



wine-dinners

14 mai 19

Bulletin 830 – François Audouze - 1

Dîner au restaurant Pages avec le gagnant d'une énigme posée sur Instagram, déjeuner d'anniversaire au restaurant Yannick Alléno au Pavillon Ledoyen.



Ce **Champagne Lanson Vintage Red Label 1961** est fait partie du cadeau au gagnant d'une énigme sur le champagne Lanson.

Il y a un peu plus d'un an, un ami me dit : « tu devrais être sur Instagram, c'est là où il faut être ». J'étais sur twitter pour parler de vins anciens et je me suis aventuré sur Instagram dont la structure est très différente de twitter. On dépose une photo avec un commentaire, et des réactions peuvent apparaître. Je me suis rendu compte que l'audience est effectivement beaucoup plus large que sur twitter. Les Rihanna, Kardashian, les chanteuses et les top-modèles y ont des millions, voire des centaines de millions de fans qui expriment par des petits cœurs le plaisir d'avoir des nouvelles de leurs idoles. Dans le monde du vin, c'est beaucoup plus modeste. J'ai publié et je publie des photos de bouteilles rares et je reçois un accueil chaleureux. Un jour, j'ai voulu faire comme lors de l'envoi de mes bulletins, une énigme qui animerait les rapports avec ceux qui me lisent (le mot follower me paraît totalement affreux, ainsi que son équivalent en français, « suiveur »).

L'énigme concerne le champagne Lanson qui a utilisé une bouteille en forme de quille et a produit des magnums seulement quelques années. L'objet de l'énigme est de citer ces années. Des centaines de personnes montrent qu'ils ont aimé le sujet et assez rapidement il y a un gagnant. Nous nous contactons. Il habite à Reims et travaille dans le champagne. Une date est choisie, je réserve au **restaurant Pages** pour trois personnes, car si nous sommes trois, cela donnera l'occasion d'ouvrir plus de vins. Maxence, le gagnant, m'annonce qu'il apportera un Laurent Perrier Grand Siècle. Mon intention est d'honorer le gagnant en partageant avec lui un Lanson Red Label 1961 et j'ajouterais un Laurent Perrier Grand Siècle beaucoup plus ancien que celui de Maxence. L'ami que j'invite annonce un Beaucastel 1998.

Toutes les conditions sont remplies. Nous sommes tous les trois à l'heure, le dîner peut commencer.

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)

Le menu du jour préparé par l'équipe du **chef Teshi** et de **Ken** est : amuse-bouches : rouleau de printemps croustillant vinaigrette orange / radis Taikon ceviche / artichauts, chèvre frais, Cecina de Leon. Les plats : wagyu Osaki (sud du Japon) / caviar Daurenki (Petrossian) fleuve Amour et Chine, pomme de terre, céleri / raviole de foie gras, morille, ris de veau, menthe / homard bleu, bisque de homard / brioche iodée aux algues / merlan, coques, bouillon de haddock / asperge verte seule / pigeon de Vendée / cromesquis glace au foie gras / bœuf wagyu, vache normande, blonde d'Aquitaine / brioche posée sur table / compote de pomme et saint-nectaire / millefeuille fraise chizo rouge (basilic japonais) / mignardises : tartelette pamplemousse clémentine, pâtes de fruit, chocolat.

Ken sait que j'aime que l'on simplifie les recettes, ce qui donnera ce soir des accords d'une pertinence absolue.

Le **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle dégorgement 2018** est un assemblage de 2002, 2004 et 2006. La bouteille était un peu chaude, mais très rapidement nous profitons d'un champagne dont la caractéristique principale est le romantisme. Ce champagne est galant, courtois, tout en évocations de fleurs blanches. Nous trinquons sur le vin de Maxence et je lui demande comment il a trouvé la solution de l'énigme. Il me répond qu'il est un assidu de mon blog et qu'il se souvenait d'avoir lu ma visite au siège de Lanson. Et dans le compte-rendu, je signale les cinq millésimes où l'on a fait ces magnums. Il lui a suffi de les recopier. C'est évidemment moins valeureux que s'il avait fait de longues recherches, mais un jeu est un jeu et je ne peux pas lui reprocher d'être assidu de mon blog.

Le **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle « La Cuvée » dégorgement 2002** est composé de vins des années 80. Maxence qui travaille dans cette honorable maison de champagne n'avait jamais bu un Grand Siècle ancien et il est subjugué par le saut qualitatif qu'offre le plus ancien, brillant, solaire, glorieux, avec un épanouissement qui paraît tellement naturel. C'est un très grand champagne. Avec le wagyu en carpaccio assez peu gras, l'accord est divin. Le restaurant Pages ferait bien de ne pas présenter cette belle viande sur un grand os de bœuf, ce qui n'est pas très glamour. Il y a peut-être des raisons qui conduisent à cette présentation mais elles mériteraient de ne pas être écoutées. Avec le caviar, les deux Grand Siècle sont très à l'aise.

Pour la morille il est temps de servir le **Champagne Lanson Vintage Red Label 1961**. Avec ce champagne nous franchissons un nouveau palier, plus élevé que les précédents. On peut parler à son propos, de champagne parfait car son épanouissement, sa largeur, et ses complexités infinies en font un champagne de première grandeur. Je me pâme. La morille, toute simple, est divine et l'accord est sublime, surtout avec la petite sauce qui accompagne ce plat.

Le homard va permettre l'entrée en piste du vin de mon ami, qui poussera l'amitié jusqu'à nous inviter, le **Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel 1998**. Malgré sa jeunesse il est très affirmé, rond et juteux, et trouve un bel accord avec le homard si simple et si génial. Mais l'accord majeur est celui de la sauce avec le Lanson. Maxence est subjugué par le fait que la sauce et le champagne puissent ainsi se confondre.

Le merlan et sa sauce au haddock subliment le Grand Siècle le plus ancien, mais si nous n'avions que le plus jeune, il brillerait aussi. Nous naviguons dans des zones de gastronomie de très haut niveau.

Je revendique la paternité de l'accord qui suit. J'ai demandé à Ken que l'asperge soit cuite comme à l'étuvée et présentée seule, sans rien, sans sauce. Elle est croquante à souhait et avec le Beaucastel, c'est un miracle. L'amertume de l'asperge propulse les tannins du vin du Rhône. Nous sommes sur un petit nuage.

Le pigeon est idéal pour le Beaucastel, mais le Lanson ne lui laisse pas prendre toute la place. Il se marie à la sauce et au cromesquis, quand le Châteauneuf courtise la chair rose du pigeon.

Les trois morceaux de bœuf sont un peu forts pour le vin rouge et ce sont les deux plus anciens champagnes qui arrivent à les domestiquer. La cuisine toute simple, sur des produits de qualité, permet des accords majeurs.

Le jeune Grand Siècle est plus à son aise avec le fromage et les desserts et mignardises qui acceptent sa jeunesse.

Maxence n'avait jamais exploré aussi loin la recherche d'accords parfaits et cela lui a ouvert des portes qu'il compte bien ouvrir en d'autres occasions. Le classement des champagnes est en fait celui des âges avec 1- Lanson 1961, 2 – Grand Siècle fait de champagnes des années 80, 3 – Grand Siècle fait de champagnes du début des années 2000. La question est de savoir où classer le Beaucastel. Mes deux complices auraient volontiers mis le vin rouge en troisième position. J'ai été tellement conquis par les accords qui mettaient en valeur le Beaucastel que je le rangerai (par protection) à la deuxième place, même si le « vieux » Grand Siècle est sans doute plus racé.

Le premier Grand Siècle servi est tout romantisme, le deuxième Grand Siècle est aussi romantique mais d'une impériale sérénité et richesse, le Lanson est un champagne parfait, glorieux, intemporel et le Beaucastel est riche et charmeur, le jeune premier parfait. Quel grand repas !

Un ami a son anniversaire deux jours avant moi. Avec sa femme et la mienne, nous allons déjeuner le jour de mon anniversaire au **restaurant Alléno Paris** situé dans le **Pavillon Ledoyen**. Etant en avance, nous avons le temps avec ma femme d'explorer la carte et j'ai le temps de regarder la carte des vins très fournie, mais où il faut savoir slalomer pour dénicher des pépites, car il y en a. **Yannick Alléno** vient s'asseoir à notre table et nous bavardons. Il est très décontracté, amical, et on le sent en plein épanouissement, philosophe et heureux. Le charmant sommelier m'a offert un verre de champagne jeune que je n'ai pas aimé car il ressemble trop aux champagnes des intégristes de la biodynamie, qui tiennent plus du cidre que du champagne. Seule l'attention comptait et j'ai apprécié.

Nos amis arrivent et sont salués par Yannick qui nous laisse composer nos menus. Alors que ma femme n'est pas très favorable aux longs menus 'dégustation', c'est ce que nous allons prendre, car c'est trop tentant.

Les amuse-bouches sont : biscuit de polenta crème acidulée à l'échalote, bœuf fumé au thym / coque d'Agria, crème de jaune d'œuf, mimolette, pourpier / fuseau aux algues, crémeux à l'anguille fumée.

Pour l'apéritif nous buvons un **Champagne Charles Heidsieck 'Blanc des Millénaires' 1995** qui est dans état de grâce absolu. Il est vif, cinglant, mais il sait aussi se montrer diplomate, accueillant. L'amuse-bouche à l'anguille est à se damner car quand on croque le fuseau, le goût de l'anguille n'apparaît que beaucoup plus tard, et c'est divin. Le champagne y trouve un supplément d'âme. Les amuse-bouches sont d'un niveau exceptionnel, qui n'appartient qu'aux chefs trois étoiles.

Le menu 'dégustation' est : tourteau de casier en rémoulade moderne, délicate gelée / asperges blanches de Noirmoutier copeaux aux parfums de litchi et fleurs de sureau fermentées, puis les têtes vanillées et déshydratées / morilles étuvées à la scarmoza fumée, poudrées au citron noir d'Iran et orange, salade maraîchère aux Gros Paris / il y a ensuite le plat principal, soit de turbot soit de ris de veau dont je donne les intitulés. J'ai pris le turbot : tout blanc de turbot à la fleur d'oranger, beignets de fleurs de jasmin, crème chaude de navet et tiges au lard / subric au vacherin Mont d'or, sirop d'érable et gelée de vin jaune / pour deux autres le ris de veau est en deux services, cœur de burrata au thon gras et morceaux marinés à l'anchois, soufflé pané aux tagliatelles d'asperges vertes, mayonnaise relevée au vin jaune / pour tous, ensuite : glace plombière au chaource et raisins muscat, gelée de Cognac / touches sucrées : tarte super fine de fraises caramélisée, salade de fleurs à la fermentation d'estragon, glace mozzarella / guimauve au gros Paris assaisonnée de chocolat et fleur de sel, touches abricotées / légère meringue à la noisette et glace à l'extraction de champignon / mignardises.

Ce repas est exceptionnel. On sent un chef qui ose. A partir du moment où il ose, on sait que l'on n'aimera pas forcément tout, mais on est enthousiaste devant la prouesse culinaire. Si je n'ai pas aimé tel ou tel aspect de ce menu, cela n'a aucune importance, car je suis ravi du tout. Le tourteau était accompagné d'une mayonnaise qui s'accordait à la salade mais ne cooptait pas la chair du crabe. Je ne l'ai pas trop aimée. Pour le plat suivant, n'ayant pas entendu que l'asperge était en deux services, j'ai

pensé que le litchi écrasait l'asperge qui aurait dû être dominante. Mais elle n'était qu'en suggestion car le plat d'asperge suivait, superbe.

La morille est à se damner tant elle est bonne. Sa préparation est originale car elle est surplombée par une architecture fine de pomme de terre qui imite la structure extérieure de la morille. Des petites fleurs sont fichées aux croisements des alvéoles. La structure est enlevée, posée sur une assiette et reçoit des salades et une crème. Du fait de la séparation des composantes du plat, les deux morilles fourrées appellent un vin rouge.

Jusqu'alors, nous goûtions les plats avec le champagne et avec un **Chablis Grand cru Les Preuses domaine Vincent Dauvissat 2010**, superbe et riche, très vif comme le champagne, les deux se fécondant mutuellement. Ce Chablis a une puissance rare. Mais pour la morille, il fallait vite faire la place au **Nuits-Saint-Georges Premier cru Clos de la Maréchale Jacques Frédéric Mugnier 2005**. J'ai demandé que le vin ne soit ouvert qu'à la dernière seconde et pas carafé, afin que l'on jouisse de l'éclosion du vin dans sa fraîcheur.

Le Nuits-Saint-Georges est d'un charme inouï. Tout en lui est suggéré et l'ouverture sur l'instant donne l'impression d'une frêle fleur qui vient d'éclore. Avec la morille, l'accord est à se damner. Le vin rouge est délicieusement romantique, timide même, mais diablement complexe. Un régal bourguignon féminin.

Je suis émerveillé par le turbot. Alors que ce poisson est habituellement un sénateur gustatif, Yannick Alléno le traite comme un poisson sauvage, diablement marin et j'ai vraiment l'impression qu'il frétille dans l'assiette. L'émotion est incroyable. On peut avec le turbot profiter soit du champagne soit du Chablis qui étale sa richesse.

La préparation fromagère convient au Clos de la Maréchale qui s'est élargi et embourgeoisé. Il est plus large et plus doctrinal. Il a perdu son vibrato émouvant pour devenir assis et puissant. C'est un très grand vin. Les desserts sont d'une légèreté et d'un raffinement impressionnants.

Il serait bien difficile de hiérarchiser les plats qui m'ont enthousiasmé. L'amuse-bouche à l'anguille, les morilles, le turbot et la légère meringue à la noisette et la glace à l'extraction de champignon sont mes chouchous, avec un faible pour la chair du turbot.

Classer les vins est quasi impossible car les trois sont des vedettes dans leurs catégories. J'ai un petit faible pour le champagne et pour l'éclosion du Nuits-Saint-Georges.

Le service a été excellent. Yannick Alléno est un chef que j'apprécie depuis vingt ans, quand j'écrivais à chaque repas au Scribe qu'il devait avoir les trois étoiles qu'il méritait avant de les obtenir. Quel beau repas d'anniversaire !

Amicales salutations de François Audouze