

Visite de ma cave et déjeuner pique-nique avec une Master of Wine, dîner pour l'anniversaire de mon fils avec des vins inhabituels, dîner avec un vin de 1919, dîner au restaurant Pages.



Ce **Richebourg Marey et Liger-Belair 1919** s'est révélé un vin parfait.



Jeannie Cho Lee a été la première femme d'Asie à être nommée Master of Wine. Cela lui donne une aura particulière qui la conduit à animer de nombreux événements et à être consultante en vins pour de grandes organisations comme les compagnies aériennes ou les groupes hôteliers. Elle a été une des premières à diffuser en Chine et en Corée des vidéos dans lesquelles j'explique mes dîners et ma méthode d'ouverture des vins.

De passage à Paris pour un voyage dans les vignobles français elle a souhaité me rencontrer. Pourquoi ne pas le faire dans ma cave autour d'un petit pique-nique « sur le pouce ». J'ai prévu un peu de caviar, du foie gras, des fromages et un cake au citron. Après la visite de cave j'ouvre un **Champagne Dom Pérignon 1973**. Le bouchon sort aisément, sans le moindre pschitt. La couleur est plutôt ambrée et le pétillant est presque indiscernable. Au premier contact le vin fait plus vieux que son âge. Il est rond, ensoleillé, mais plutôt vieux. En fait il a besoin de s'épanouir dans le verre car très rapidement on ne sent plus aucune trace de fatigue ni d'âge et l'on a un beau vin plus qu'un beau champagne, fait de jolis fruits dorés par le soleil. Il cohabite bien avec le caviar mais on aurait aimé un peu plus de vigueur, il est parfait avec le foie gras, compagnon idéal et je suis heureux qu'il ait vibré sur le camembert, car c'est le signe de son adaptabilité. Son acidité, sa vigueur se sont développées au fil du temps, montrant un champagne d'une rare énergie.

Les premiers jugements ne sont pas toujours les bons, car ce champagne a fini en fanfare, comme un rayon de soleil, avec l'amertume qu'aurait un grand bourgogne.

Pour l'anniversaire de mon fils mes trois enfants et quatre petits-enfants dîneront à la maison. J'ai envie d'ouvrir des bouteilles dont certaines sont peu conventionnelles. Vers 17 heures j'ouvre trois vins. Dans deux cas, un resserrement du goulot en haut de la bouteille entraîne que les bouchons se déchirent en mille morceaux en se levant. Deux vins me semblent en très mauvaise condition car les odeurs sont inamicales. Je repère des bouteilles que j'ouvrirai en cas de besoin.

L'apéritif consiste en des petits crackers tartinés d'houmous, de la rillette de sardine, un fromage au pesto et un fromage aux orties. Le **Champagne Krug Private Cuvée** doit dater des années 60 ou du début des années 70. Le bouchon se brise à la torsion et je récupère la base du bouchon avec un tirebouchon. Le pschitt est quasiment inexistant mais une fine bulle est visible dans les verres. Le champagne est magnifique, profond, riche et ce qui frappe c'est un fruit doré imposant. Ce champagne gourmand et vif est un champagne de plaisir.

J'avais ouvert sans trop d'illusion un **Meursault C. Charton Fils 1942** au niveau assez bas. Les odeurs faisaient penser à une serpillière au moment de l'ouverture. Lorsqu'il est servi, toutes les mauvaises odeurs ont disparu. Mais le vin est plat, fade, et ne porte aucune émotion. Il est inutile d'insister.

J'ouvre un **Chablis Grand Cru Les Clos Robert Vocoret & Fils 1971**. Le niveau est beau, la couleur est claire, le nez est expressif. Le vin est superbe. C'est la forme la plus aboutie d'un Chablis Grand Cru. On se régale avec ce vin qui est généreux. Le cœur de filet de saumon le rend encore plus vibrant.

L'**Aloxe-Corton Joseph Drouhin 1969** avait un nez absolument superbe à l'ouverture. Il l'a encore et se montre brillant. J'adore quand des vins Villages vibrent comme des grands vins. Il a une grâce bourguignonne extrême avec une jolie rápe et des accents délicats.

Le **Chambertin Charles Viénot 1934** est un vin que j'avais acheté il y a une trentaine d'années lors d'une vente aux enchères de vins du restaurant Maxim's. Le niveau est très acceptable pour cet âge. A l'ouverture le parfum souffrait de beaucoup de vilaines odeurs, au point que j'avais peur que le vin ne puisse être bu à table. Au moment de servir je suis rassuré, car les mauvaises odeurs ont disparu. Il reste une légère torréfaction qui va s'estomper progressivement. Ma femme a préparé des poulets au four avec un gratin de pommes de terre qui sont idéaux pour mettre en valeur les vins. Le chambertin s'améliore et devient ce que j'espérais, un riche vin généreux, puissant et subtil. C'est un beau témoignage même si le vin a un peu souffert.

Les deux vins rouges ont brillé sur des fromages divers, dont un chèvre qui a effacé toute trace imprécise du 1934.

Le classement final serait : 1 – Krug, 2 – Chablis 1971, 3 – Chambertin 1934, 4 – Aloxe-Corton 1969. Ce fut un beau dîner de famille.

Il y a quelques semaines, en cherchant des vins dans ma cave, j'ai vu qu'une bouteille centenaire avait perdu du volume. Il fallait la boire au plus vite. Connaissant les dates de séjour de mon fils à Paris, j'ai programmé de la boire ce soir. Nous serons deux à boire. J'ai prévu une bouteille de secours si la centenaire faisait défaut et je prévois un champagne. Peu après 17 heures j'ouvre la bouteille pour le dîner. Le haut de la capsule a un point qui se présente comme un cratère, comme si une explosion avait eu lieu entre la capsule et le bouchon, ce qui explique la perte de volume. Le bouchon vient comme celui d'un vin très ancien, en se brisant sans faire de miettes. Je sens le vin et j'ai un réel espoir que le vin soit grand. J'estime ne pas avoir besoin d'ouvrir la bouteille de secours.

L'apéritif consiste en des bâtonnets de comté et de fines tranches d'un jambon espagnol. Le **Champagne Krug Grande Cuvée sans année** a une étiquette jaune olive qui est la première des étiquettes de Grande Cuvée, qui prenait la suite de Private Cuvée. Les vins qui composent ce champagne sont de 1978 à 1982 plus quelques autres millésimes plus anciens. Le bouchon se brise à la torsion et le bas doit être extirpé au tirebouchon. Il n'y a pas de pschitt mais dans le verre la bulle est fine et vive. Le nez me gêne et la bouche aussi. Il y a bien sûr de belles choses dans ce champagne, mais il manque d'équilibre du fait d'un début de goût de bouchon.

Mon fils est volontiers plus accueillant que moi. J'ai beaucoup plus de réticence à accepter ce champagne que nous boirons quand même entièrement.

Entre le moment de l'ouverture et son service, j'étais allé en cave par curiosité sentir l'évolution du parfum du **Richebourg Marey et Liger-Belair 1919**. J'ai eu une petite frayeur du fait que le vin me semblait ne pas évoluer comme j'aurais aimé. Au moment du service, je pousse un grand ouf, car le vin a un parfum superbe. En bouche, le vin est généreux, droit, précis, sans défaut. En le buvant, je

n'ose pas encore le considérer comme parfait, mais il s'élargit dans le verre et tout à coup le miracle se produit : oui, il s'agit d'un vin parfait. Il est riche, joyeux. Il se présente pour moi très différent de ce que serait un Richebourg de la Romanée Conti, solide, droit et guerrier. On est plutôt en face du charme d'un chambertin. Il y a du velours et une longueur incroyable. Je suis un peu dans l'état d'esprit du jeune homme qui dans un café voit une jeune femme attablée, d'une beauté infinie : elle me regarde, est-ce bien sûr que c'est moi qu'elle regarde ? Je n'y crois pas, ça ne peut pas être moi. Ce Richebourg me semble parfait et comme le jeune homme je me dis : non ce n'est pas possible, il ne peut pas être parfait, or en fait il l'est. J'ai du mal à accepter l'évidence, ce vin équilibré, doux soyeux, velouté est un vin exceptionnel.

Ma femme a préparé une souris d'agneau avec des petites pommes de terre. Le plat est divin pour mettre en valeur le vin d'un accomplissement rare. Il est sans âge, car il a atteint une forme qui ne bougera plus, figée dans l'éternité. Un vin centenaire partagé avec mon fils, c'est un rare bonheur.

Mon fils voulait pendant son séjour en France revoir un ami d'enfance savoyard qui vit à Dubaï. Il me propose de me joindre à eux pour partager des vins. J'ai proposé le **restaurant Pages**. Mon fils m'a confié une bouteille de sa cave française que j'emporterai avec mes propres bouteilles, et je les ouvrirai à l'avance, comme j'ai l'habitude de faire.

J'arrive un peu avant 18 heures au restaurant Pages et je vois que **Matthieu** le sommelier a préparé des verres pour me les faire goûter. Il a les yeux qui brillent car il veut m'étonner. Il s'agit des restes du déjeuner qu'a eu mon ami Tomo. Le **Champagne Krug Grande Cuvée sans année** est strictement le même que celui que j'ai bu hier, mais celui-ci n'a aucun défaut. Il me tend ensuite un verre de **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1970** dont il reste plus de la moitié de la bouteille car Tomo ne l'avait pas jugé plaisant. Ce que je bois me semble plutôt sympathique et même s'il est un peu fatigué, il se boirait volontiers. Il faut dire que le vin avait été ouvert au dernier moment, ce qui explique le rejet à ce moment et l'amélioration qui a suivi.

Je goûte ensuite un liquoreux. Trouver Yquem n'est pas très compliqué et je hasarde 1966 alors qu'il s'agit d'**Yquem 1934**. La solidité du vin et sa fraîcheur m'avaient fait penser à 1966. Cela confirme à quel point ce 1934 est jeune. Le dernier que je bois, car il faut que je travaille à l'ouverture des vins, est un **Vosne-Romanée les Beaux Monts Leroy 2001**. Quel grand vin, mais si jeune !

A l'ouverture le Château Mouton-Rothschild 1969 de mon fils a un parfum d'une grandeur que je n'imaginais pas possible pour cette année. Il promet des merveilles. Le nez de La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1969 est encore incertain. J'ai bon espoir, mais on ne sait jamais. Comme pour le 1919 de la veille, je reste sur une prudente réserve.

Je discute avec **Ken**, le chef en second du restaurant, qui gère seul avec son équipe la cuisine du restaurant et nous décidons des modifications à apporter à tel ou tel plat du menu prévu pour ce soir. Nous nous comprenons à demi-mot. Avec **Yuki**, la charmante pâtissière, la discussion sera plus longue mais utile pour trouver un dessert pour le Rivesaltes Cazes 1943. La solution trouvée par Yuki et Ken est un millefeuille aux noisettes. J'applaudis cette idée.

Je bois une bière en grignotant des fèves edamame en attendant mon fils et son ami. J'avais ouvert le **Champagne Dom Pérignon 1969** il y a une vingtaine de minutes et le bouchon cisaillé a été récupéré avec un tirebouchon. Le parfum est très élégant et vif et la bulle est faible mais le pétillant est actif. Le champagne est racé, puissant, cinglant. C'est un très grand Dom Pérignon. Les trois petits amuse-bouches sont parfaits pour le champagne, dont un maquereau très vif qui rend encore plus tranchant le champagne.

Le menu préparé avec Ken le second du chef **Teshi** est : maquereau à l'orange / Montanara, oignon confit et ventrèche / Caviar Daurenki, mousseline de pomme de terre, esturgeon fumé, céleri / 'Aburiyaki' de bœuf Ozaki / tortelli de foie gras, morille, petits pois / homard bleu de Bretagne, bisque au vin rouge / cabillaud, chou rave, Agretti, jus de volaille / pigeon de Vendée, cromesquis au foie gras, sauce salmis, chou-fleur / La Normande 6 semaines, Rubia Gallega de Galice 10 semaines, bœuf

Ozaki / sabayon brûlé, rhubarbe / millefeuille à la crème diplomate, noisettes caramélisées / mignardises.

Le caviar est très bien mis en valeur par la mousseline et l'accord avec le champagne est divin. Le bœuf Ozaki, un wagyu délicatement gras est presque en carpaccio, juste passé au chalumeau pour adoucir le gras. L'accord est aussi d'une grande pertinence, mais personnellement je n'aime pas trop ce qui est fumé, préférant la chair si douce dans sa pureté. La morille est divine et si le champagne joue bien son rôle, un vin rouge aurait pu presque convenir. Ce Dom Pérignon très vif est un bonheur.

Le homard est absolument exceptionnel et d'une cuisson idéale. Il est magique. J'avais demandé une sauce pensée pour le **Château Mouton-Rothschild 1969** et l'accord est sublime. Alors que 1969 n'est pas une grande année à Bordeaux, ce Mouton est aussi glorieux que s'il provenait d'une grande année. C'est son parfum qui est le plus envoûtant. Sa trame est dense et riche avec des évocations de truffe. C'est un très grand vin.

L'accord du Mouton avec le cabillaud rivalise avec l'accord créé par le homard car là aussi la cuisson est exceptionnelle. Une agréable erreur est commise par le service car on nous sert des asperges blanches avec des coques, que j'avais demandé de ne pas mettre, car aucun vin ne conviendrait. Le plat que nous ne refusons pas car nous sommes gourmands est bon mais en rupture dans notre dîner.

C'est maintenant au tour du **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1969** d'apparaître sur un pigeon réussi. L'accord est lui aussi pertinent. J'avais dit plusieurs fois avant l'arrivée du vin mes doutes et mes incertitudes sur le vin mais elles sont balayées car le vin à la belle couleur de sang clair a tous les attributs d'un grand vin. L'ami de mon fils qui lit mes bulletins est heureux de sentir pour la première fois, puisque c'est la première fois qu'il boit un vin du domaine, le goût de sel qui est un marqueur de la noblesse des vins de ce domaine.

Matthieu nous sert maintenant à chacun un verre du **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1970** délaissé au déjeuner par mon ami Tomo. Il est très évident que la couleur plus terreuse annonce un vin fatigué et le premier contact n'est pas flatteur, même si le vin se boit avec le plaisir de la découverte. Le 1969 brille sur le pigeon alors que le 1970 n'est pas à l'aise. Un petit miracle va apparaître sur les trois viandes de bœuf. C'est sur la viande de la Normande que le 1970 me donne une impression de perfection. Il lui fallait une viande qui l'agresse pour qu'il se réveille. Il s'illumine comme une fusée de feu d'artifice, qui s'éteint après son instant de gloire. Savoir que le 1969 a été superbe d'accomplissement et que le 1970 a eu sa minute de perfection, cela me ravit et mes deux convives sont aux anges.

Le **Rivesaltes Cazes 1943** qui titre 16° est tout en douceur. Il trouve un écho parfait avec le millefeuille. C'est toujours une bonne surprise de boire des rivesaltes aussi raffinés et sublimés par l'âge.

Tout dans ce repas a été parfait. Le plus grand vin est le La Tâche 1969 mais la plus belle surprise est celle du Mouton 1969 au parfum irréel. Le plus bel accord est celui du homard exceptionnel avec le Mouton. Et la surprise est le réveil inattendu du 1970 qu'on n'attendait pas à ce niveau. Tout ce soir a été irréellement palpitant. Nous étions sur le petit nuage d'une grande expérience gastronomique.

Amicales salutations de François Audouze