

Déjeuner au restaurant Saint-Germain de l'hôtel Lutetia, déjeuner dans ma cave avec un Tokaji vers 1840 et un Madère vers 1740 qui est probablement le plus grand vin de ma vie, dîner chez des amis et déjeuner au restaurant Laurent.



A gauche le Madère que l'on peut situer autour de 1740 et à droite le Tokaji noté autour de 1860 et révisé à 1840. Les couleurs sont d'une grande beauté.

Il y a peu de temps, j'avais pris rendez-vous avec un homme du livre au [bar de l'hôtel Lutetia](#). C'était la première fois que je retrouvais cet hôtel Art Nouveau chargé d'histoire, restructuré il y a quelques années par l'architecte Wilmotte et qui a été fermé pendant quatre ans pour travaux. Si les volumes sont respectables, la décoration du bar est très conventionnelle voire trop.

Aujourd'hui, je déjeune avec un homme du vin, célèbre parmi les célèbres, dans le [restaurant Saint-Germain de l'hôtel Lutetia](#). Le volume de la pièce est impressionnant, les tables sont basses et les fauteuils profonds, mais le lieu a perdu son âme, à mon goût, comme le bar. Il y a une immense verrière peinte au plafond, qui a des couleurs qui rappellent celles du plafond de l'Opéra Garnier de Marc Chagall. Que fait un bibendum approximatif qui évoque celui de Michelin ? Je n'ai pas cherché à comprendre. Si on a perdu une partie de l'âme historique, le lieu est cosy et on s'y trouve bien. A mon grand étonnement mon ami qui m'invite ne boira pas de vin. J'ai accompagné mon repas en prenant au verre un **Champagne Ruinart Blanc de Blancs sans année**.

Le menu que j'ai commandé est : oignons des Cévennes en ravioles, châtaignes et pamplemousse / saint-pierre grillé, courgette violon, tomates, pignons et vierge acidulée de petits légumes. Les plats sont bien réalisés et agréables. La pâte des ravioles est un peu trop présente, étouffant les oignons et le poisson est un peu trop cuit pour mon goût, mais c'est une cuisine internationale de bon aloi. Le champagne Ruinart est définitivement l'un des meilleurs bruts sans année que l'on puisse boire au verre. Il est agréablement consensuel.

Nous avons eu la chance d'avoir une jeune serveuse très attentionnée, qui a été formée à l'école Ferrandi. Ce lieu se prête bien à des repas calmes et simples, dans un cadre agréable, même si une partie de son âme s'est envolée.

Disons-le tout net, c'est probablement le plus grand jour de ma vie dans le domaine du vin. Cela remonte à bien loin. Joël, un fou de tout ce qui est antique, m'avait vendu il y a environ quinze ans une bouteille d'un bateau qui avait coulé en 1739. La bouteille de forme oignon était marquée par l'érosion marine et Joël m'avait dit qu'il ne fallait pas en attendre des merveilles. C'est à lui ensuite que j'ai acheté la bouteille la plus ancienne que j'ai eue, dont l'année a été estimée à 1690. Nous l'avons eue ensemble lors d'une journée mémorable. Joël est un fou d'ancienneté et tout récemment il m'annonce qu'il aimerait que nous partagions un Tokaji que Christie's avait estimé des années 1860 mais l'avait révisé autour de 1840. Joël a envie de la boire avec moi et je lui ai proposé que nous la buvions  **dans ma cave** , et que nous choissions ensemble dans ma cave le vin qui me permettrait d'honorer sa bouteille.

J'ai dans ma cave un nombre très important de bouteilles du 19<sup>ème</sup> siècle dont un bon nombre sans étiquette lisible que j'ai regroupées dans une case. Et parmi elles, il en est une, sans la moindre étiquette, totalement opaque, qui est la seule qui peut prétendre être du 18<sup>ème</sup> siècle. J'ai d'autres bouteilles du 18<sup>ème</sup> siècle avec des étiquettes ou des repères. Celle-ci n'en a pas. Cette bouteille pourrait être une vedette d'un de mes dîners, mais j'ai envie de la partager avec Joël car j'aime la passion qui l'anime.

Il y a une grève sauvage à la SNCF pour les TGV de l'ouest de la France et notre programme pourrait tomber à l'eau mais Joël qui habite à Rennes trouve un TGV et rejoint la station RER la plus proche de ma cave. Je vais le chercher et nous allons ensemble acheter une tarte aux pommes qui pourrait convenir à la dégustation prévue. Des sushis seront livrés au moment du repas.

Nous allons visiter ma cave et Joël s'intéresse beaucoup plus aux bouteilles très anciennes. Les 1928 ou 1947 n'entrent pas sur l'écran – radar de ses intérêts. Nous visitons et je lui montre la bouteille du 18<sup>ème</sup> siècle en lui disant que c'est celle que j'imaginai pour notre rencontre. Il me répond : « je l'avais remarquée tout de suite, et c'est celle que j'espérais ».

Pour l'apéritif, j'ouvre un **Champagne Krug Private Cuvée années 50**. Le pourtour du muselet est sale et quand je veux retirer le bouchon il vient tout seul sans la moindre résistance et sans le moindre pschitt. Le cylindre du bouchon porte des traces de moisissure, mais la surface du bas de bouchon est extrêmement propre et saine. Je verse le champagne d'une magnifique couleur d'un or acajou. Le champagne est d'une absolue grandeur. Il est pur, intact, au pétillant présent mais discret, avec des évocations de sauternes sec. Car il combine élégamment le sec et le doux. Ce qui est fascinant, c'est son équilibre et son finale inextinguible. C'est un immense champagne. J'avais commandé des edamame qui sont moins bons que ceux du restaurant Pages car il manque le sel, mais ils se marient divinement avec le Krug qui fait partie des plus chaleureux que j'aie pu boire. Un tel équilibre est unique.

J'ouvre la bouteille de **Tokaji # 1840** dont le goulot était recouvert de deux épaisseurs de cires récentes. Lorsqu'elles sont enlevées, le haut du bouchon très petit et très propre donne l'impression d'être d'origine. Lorsque je le tire, le doute n'est pas permis, un liège de cette qualité ne peut être que d'origine. Le bouchon est fin, imbibé sur un tiers, et tout semble sain. Le nez est si frais et si précis, senti au goulot, que je me demande si ce vin est réel, tant il est jeune. En versant le vin dans les verres, l'or très clair et si merveilleux est sans équivoque, il n'est pas possible de copier une telle couleur.

Le nez du Tokaji a de l'alcool discret et des notes de feuilles d'automne. En bouche il y a de beaux fruits jaunes et marrons, et une grande fraîcheur dans le finale. C'est un Tokay aérien. Il a même un finale floral. Il est élégant et il s'approche fortement de sauternes plutôt secs, comme le champagne précédent, mais avec plus d'ampleur et de soleil. Au premier contact de la première gorgée, j'ai senti la trame d'un Tokaji, et à la dégustation qui suit, c'est le sauternes qui est plus suggéré. Sur des sashimis de thon, l'accord se trouve bien comme sur des sushis de saumon, qui mettent en valeur le côté piquant du vin douxereux.

Je n'avais pas voulu lire à l'avance la note de dégustation de l'expert de Christie's, mais la voici : "court bouchon friable, couleur d'or pur ambré et consistance huileuse. Les arômes sont doux avec un soupçon d'orange et d'abricot. Le vin est résineux et légèrement noisette. Miel avec un parfum de cynorrhodon. Toucher de caractère balsamique avec un arrière-goût riche et persistant". Ceci est très cohérent avec ce que nous goûtons, mais j'ai senti plus de fraîcheur et moins de balsamique.

Le bouchon du vin du 18<sup>ème</sup> siècle est d'un liège très peu dense, comme on en trouve pour les vins de Chypre très anciens. Il est collé au verre et je dois le cureter en prélevant miette par miette. Son parfum puissant s'exhale bien avant que je n'aie terminé l'opération. Avant de mettre mon nez sur le goulot je pense à un alcool tant l'émanation est forte et quand je rapproche mon nez, il ne fait aucun doute qu'il s'agit d'un madère. Le nez est riche, intense et muscaté. Compte tenu de la bouteille je dirais qu'il s'agit d'un **Madère # 1770**. Un amateur bien informé sur Instagram m'a dit que la bouteille est de 1720 à 1730. Le vin serait-il plus vieux ? De toute façon il est éternel.

Joël m'avait demandé en cours de discussion quels sont les vins qui m'ont le plus impressionné et je lui avais dit que ces vins extrêmes s'accompagnent toujours d'une réaction physique, comme un choc ou des frissons. Comme par hasard, le premier contact avec le vin de # 1770 me fait prendre ma tête dans mes mains, comme si je venais de recevoir un coup de poing. C'est un choc et je me recueille. Mon Dieu, quel choc. En bouche, le vin est opulent, incisif, tranchant. Il a les marqueurs classiques comme le poivre et la réglisse, mais une trace de sel est une trainée de poudre qui enflamme le plaisir. Ce vin est une bombe de puissance et le sel le transcende. Je pense immédiatement aux vins de Chypre de 1845 qui sont pour moi les vins les plus complexes que j'ai bus, mais là, je crois bien qu'on se situe encore plus haut, avec ce satané sel qui irradie toutes les autres directions que prend ce vin. Il y a beaucoup de fruits de soleil et ce vin à la longueur infinie laisse une trace lourde en bouche et fraîche en même temps.

Nous sommes obligés de constater que ce vin est très largement au-dessus du Tokaji 1840, même si ce vin est lui-même fabuleux. On atteint un sommet irréel. Et les circonstances se prêtent à ce que l'on touche le septième ciel, car Joël a acheté ce vin pour le boire avec moi et j'ai choisi cette bouteille unique pour honorer Joël, et tout fut parfait. La tarte au pomme est idéale pour les deux vins.

J'ai raccompagné Joël à son RER. Il m'a fait le cadeau de me laisser sa bouteille que je finirai en famille et qui viendra grossir ma collection de reliques. Une journée comme celle-ci est la récompense de ma passion.

Avec ma femme nous allons dîner **chez des amis** de plus de trente ans. Notre hôte fait partie du club de conscrit où je le rencontre tous les mois. Nous prenons l'apéritif de délicieuses gougères avec un **Champagne Henriot Blanc de Blancs Brut sans année** très fluide et agréable sans trop de complexité.

J'ai apporté un **Châteauneuf-du-Pape Domaine du Pégau 1985** que j'apprécie énormément dans ce millésime. Je voulais que mon ami goûte ce vin que j'adore et il est au rendez-vous. Il a une mâche d'une présence folle. Solide gaillard marqué par des suggestions de garrigue et d'olives noires, il est équilibré tout au long de son trajet en bouche et son finale est en panache.

Pour des quenelles mon ami a ouvert un **Puligny-Montrachet La Garenne Etienne Sauzet 2015** fort agréable et ayant déjà une belle largeur.

Après le repas mon ami m'a fait goûter un **Cognac Grande Champagne Paradis Le Château à Bourg-Charente**. Il s'agit d'un assemblage de très vieilles eaux-de-vie fort agréable, qui a conclu ce repas d'amitié.

Un ami des dîners, de l'académie des vins anciens et des casual Fridays veut partager avec moi un Gaja 1999 qu'il avait gardé depuis longtemps pour une future rencontre. Un autre ami m'envoie un message suggérant qu'on se voie. J'avais réservé une table pour moi seul au **restaurant Laurent** pour vérifier les plats du menu du dîner de vigneron qui se tiendra dans une semaine en ce lieu. La solution la plus cohérente est que j'invite mes deux amis à ce déjeuner.

Luc a apporté un **Champagne Laurent Perrier Vintage Brut 1981**. Sa couleur est d'un or orangé. La bulle est quasi inexistante. Le champagne est une corbeille de fruits de sa couleur. Il est confortable et il s'installe en bouche dans sa largeur. Il est horizontal et n'a rien de vertical. C'est un très agréable champagne aux vertus gastronomiques évidentes du fait de sa cohérence.

Philippe juge le **Gaja Barbaresco 1999** beaucoup trop jeune par rapport à ce qu'il attendait, mais ce vin très vif et très jeune est d'une belle énergie. Luc dit qu'il est soyeux.

J'ai apporté un **Sassicaia Tenuta San Guido 1987** pour accompagner le Gaja annoncé. Il y a une réelle différence de maturité entre les deux vins italiens. Luc dit du Super Toscan qu'il est velouté. Il est riche et très élégant. Il ne montre aucune puissance démonstrative, il est serein.

J'ai commandé le blanc-manger de langoustines, caviar impérial de Sologne condimenté et coulis de laitue, plat qui sera servi dans une semaine. Je voulais essayer ce plat en ayant peur de l'influence de la laitue sur les vins mais en fait la laitue est très discrète. L'épaisseur du blanc-manger rend presque inaudible le caviar. Cela doit pouvoir facilement se corriger. La volaille Culoiselle au foie gras, variation automnale autour des cèpes est parfaite. Il n'y a pas un iota à changer, sauf à servir la semaine prochaine des demi-portions car c'est un plat copieux.

Il est évident que l'entrée ne met pas en valeur les vins rouges qui chuchotaient leurs messages alors qu'avec la volaille les deux italiens se sont montrés brillants, le Sassicaia épanoui et jouant sur sa délicatesse subtile et le Gaja très vif promettant des merveilles lorsqu'il aura vingt ans de plus.

Nos discussions animées sur l'avenir du monde se sont poursuivies bien tard longtemps après que les autres tables se sont vidées. Un bien beau déjeuner d'amitié.

Amicales salutations de François Audouze

P.S. d'autres informations sur la forme de la bouteille suggèrent que le Madère est un vin autour de 1740 (voir sur mon blog).