

Dîner de chef à la Manufacture Kaviari avec le chef du restaurant Shang Palace de l'hôtel Shangri-La et déjeuner avec un amoureux des vins anciens au restaurant Pages, avec des vins centenaires.



Ce **Graves Supérieures 1919** de cent ans s'est comporté de façon magistrale.

Régulièrement, la **Manufacture Kaviari** reçoit des chefs qui viennent réaliser un dîner où évidemment les caviars Kaviari jouent un rôle. Ce soir, ce sera **Samuel Lee Sum**, le chef du **restaurant Shang Palace** de l'hôtel Shangri-La à Paris qui sera aux fourneaux.

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

Je suis venu avec ma fille aînée qui découvre la jolie décoration du lieu. Avant le repas, on peut déguster trois caviars dans la salle de dégustation réfrigérée de la Manufacture. Le caviar Transmontanus est d'un gris presque noir. Il est intense mais un peu trop salé pour mon goût. Le caviar Oscière est celui que je prends généralement. Il est d'un gris plus clair et me semble d'un très bel équilibre. Le caviar Kristal est d'une couleur rousse. Il est extrêmement typé et beaucoup de ceux qui dégustent avec nous préfèrent ce caviar, mais si son attaque est belle, je le trouve un peu court alors que l'oscière maintient sa vibration pendant plus longtemps.

On peut se désaltérer avec le **Champagne Billecart-Salmon Brut sans année** qui est d'un bel équilibre et se montre efficace. Avec le caviar il joue sur du velours.

Nous passons à table et nous retrouvons des habitués de ces dîners. Le chef apporte au centre de la table une grande assiette où, sur les légumes rangés en fines lamelles reposent des poissons crus. Il nous demande de prendre nos baguettes et de soulever chairs et végétaux en l'air et de les laisser retomber pour que tous ces éléments se mélangent. C'est, je le suppose, une coutume de bienvenue. Le chef reprend le plat mélangé et va préparer les assiettes pour chacun.

Nous nous asseyons et le dîner commence. Le menu est ainsi rédigé : mises en bouche du chef / sashimi du chef et caviar Kristal / œuf onctueux, langoustines et caviar Kristal / bouchées de porc et crevettes, bouchées aux crevettes, bouchée Saint-Jacques et calamar, bouchées de porc, crevettes et betterave / rouleaux de chou chinois avec poulpe et boutargue / homard bleu, riz fermenté à la sichuanaise / nouilles de riz, émincé de porc, champignons et caviar pressé / sphère de fruits frais à la crème montée.

L'assiette préparée par nos brassages comprend des légumes extrêmement épicés, qui étouffent complètement le caviar qui leur est associé. C'est dommage, car le caviar est bon et les légumes aussi. Les plats qui vont suivre sont très intéressants, car on entre dans une gamme de saveurs dépaysantes. J'ai vraiment adoré la présentation des quatre bouchées dont les goûts et les couleurs associées se répondent. Il y a souvent des saveurs dont la texture rappelle la guimauve. On a l'impression de mâcher des mets tout en douceur. C'est exotique et passionnant.

François, l'homme qui a choisi les vins d'accompagnement, a réussi à trouver des vins qui se sont montrés pertinents sur les plats. Un riesling Bio "terroir" du domaine Zinck, un Condrieu Invitare Michel Chapoutier, un Chassagne-Montrachet Abbaye de Morgeot Olivier Leflaive 2014, un Chiroubles Maison Trenel. Mais pour la complexité des plats, j'ai préféré suivre tout le repas avec le délicieux champagne qui s'accommode mieux de saveurs qui mêlent le piquant et le doux. Dans beaucoup de plats et surtout le pain ou les desserts on trouve des textures et des mâches de chamallow. L'œuf onctueux est inhabituel et très intéressant à découvrir.

Dans une ambiance sympathique et enjouée, cette cuisine m'a donné envie de mieux la connaître. Elle est légère et les quatre bouchées m'ont conquis.

Philippe, un ami de l'académie des vins anciens, n'avait pas pu venir à la dernière séance de l'académie et comme Romain il y a quelques semaines, il a souhaité que nous déjeunions ensemble. Comme avec Romain, on peut envisager d'ouvrir des bouteilles non conventionnelles.

Philippe a annoncé un Château Le Jura Saint-Emilion 1913 et je sais qu'il apportera beaucoup d'autres vins. Je choisis en cave une bouteille étrange, sans étiquette ni capsule, certainement du 19^{ème} siècle, dont la couleur vue à travers le verre assez opaque semble rose, pouvant indiquer un vin blanc ou un liquoreux, mais plutôt un blanc quand on agite un peu le vin, car il paraît plus fluide qu'un liquoreux.

Je choisis ensuite une bouteille sans étiquette, au très beau niveau, dont la capsule indique clairement Jacques Bouchard & Cie. Tout indique que la bouteille est des années 40 ou plus vieux. La couleur m'indique que ce vin doit être grand. Le troisième vin que j'ajoute est un Loupiac, Château Pageot 1943.

J'arrive le premier au **restaurant Pages** et sachant qu'il y aura surnombre de vins, j'ouvre celle qui me paraît avoir les plus belles chances, le Bourgogne Jacques Bouchard. Le bouchon vient classiquement et tout laisse penser à un vin des années 40. Le nez est superbe.

Philippe arrive avec une valise comportant une dizaine de vins. Ce n'est pas raisonnable. Nous choisissons sur ses conseils, une demi-bouteille de Graves Supérieures blanc 1919, le Château Le Jura 1913 bien sûr, et une bouteille que Philippe suggère d'un Tursan, vin blanc du sud-ouest des années 50. Cela fait un programme raisonnable. Le fait que **Matthieu**, sommelier du Pages connaisse ce vin m'impressionne, car je n'en ai jamais entendu parler.

Je mets un temps infini à ouvrir le vin de 1913 qui résiste à toutes les tentatives. La raison est simple, il y a une très forte surépaisseur dans le goulot qui empêche de lever. Il faut cureter, briser le bouchon en mille morceaux. Le parfum du vin me plaît. Le vin devrait être bon.

Le bouchon du Graves 1919 vient facilement et entier. Le nez est très engageant et on peut supposer que le vin n'est pas sec, mais que la douceur est très atténuée. Le Tursan n'a pas d'étiquette, sa couleur à travers le verre est d'un citron légèrement ambré mais à peine. Le bouchon vient en se brisant. Le nez est très neutre.

J'avais conçu avec **Ken**, le chef du Pages sous l'autorité du chef Teshi, le menu du déjeuner sans savoir exactement le programme des vins. Il n'est pas nécessaire de le changer. Ce sera : "Otsumami" velouté de céleri-rave, amandes / tartare de bœuf et anchois / tartelette au sablé parmesan et panais // carpaccio de bar de ligne de Noirmoutier, coques d'Utah Beach / Ormeau sur un risotto de riz gluant / cabillaud confit, sauce au Nuits Saint-Georges Cave de la Reine Pédaque 1949 / pigeon de Vendée, raisins, jus de volaille réduit / dégustation de bœuf, Normande 5 semaines, Charolaise 9 semaines, Wagyu Ozaki 5 semaines / meringue tropicale / galettes des rois de Yuki.

Le **Graves Supérieures 1919** est d'une bouteille qui est plutôt de 50 cl que de 37,5. Il n'y a aucune indication de vigneron ou de négoce. Ce doit être une étiquette passepartout de caviste, très jolie. Le vin est d'une belle couleur claire. Le nez est très droit et franc. En bouche le vin est très agréable, doucereux peut-être mais qui est devenu sec. Il est gastronomique et se plaît bien avec les amuse-bouches dont le beau tartare à l'anchois discret mais incisif. Une telle vivacité pour un vin de cent ans en petit format est la preuve de la solidité des vins.

Le **Tursan blanc années 50** vient de la cave coopérative de Tursan, mais le centre de la capsule comporte la mention 'Beaune'. Le vin est très sec, trop sec et trop simple. Il peut se boire, mais sans dégager d'émotion. Nous avons suffisamment de vins et nous pouvons nous consacrer aux autres.

Le carpaccio de bar est superbe et les coques sont extrêmement puissantes. On pourrait en mettre un peu moins. Le 1919 convient parfaitement à ce plat. Pour l'ormeau absolument parfait, le bordeaux, **Château Le Jura Saint-Emilion 1913**, est idéal. Il trouve sur ce plat une belle énergie. La couleur du vin ne porte aucun signe d'âge. Il a tout d'un saint-émilion fait de truffe et de charbon. Il se comporte beaucoup mieux que ce qu'on pouvait attendre de 1913 qui ne fait pas partie des grandes années. Il est velouté et séduisant, confortable et à la longueur infinie.

Le pigeon est délicieux et peut cohabiter avec les deux rouges, le saint-émilion et le **Bourgogne Jacques Bouchard & Cie années 40**. Le vin a lui aussi une couleur sang de pigeon, sans signe d'âge. Son nez est riche et noble, très complexe. En bouche, il a tout d'un grand cru tant il combine puissance et des complexités rares. La première idée qui me vient spontanément est Echézeaux. Il en a la grandeur. Mais si l'on me disait que c'est un Musigny, je ne contredirais pas. En tout cas, il est de la Côte des Nuits. Il est d'un équilibre rare, d'une grande pureté sans défaut et d'une belle longueur. C'est le prototype des vins réussis des années 40, peut-être 1943 ou 1945 (?).

Il a l'énergie suffisante pour accompagner les trois bœufs goûteux et intenses, tous de belle personnalité, le Wagyu beaucoup plus gras et de belle tenue.

Le prédessert est d'une rare fraîcheur. Il est magnifique. Lorsque j'ai échafaudé le menu avec toute l'équipe, on m'a largement forcé la main pour que je demande la galette des rois pour deux, car c'est

le dessert fait par la charmante et talentueuse pâtissière **Yuki**, au très beau design, qui s'impose. On ne refuse pas. La fève est un éléphant bleu. Elle est comme par hasard arrivée dans ma moitié de galette. Le Graves Supérieures 1919 s'est très bien comporté avec le beau dessert. J'ai refusé de porter la couronne prévue pour les rois. C'est mon côté sans-culotte.

Le classement n'est pas difficile à faire : **1 – Bourgogne Jacques Bouchard années 40, 2 – Graves Supérieures 1919, 3 – Château Le Jura 1913, 4 - Tursan blanc années 50**. Les trois premiers se sont comportés remarquablement.

La cuisine du restaurant est parfaite. Je n'ai pas osé prendre les grains de raisins qui accompagnaient le pigeon pour préserver la continuité gustative de la chair exquise avec le vin de 106 ans.

C'est agréable de déjeuner avec un amoureux des vins anciens, car on peut oser choisir des bouteilles à risque et s'apercevoir de la capacité de vins qui ont plus de cent ans de se montrer fringants. Le vin est beaucoup plus solide dans le temps que ce qui se dit depuis des décennies, bien loin de la réalité. Comme nous avons bu trois bouteilles de Philippe pour une de ma part, je lui ai offert le Loupiac 1943 que bien sûr nous boirons ensemble.

Voilà un beau déjeuner.

Amicales salutations de François Audouze