appelle de belles suites.

Notre formation de belote est déséquilibrée puisque mon partenaire, un conscrit, est décédé il y a peu. J'étais venu dans le sud à son enterrement et nous recevons à dîner sa veuve, qui formait avec ma femme la redoutable paire à battre. Nous sommes trois, notre amie aime le champagne aussi est-ce opportun de trinquer en l'hommage de l'absent avec un **Champagne Dom Pérignon 1999**. Il accompagne un saucisson que j'adore et des fines tranches de Pata Negra délicieusement gras. Le champagne est exceptionnel. Son parfum est envoutant. En bouche il est racé, fringant, romantique et charmeur. On ne peut pas ne pas succomber à son charme. Je le trouve nettement au-dessus du Champagne Dom Pérignon 2004, ce qui n'est pas ce qu'on lirait dans les revues et écrits sur le vin. Il est aussi très au-dessus de ce que j'attendais. Il vibre merveilleusement. Il accompagne un foie gras délicieux et un remarquable poulet rôti.

J'ouvre ensuite un **Champagne Krug Grande Cuvée** qui doit avoir une vingtaine d'années. Il est marqué par une forte acidité. Très viril, conquérant, il est très complexe mais c'est un fonceur, qui ne cherche pas à savoir s'il séduit. Il est grand, mais ce soir, dans ces circonstances particulières, c'est le Dom Pérignon féminin qui parle à mon cœur plus que le guerrier.

Nous avons évidemment évoqué de beaux moments passés avec notre amie et son défunt mari mais nous avons aussi parlé d'avenir et des beaux moments qui pourront apporter de la chaleur à notre amitié.

Mon ami Tomo et moi recevons des offres du même fournisseur de vins. Il envoie une offre pour une Romanée-Conti 1937. Tout seul, je ne l'achèterais pas, mais à deux, ça me semble possible. Tomo est d'accord de la partager car nous avons l'habitude de ces achats en commun. Le fournisseur propose de se joindre à nous pour la boire. Il est convenu que chacun apporte une bouteille supplémentaire et l'ami fournisseur tire le premier en proposant une rarissime bouteille de Champagne Billecart-Salmon 1949. Je propose d'apporter Yquem 1937, de l'année de la Romanée Conti et comme Tomo hésite pour son apport, je propose qu'il apporte Yquem 1937 puisqu'il en a et j'apporterai un Corton-Charlemagne J.F. Coche-Dury 2003. Nous sommes d'accord et Tomo lance : 'j'apporterai sans doute une surprise'. C'est la porte ouverte à la déraison car bien évidemment nous aurons tous une surprise.

Je propose de faire le **dîner au restaurant Taillevent** et compte-tenu de la forme que prend ce dîner il sera compté comme le **235^{ème} dîner de wine-dinners**, même si les apports ne proviennent pas tous de ma cave, ce qui est l'usage pour ces dîners.

Le jour dit, en même temps que Tomo, j'arrive à 17 heures pour ouvrir les bouteilles et j'ai la chance de rencontrer à mon arrivée le chef **David Bizet** avec lequel je vais bâtir le menu. Nous nous comprenons très aisément.

Le nez du Corton-Charlemagne n'a pas la puissance des bombes olfactives des vins de Coche-Dury mais il a une élégance extrême. Il promet d'être grand. La bouteille de la Romanée Conti est

absolument illisible. Comment notre ami fournisseur a-t-il pu trouver le nom et l'année ? Tomo me donne des indices. Il y a la petite étiquette en forme de croissant qui indique que c'est un monopole. On peut lire en toutes petites lettres le mot « française », ce qui ne peut correspondre qu'au Richebourg, mais il n'est pas monopole ou à la Romanée Conti. L'année est trouvée grâce à un 7. Il n'y a pas de Romanée Conti 1947, le choix est donc entre 1937, 1927 ou 1917. Tout indique que 1937 est la plus réaliste, d'autant qu'on devine le haut du chiffre 3.

La cire est entièrement enlevée sur le haut du goulot ce qui fait que le bouchon est nu en haut du goulot. Il vient en mille morceaux car il colle tellement à la paroi de verre qu'il faut déchirer des petits morceaux que le tirebouchon ne parvient pas à lever. Des morceaux tombent dans le vin et je dois en repêcher la plus grande partie. L'odeur du vin est très compatible avec celle d'une Romanée Conti mais je suis gêné par le fait qu'elle est torréfiée. Le vin a très probablement subi un coup de chaud dans une cave. Pour des vins aussi prestigieux que celui-ci, c'est dommage car la torréfaction sensible nous privera peut-être de l'émotion de ce chef-d'œuvre.

Comme si le destin voulait nous faire un pied de nez, le parfum du Chambolle-Musigny Amoureuses Faiveley Négociant 1929, la surprise de Tomo, est à se damner. Pour moi, c'est la perfection absolue du parfum d'un vin de Bourgogne et c'est la perfection aussi d'un parfum de 1929. Alors ce vin fera-t-il de l'ombre à la star de ce dîner. Nous verrons. Les fragrances qu'offre le Château d'Yquem 1937 sont divines. Ce vin, c'est un comte, que dis-je c'est un prince, que dis-je c'est un empereur. Sa couleur ambrée est d'une beauté divine. Les vins 'surprises' de notre ami et la mienne ne seront pas ouverts pour l'instant. L'opération d'ouverture étant finie vers 18 heures il nous reste Tomo et moi à bavarder en attendant notre ami.

Le menu conçu avec le chef David Bizet est : ris de veau laqué, morilles étuvées au champagne / homard de casier en navarin, retour de potager à la pimprenelle / pigeon au sang rôti à l'ail des ours, confit d'olive noire truffé / filet de bœuf maturé, morilles aux appétits, pommes soufflées / fromage / mangue en pavlova à la crème crue / financiers au beurre salé.

Une demi-heure avant que notre ami n'arrive, j'ouvre son champagne. Quelle belle surprise d'entendre le bruit du gaz qui s'échappe. Le pschitt est significatif et très important pour un champagne de cet âge. Au moment du service nous constatons que le **Champagne Billecart-Salmon Brut 1949** a la couleur d'un jeune champagne. La bulle est rare et petite mais le pétillant est savoureux. Le champagne n'a pas une grande tension mais il est d'un équilibre rare. Il nous emmène dans des contrées où nous n'avons pas de repère. Ce qui frappe c'est l'aisance, l'équilibre et le charme. C'est un très grand champagne. J'avais demandé que le ris de veau soit calme et léger. Ce qui nous est servi est un plat magnifique en tant que plat, mais trop fort pour le subtil champagne.

Le **Corton-Charlemagne J.F. Coche-Dury 2003** n'a pas la puissance habituelle des Corton-Charlemagne de cette grande maison. Il est d'une complexité rare et me stupéfie par ses évocations subtiles. On pensait rencontrer un athlète et l'on est face à un jeune poète. Quel charme, quelles complexités infinies ! Je crois n'avoir jamais bu un Corton-Charlemagne de Coche-Dury aussi exceptionnel. Tous les registres de subtilité sont surpassés. L'accord avec le homard est idéal mais on aurait dû se passer des légumes qui apportent une cohérence au plat mais n'ajoutent rien au vin.

Pour les deux plats de viande, de pigeon et de bœuf, nous boirons ensemble les deux vins rouges. Avant que le plat de pigeon ne soit servi, le **Chambolle-Musigny Amoureuses Faiveley Négociant 1929** au parfum idéal est fringant. On sent tout de suite que c'est un premier cru et qu'il n'a pas la stature d'un grand cru, malgré le fait qu'il soit très passionnant à boire, juteux et sanguin. À côté de lui, la **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1937** a toujours le nez torréfié et sa bouche lourde et puissante fait apparaître ce côté un peu brûlé qui n'empêche pas de se faire plaisir, car, on le sent bien, le vin est grand.

On nous sert le pigeon. Quel bonheur qu'aucun de nous ne soit dogmatique ! Car il se produit un petit miracle. La magnifique chair du pigeon et surtout sa sauce effacent totalement l'aspect torréfié et nous découvrons une vraie Romanée Conti, vibrante. Je retrouve même le sel si beau qui se cachait

jusqu' alors. Nous avons la démonstration que les vins ont besoin de se frotter à un plat adapté pour briller. Et nous sommes heureux car nos craintes n' existent plus. Bien que la viande maturée soit excellente, c' est surtout le suprême du pigeon qui donne à la Romanée Conti sa vraie grandeur. Le 1929 se fait tout petit à côté du 1937 alors qu' avant les plats il se montrait beaucoup plus agréable et racé, comme le doit être un grand vin de 1929.

Nous souhaitions tellement partager une grande Romanée Conti que nous profitons pleinement de ce rare moment. Mais il y a un signe qui ne trompe pas. D' habitude on trouve dans la lie un supplément d' âme car elle concentre toute la personnalité du vin. Or j' ai trouvé la lie de la Romanée Conti moins fringante que le vin lui-même. Il suffit cependant que nous ayons connu un bel instant de grâce pour que nous soyons heureux. Ce qui restait du Corton-Charlemagne s' est montré très adapté à la viande maturée et aussi sur d' excellents fromages, dans mon cas, un saint-nectaire.

C' est maintenant l' arrivée du **Château d'Yquem 1937**. Comme le Corton Charlemagne ce vin n' est pas tonitruant, ce qui développe encore plus son élégance. C' est un immense Yquem, très probablement le meilleur des sept Yquem 1937 que j' ai bus. Quel grand vin d' une magie infinie, sans trop de botrytis et à la belle acidité. Des vins comme celui-ci donnent l' image de la perfection.

Entre en piste la surprise de notre ami, un **Champagne Pommery rosé 1934**. Sa couleur est très belle et très jeune, la bulle est faible mais le pétillant est là. Ce qui me fascine, c' est qu' il est possible de passer de l' Yquem au champagne rosé et inversement sans le moindre problème, comme s' ils étaient des compagnons de jeu. J' avais demandé des financiers pour ce rosé. Ce sont probablement les meilleurs financiers que j' aie goûtés. Le dessert à la mangue n' est fait que pour l' Yquem et la pavlova sucrée n' est pas forcément sa meilleure amie. L' Yquem supporte bien les financiers prévus pour le champagne.

Vient maintenant ma surprise qui en sera une aussi pour moi. J' avais acheté des bouteilles de Marc de rosé d' Ott 1929 et j' avais trouvé ce marc d' un immense intérêt. Lors d' une deuxième commande de ce marc, j' ai reçu des bouteilles au liquide bien rose et en même temps deux bouteilles au liquide si clair que j' ai imaginé que ce soit de l' eau. Quand j' ai ouvert la bouteille avant le repas, l' hypothèse de l' eau n' existait plus. C' était la surprise de ma surprise ! Ce **Marc blanc d' Ott 1929** n' a pas du tout le charme des marcs de rosés. Il ressemble plus à une Grappa légèrement amère. Il est très viril par rapport à son cousin rosé. Nous n' insistons pas.

Nous sommes trois à voter pour nos cinq vins préférés sur six vins, l' alcool n' étant pas en compétition. Pour Tomo, son vainqueur est le Billecart Salmon et pour l' ami et moi c' est le Corton-Charlemagne qui est notre numéro un. J' ai failli me faire écharper lorsque j' ai classé le Pommery rosé devant le Billecart Salmon mais j' ai été très impressionné par la faculté du Pommery à coexister avec l' Yquem.

Le classement du consensus serait : **1 - Corton-Charlemagne J.F. Coche-Dury 2003, 2 - Champagne Billecart-Salmon Brut 1949, 3 - Château d'Yquem 1937, 4 - Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1937, 5 - Chambolle-Musigny Amoureuses Faiveley Négociant 1929.**

Mon classement est : **1 - Corton-Charlemagne J.F. Coche-Dury 2003, 2 - Château d'Yquem 1937, 3 - Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1937, 4 - Champagne Pommery rosé 1934, 5 - Champagne Billecart-Salmon Brut 1949.**

Les amuse-bouches en début de repas sont d' un raffinement certain qui montre le talent du chef, promis aux plus belles destinées. Tous les plats ont été remarquables mais les deux premiers, le ris de veau et le homard ont été traités plus comme des plats que comme des accompagnateurs des vins. Au contraire les plats suivants ont été idéaux pour les vins. **Anastasia**, la sommelière qui nous a accompagnés dans ce voyage magique a fait un excellent service. Une des grandes qualités du Taillevent c' est sa capacité à s' adapter à toutes les situations. Ce repas fut exemplaire, avec des vins mémorables. Et la Romanée Conti 1937 sera un grand souvenir.

Amicales salutations de François Audouze