

Déjeuner de presse à la manufacture des caviars Kaviari, dîner au restaurant Le Train Bleu, dîner de famille, déjeuner à l'Auberge du Bonheur, déjeuner à la brasserie La Rotonde, dîner avec mon fils avec des vins atypiques.



Cette demi-bouteille de **Champagne Gonet Père et Fils Blanc de Blancs du Mesnil-sur-Oger 1959** est d'une rare beauté. Et le champagne est plaisant.

La communication de la **maison Kaviari**, spécialiste de caviars, est extrêmement dynamique. Elle organise une journée de dégustation à sa manufacture où la presse est invitée. Je n'avais pas spécialement prévu de m'y rendre, car je connais bien leurs caviars, mais me trouvant à courte distance de la manufacture, je fais un crochet et bien m'en a pris.

On est accueilli par un verre de **Champagne Duval-Leroy « La Manufacture Kaviari », cuvée sur mesure** d'une série limitée à 1859 bouteilles, avec des vins de premiers crus de chardonnay et pinot noir. Ce champagne un peu strict convient bien aux produits de la manufacture et va s'épanouir face aux mets.

On me propose un chèvre frais avec des copeaux de caviar pressé sec en barre. Je suggère que l'épaisseur du chèvre soit réduite de moitié pour que l'accord soit pertinent, car le chèvre prendrait le dessus. Un accord beaucoup plus intéressant est un pressé de caviar qui est servi sur une petite pomme de terre revêtue de crème fraîche. L'accord est idéal et le caviar pressé est inspiré.

Une belle surprise est de mettre ce même pressé sur des concombres crévés. La fraîcheur de la crème crée un accord délicat, moins évident que celui avec la pomme de terre, mais subtil.

Karin Nebot explique ses caviars dans la salle froide de dégustation. Je rejoins la présentation avec en main un délicieux blini qui met en valeur le caviar Kristal. Le champagne en est un compagnon avisé.

Dans la grande pièce qui sert de cuisine, la maison Hugo et Victor fait goûter « **La Bûche K by Hugues Pouget** », qui est un gâteau présenté dans une grande boîte de caviar. Ce dessert est un biscuit dacquois aux zestes de citrons jaunes avec un mélange de brunoise ananas et de gelée de Konatsu. Ce dessert est à se damner, il est frais et gourmand et la petite touche d'ananas forme avec le champagne Duval-Leroy un accord splendide. Ce dessert sera vendu pour les fêtes de fin d'année.

Je bavarde avec des personnes de communication et des journalistes, à majorité féminines, dans une ambiance sympathique que Karin Nebot, l'âme de ce lieu, sait créer.

Je retiens deux moments superbes, la pomme de terre crémée au caviar pressé, et le dessert démoniaque 'la bûche K' avec le champagne.

Nous allons dîner avec une amie américaine au **restaurant Le Train Bleu**, pour lui montrer ce site extravagant mais aussi pour voir comment **Michel Rostang** a pris en main ce lieu chargé d'histoire. Je suis toujours fasciné par la richesse mémorielle de ce lieu avec des décorations luxuriantes, des peintures d'une rare qualité. Comment le PLM (Paris Lyon Marseille) qui sera fondu plus tard dans la SNCF a pu permettre une telle débauche de création, cela laisse pantois.

La carte des mets est simplifiée par rapport au temps jadis. Ma mère venait manger des huîtres et casser des pinces de crabes, qui ont disparu. Le lieu est devenu plus restaurant que brasserie, avec quelques plats conservés. La carte des vins est assez courte et recèle peu de pépites. Mais nous allons trouver notre bonheur. Mon menu sera choisi avec un parti pris de tradition : quenelle de brochet à la lyonnaise, sauce Newburg, riz basmati grillé / gigot d'agneau de nos régions rôti, servi à la voiture de tranche, gratin dauphinois de la Maison Rostang / cigare croustillant fait de tabac de la Havane, crème légère au cognac XO Hennessy.

La quenelle me rappelle des souvenirs vifs. Je l'ai adorée, surtout pour sa sauce. La table de découpe avait deux gigots déjà largement entamés du fait des demandes d'autres tables, aussi, répondant à mon souci, le directeur de salle a fait venir un manche de gigot tout 'neuf' dont mon amie et moi avons eu les meilleurs morceaux. La viande est parfaite et le gratin est d'une légèreté à signaler.

Un petit incident n'a pas réussi à casser notre bonheur. J'avais choisi sur la carte des vins un **Champagne Bollinger millésimé la grande année 2008**. C'est ainsi que c'est rédigé sur la carte des vins et c'est le seul champagne millésimé de la carte. Quand j'ai vu arriver un Bollinger 2007, mon sang n'a fait qu'un tour. Rien ne m'exaspère autant qu'une erreur de millésime, propice à tous les quiproquos. Le serveur est allé rechercher un 2008, et la suite de son service a été tellement attentionnée qu'il est pardonné.

Le champagne est vraiment jeune. Il faut qu'il se réchauffe pour qu'il gagne en largeur et en charme. C'est un beau champagne qu'il faut impérativement attendre contrairement à d'autres 2008 déjà épanouis.

J'ai choisi pour la viande une **Côte Rôtie La Mouline Guigal 2000**. Ce millésime n'est sans doute pas l'un des plus épanouis pour les Côtes Rôties de Guigal, mais sa râpe qui se combine à un beau velours en fait un vin qu'on ne peut qu'adorer. Il est incisif et entraînant, avec un finale qui claque.

Le service est très attentionné mais cela peut tenir aussi aux bouteilles que j'ai commandées. Tout paraît très professionnel et très rôdé comme du temps de ma jeunesse. J'ai beaucoup aimé cette cuisine et comme le cadre m'enchanté par cette évocation d'un 19^{ème} siècle ambitieux, je n'ai qu'une envie, c'est d'y revenir.

J'ai rapporté chez moi le reste du vin rouge. Le lendemain, ce qui caractérise définitivement le vin de Guigal, c'est le velours. Il est riche, sent bon la garrigue, mais le velours s'impose. J'ai pu faire l'expérience d'un accord qui ne marche que dans un sens : lorsqu'on boit le vin après avoir mangé une figue blanche, le vin n'en profite pas tellement. Mais lorsqu'on mange la figue après avoir bu le vin, elle devient encore plus délicieuse.

Pour ma fille qui nous rend visite avec ses enfants, j'ouvre un **Champagne Dom Pérignon 2002**. Ma fille a apporté un fromage Abondance de Haute-Savoie qui est idéal pour que le champagne s'exprime sans contrainte. Il combine harmonieusement puissance et délicatesse. Je nomme volontiers romantiques ces champagnes qui pianotent aussi élégamment leur force que leurs complexités. Aussi bien l'omelette que la salade sont à manger sans l'appui du champagne. De délicieuses figues vertes à cœur blanc du jardin créent un accord blanc sur blanc de grand plaisir qui illumine le champagne. Je n'arrive pas à imaginer, car je ne l'ai pas encore goûté, que l'on puisse faire un Champagne P2 (deuxième plénitude) pour le Dom Pérignon 2002, tant la fraîcheur du 2002 d'origine est belle et sa jeunesse folle, tel qu'il se présente aujourd'hui.

Après la trêve estivale, nos déjeuners de conscrits vont reprendre, mais comme certains amis n'ont pas encore fini leurs transhumances nous ne serons que quatre. Nul de nous quatre ne sait qui a suggéré le **restaurant l'Auberge du Bonheur**, situé juste derrière l'accès au restaurant la Grande Cascade. Est-ce le nom très prometteur ou est-ce le lieu qui doit être charmant quand il fait beau ? Mais aujourd'hui il pleut. C'est la première fois que je viens en ce lieu car je me suis toujours arrêté avant, à la Grande Cascade, merveilleuse bonbonnière qui a dû cacher des amours passagères du temps des crinolines et des vertugadins.

La carte des vins est particulièrement chiche. Ne trouvant aucun vin blanc et aucun vin rouge susceptible d'exciter mon intérêt, je suggère aux amis que l'on déjeune au champagne. Pour donner une idée de la carte, il n'y a que quatre vins blancs, tous de 2018. Pour les champagnes, aucun n'est millésimé. Nous prenons d'abord le **Champagne Taittinger Brut sans année**. C'est un aimable champagne de soif, capable de s'animer dès qu'il accompagne les mets.

Nos choix sont différents. Le mien est une salade fraîcheur avec une macédoine de légumes et du haddock, puis un filet de turbot. Le champagne trouve un bel appui avec le haddock. La macédoine a peu d'affinité avec le haddock. Nous commandons ensuite un **Champagne Louis Roederer brut sans année** qui est joliment gastronomique.

Apparemment ce restaurant accueille des clients même les jours où il pleut mais on peut penser que dans un cadre aussi champêtre, il pourrait viser un niveau de cuisine et une carte des vins un peu plus représentatifs du génie français. Ce qui ne nous a pas empêchés de passer un agréable moment d'amitié.

Ma sœur invite ses deux frères pour le déjeuner traditionnel de notre fratrie. C'est au **restaurant la Rotonde**, célèbre et traditionnelle brasserie du quartier Montparnasse. On est un peu à l'étroit car les sièges sont serrés. La carte des vins est relativement minimaliste, comme à l'Auberge du Bonheur, aussi nous déjeunerons sur un seul bon champagne le Champagne Ruinart Blanc de Blancs sans année. Mon choix est des huîtres fines de claires n°4, une aile de raie française à la grenobloise et des pruneaux d'Agen à l'armagnac. Le **Champagne Ruinart Blanc de Blancs sans année** est très confortable. C'est ce qui se fait de mieux, à mon goût, dans les bruts sans année. Les huîtres sont excellentes, l'aile de raie est un peu trop cuite et il manque le beurre blanc qui accompagne souvent les câpres pour faire apparaître leur aimable acidité. Dans cette agréable ambiance de brasserie nous avons passé un honnête déjeuner mais sans que rien ne nous impressionne.

C'est seulement hier que j'ai appris que mon fils arrive aujourd'hui de Miami. Je choisis dans la cave trois vins atypiques, dont certains de bas niveaux, car il est plus facile de prendre des risques avec mon fils. Je rentre tôt à la maison pour ouvrir le vin rouge plusieurs heures avant le repas. J'ouvre la bouteille de Chambertin Côte Saint-Jacques premier cru Récolte 1923 dont l'étiquette ne dit rien de plus sur le domaine ou sur le négociant qui a produit ce vin. Un vigneron que mon fils a rencontré le lendemain lui a dit en voyant la photo qu'il s'agit du domaine du Comte de Moucheron. La bouteille est soufflée avec un cul profond, et le bouchon très sec résiste car le goulot n'est pas cylindrique ce qui fait qu'une surépaisseur empêche le bouchon de sortir intact. Je remonte des miettes de bouchon dont certaines sèches et d'autres noires et fort heureusement aucune miette ne tombe dans le liquide. Le niveau est bas et la première odeur ne semble pas viciée, mais il y a une odeur de bouchon dont je ne sais pas encore si elle tient au vin ou à ce qui imprègne encore le goulot.

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com**

Nous commençons le repas avec un **Champagne Gonet Père et Fils Blanc de Blancs du Mesnil demi-bouteille 1959**. La bouteille est magnifique et les couleurs d'un rouge passé de la cape sont magnifiques. Le bouchon vient en même temps que le muselet sans aucun pschitt. La couleur ambrée est plus claire que ce que j'attendais. En bouche je suis frappé par le beau fruit jaune et par la cohérence du champagne. Il n'est pas tonitruant mais serein. Il convient bien à une rilette de maquereau relativement peu expressive et à un camembert peu affiné.

Pour le poulet et des pommes de terre sautées, je sers le **Chambertin Côte Saint-Jacques premier cru domaine Comte de Moucheron Récolte 1923**. L'odeur de bouchon est beaucoup plus forte que je ne l'imaginai, mais en bouche on retient surtout le velours du grain de ce vin. L'attaque est de bouchon, le passage en bouche est délicieux et le finale est un peu biaisé. Mais on ne peut pas s'empêcher de l'aimer malgré ses imperfections. L'image que je ferai est la suivante : on me montre une carte dessinée du temps de Vasco de Gama indiquant son périple vers les Indes. Sur la carte il y a une tache. Cette tache, on ne la voit pas, car on ne s'intéresse qu'au parcours suivi par le navigateur. C'est le sentiment que nous avons, mon fils et moi : le vin est blessé, a perdu de son excellence, mais le milieu de bouche se justifie.

Nous passons malgré cela au **Champagne Krug Private Cuvée années 40** dont l'estimation d'âge se confirme avec le bouchon qui a vécu. Lui aussi était venu sans pschitt lorsque j'avais ouvert la bouteille une heure avant le repas. La couleur est plus ambrée, la bulle est bien présente, et en bouche, ce qui frappe, c'est la noblesse et le raffinement de ce champagne qui a tout d'un grand Krug. Malgré un niveau assez bas, il n'a pas le moindre défaut. L'accord se trouve bien avec la joyeuse saveur du poulet et aussi avec divers fromages.

La tentation est grande de revenir au vin rouge qui souffre toujours de son nez de bouchon, mais la bouche est beaucoup plus vive et passionnante. Nous le laissons tranquille. Nous surprendra-t-il demain ? Acceptons-en l'augure.

Amicales salutations de François Audouze