

Déjeuner de conscrits à l'Automobile Club de France, dîner avec mon fils en France, déjeuner avec ma fille aînée et sa fille aînée et 243<sup>ème</sup> dîner de wine-dinners au restaurant Maison Rostang, dernier évènement avant confinement.



Ce **Château Palmer 1964** a été le gagnant plébiscité lors du 243<sup>ème</sup> dîner au restaurant Maison Rostang.

Un des amis de notre club de conscrits nous reçoit à **l'Automobile Club de France à Paris**. Ayant lu l'invitation trop rapidement, j'ai confondu l'ACF avec l'YCF aussi me suis-je présenté au Yacht Club de France, m'étonnant d'être le premier, très en avance. Il m'a fallu sauter dans un taxi pour rejoindre mes amis dans le si joli décor de cet immeuble de la Place de la Concorde.

La décoration a été refaite de belle façon. Nous prenons l'apéritif dans le salon des Membres avec un **Champagne** qui je crois est un **Perrier-Jouët brut sans année**, agréable et sans histoire.

Nous passons à table dans un petit salon dont la double fenêtre offre une vue imprenable sur l'Assemblée Nationale et l'Obélisque. La cuisine est de haute qualité et je ne me souviens pas avoir aussi bien mangé en ce club. Le menu est d'œufs mollets à la truffe et une biscotte légère, suivi d'une caille magnifiquement présentée.

Le **Château Tronquoy-Lalande 2006** est un vin riche et puissant mais assez renfermé qui n'a pas encore atteint l'âge où pourraient s'exprimer les qualités de l'appellation Saint-Estèphe.

Le **Château Rauzan-Ségla 2004** en revanche est beaucoup plus urbain, large et facile à vivre, séducteur comme un Margaux. Ce repas de conscrits dans cet « autre » club fut réussi.

C'est le dernier soir de mon fils en France aussi j'ouvre un **Champagne Dom Pérignon 1993** dont l'étiquette très abîmée n'indique pas le millésime que l'on peut lire sur la contre-étiquette placée à l'arrière de la bouteille. La cape du bouchon est anormalement déchirée et le muselet est fortement rouillé. Cette bouteille a subi des outrages qui ne devraient pas exister à cet âge. Je le savais lorsque je l'ai achetée. J'enlève les déchirures de la cape et quand le muselet s'élargit, à peine ai-je amorcé une rotation que le bouchon vient sans effort, encore coiffé du muselet. Il n'y a pas de pschitt et je constate que le bouchon est très chevillé.

Que va-t-on boire ? La couleur est très claire ce qui est un bon signe. La bulle est quasiment inexistante. Le premier contact est excellent. Il s'agit d'un beau champagne rond, au fruit doré, plein de grâce. C'est un champagne encore très jeune et très expressif mais qui a perdu sa bulle, ce qui ne gêne en rien. Sur d'excellentes rillettes et sur du foie gras, on se régale.

Ma femme a préparé un curry de crevettes et légumes divers qui est délicieux mais le curry n'est pas le bon compagnon du champagne qui trouvera de meilleures alliances avec le camembert et le chaource bien affinés.

J'ouvre un **Champagne Krug Grande Cuvée étiquette crème** dont les vins qui le composent ont probablement plus de trente ans. Il est beaucoup plus foncé que le Dom Pérignon. Il est noble et montre une acidité un peu marquée. C'est étonnant de voir à quel point ces deux champagnes sont dissemblables. Le Krug joue sur sa noblesse et de sa rectitude. Il a mis les habits de sa noble condition, alors que le Dom Pérignon est tout en charme et en rondeur. Ce soir, dans le contexte de ce repas, c'est le Dom Pérignon 1993 que je préfère, ce qui est propre à ce repas et n'a pas valeur de référence tant ils sont différents. Les deux champagnes sont des seigneurs dans leur monde. Ma femme les a accompagnés par des pains perdus réussis et gourmands.

Ce fut une bonne façon de finir la semaine du séjour parisien de mon fils. Il a préféré cette semaine le Champagne Veuve Clicquot Carte Or 1982 et le Vieux Château Certan 1967. Je le rejoins bien volontiers dans ce choix.

En ce dimanche, ma fille aînée vient déjeuner avec sa fille aînée. Nous prenons l'apéritif avec un **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle** qui doit être des **années 80**. Le bouchon me résiste et la lunule du bas du bouchon ne tourne pas en même temps que le bouchon. Elle se cisaille et je suis obligé de l'extraire au tirebouchon. Le pschitt est inexistant mais dans les verres la bulle est fine et présente. La couleur est d'un or pâle. Le champagne est éblouissant. Il est d'une perfection facile. C'est Cary Grant, le séduisant séducteur qui ne fait rien pour séduire. Le champagne a une belle puissance, toute en rondeur, un beau fruit doré et une longueur en bouche joyeuse. C'est un champagne de plaisir raffiné.

Ma fille avait souhaité manger un veau Orloff au four servi avec du riz très simple. J'ai ouvert un **Pétrus 1977** au niveau à la base du goulot. Lorsque j'étais jeune, je n'avais pas beaucoup de moyens, mais je voulais m'intéresser aux grands vins. J'ai donc acheté des grands vins dans les petites années et je possède ce Pétrus 1977 depuis quarante ans environ. Oserai-je dire qu'il s'agit d'un Pétrus parfait ? Il n'a pas la puissance (quoique...) mais il a la subtilité et la grâce qui en font un vin d'un infini plaisir. Je suis tellement heureux quand les petites années brillent ainsi, car elles montrent que les grands vigneron font grand, même lorsque le climat ne les aide pas.

L'accord avec le veau est d'une rare grâce mais nous avons succombé au péché d'un moelleux au chocolat tout en douceur qui donne au Pétrus un parfum incroyable.

Il est des jours comme celui-ci où tout marche à la perfection.

Le 243<sup>ème</sup> dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Maison Rostang**. Les vins ont été livrés il y a une semaine et redressés hier en cave par **Jérémie**, l'un des sommeliers. La circulation automobile étant fluide, je suis arrivé avant 16 heures. Il me faut gérer les vins à affecter au dîner car depuis hier

trois inscrits ont annulé leur participation pour cause de crainte du coronavirus. J'enlève trois bouteilles et commence la cérémonie des ouvertures. **Stéphane Manigold**, le nouveau propriétaire du restaurant Michel Rostang, qu'il a acquis en partenariat avec le chef **Nicolas Beaumann** qui officie en cuisine depuis douze ans, vient me saluer et assiste à l'ouverture des vins. Les bouchons ne me posent pas de problème sauf un, celui du Musigny Tasteviné Hospices de Beaune Faiveley 1959 dont j'avais vu en préparant la livraison des vins en cave qu'il pourrait tomber dans le liquide. Au moment où je décapsule, le bouchon tombe. Je suis obligé de carafer le vin, d'extirper le bouchon de la bouteille et de carafer à nouveau le vin dans sa bouteille. Cette opération est très éloignée de l'oxygénation lente mais mérite d'être faite car le parfum du vin est prometteur et n'a pas été affecté par la faiblesse du bouchon, venu en charpie lorsque je l'ai retiré de la bouteille.

Les plus beaux parfums à l'ouverture sont le sauternes La Tour Blanche 1928, le Meursault Goutte d'Or 1988, le Vega Sicilia 1974 et le Santenay Gravières 1928. Aucune odeur n'est rebutante. Je bavarde longuement avec Stéphane Manigold qui a deux autres restaurants dont les noms sont ceux de cuvées spéciales de la maison Jacques Selosse, clin d'œil à leur amitié. Lorsque les convives sont arrivés, sans se serrer la main et sans embrassade, virus oblige, Stéphane nous propose de nous offrir un champagne de bienvenue avant le premier champagne prévu au programme qu'il avait eu le temps de sentir. Dans le verre le champagne a une belle couleur ambrée d'un beau cuivre et n'a pratiquement aucune bulle. Stéphane me demande de deviner l'année et j'annonce : autour de 1990. C'est en fait une cuvée créée par Guillaume Selosse d'un vin nouveau : **Champagne Guillaume S dégorgé en novembre 2017**. Ce champagne est superbe, mature alors qu'il est jeune, et constitue une parfaite entrée en matière le champagne d'apéritif. Stéphane Manigold a eu une bonne intuition et m'a fait connaître cette cuvée originale de grand intérêt.

Nous sommes sept, avec une absence totale de parité. Un seul convive n'avait jamais assisté à l'un de mes dîners. Le champagne de bienvenue est un **Champagne Dom Pérignon 1952**. Il a été ouvert une demi-heure avant l'arrivée des convives et il a fallu extraire la lunule de bas de bouchon au tirebouchon. Le champagne est d'une couleur d'un or clair et la bulle est rare. Le vin est rond, solaire, joyeux, charmeur. C'est un champagne très équilibré. Le traditionnel toast à la truffe est fort goûteux mais ne donne pas un aussi bel accord que le très fort toast à la sardine, en symbiose totale avec le beau champagne. Les autres petits amuse-bouches que l'on prend debout font moins vibrer le Dom Pérignon 1952 qui se montre d'un très haut niveau.

Le menu mis au point avec le chef **Nicolas Beaumann** et réalisé par lui avec son équipe est : millefeuille Saint-Jacques et truffe / turbot confit et condiments, artichauts rôtis / homard bleu, topinambour fumé et jus de la presse / volaille de Bresse à la mode dauphinoise / canard au sang / saint-nectaire / soufflé à la truffe.

Le **Champagne Salon 1982** ouvert en même temps que le Dom Pérignon avait un bouchon qui résistait aux efforts successifs de moi-même puis Jérémie le sommelier, puis Stéphane Manigold. C'est le chef lui-même, venu au secours, qui a su faire sortir le bouchon collé au goulot. Le champagne est à peine ambré, à la bulle présente. Au premier contact je trouve que ce champagne n'a pas la vivacité et la vibration que j'adore de ce millésime de Salon. Il est grand et complexe mais il lui manque le pep qu'il devrait offrir. La portion de Saint-Jacques est petite et un peu frustrante pour qu'on puisse jouir de l'accord pertinent coquille, truffe et Salon.

Le **Meursault Goutte d'Or Domaine Monceau Boch Blanc 1988** est une très belle surprise, car il a une puissance olfactive extrême et une rondeur en bouche remarquable. Le poisson et les artichauts conviennent exactement au vin d'une largeur et d'une présence remarquables. C'est un grand vin qui se situe au-dessus de ce qu'on pourrait attendre.

À l'ouverture, le parfum du **Château Palmer 1964** était très prometteur, annonçant une densité superbe. Le homard est exceptionnel et va former avec le margaux le plus bel accord du repas. Le vin est d'une rare élégance, ciselé et précis avec un joli grain de truffe. Vin à la fois élégant et puissant, noble à la longueur extrême, il va recueillir en fin de repas des votes qui sont un plébiscite.

Le **Santenay Gravières Jessiaume Père et Fils 1928** est servi en même temps que l'**Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1988**. Alors que soixante ans les séparent, les couleurs sont très proches, particulièrement jeune pour le 1928. En buvant les deux sur la délicieuse volaille, on voit que l'Echézeaux est plus noble et précis, mais que le Santenay a plus de présence, de cohérence et de charme, ce qui est dû à la perfection de son millésime qui ne cesse de se montrer éblouissant. Mes amis présents ne se sont pas laissés influencer par l'étiquette du plus noble des deux car les votes pencheront vers le Santenay, d'un velours charmeur comme seul 1928 peut en offrir.

Le **Musigny Tasteviné Hospices de Beaune Faiveley 1959** a une couleur légèrement trouble du fait des transvasements qu'il a subi. Sa couleur est un peu tuilée. Il est agréable mais ne peut masquer une infime fatigue. Il est bon, mais n'a pas la pureté de goût des vins précédents. Le canard au sang est une merveille ce qui me pousse à faire servir le vin suivant normalement prévu pour le fromage.

Le **Vega Sicilia Unico Ribeira del Duero 1974** avait à l'ouverture un nez surpuissant. Il m'éblouit maintenant par sa fraîcheur incroyable. On dirait un vin qui a moins de dix ans alors qu'il en a quarante-cinq. Je suis tellement frappé par sa jeunesse gouleyante et par sa fraîcheur vive que je le mettrai premier dans mon vote. Jamais je n'attendais une telle jeunesse des ce grand vin.

La surprise de mes convives en voyant la bouteille de **Château La Tour Blanche Sauternes 1928** m'a amusé. Ils ne voulaient pas croire qu'un vin aussi sombre, presque noir, puisse être un sauternes. Il a suffi qu'ils soient servis pour qu'ils s'extasient devant un vin au parfum ensorcelant. Qu'y a-t-il de plus parfumé qu'un grand sauternes ? Il est riche avec un caramel maîtrisé, des accents de fruits exotiques gourmands. C'est un magnifique sauternes riche et long en bouche. L'accord avec le soufflé à la truffe est possible, mais ce 1928 aurait gagné à se marier avec de la mangue, ce compagnon naturel des sauternes de cet âge.

Il est temps de voter, à sept pour désigner les quatre préférés de neuf vins. Le Palmer rafle la mise avec quatre votes de premier. La Tour Blanche est dans six feuilles de vote et a un vote de premier, comme le Santenay 1928 et le Vega Sicilia 1974.

Le vote du consensus est : **1 - Château Palmer 1964, 2 - Château La Tour Blanche Sauternes 1928, 3 - Santenay Gravières Jessiaume P et F 1928, 4 - Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1988, 5 - Vega Sicilia Unico Ribeira del Duero 1974, 6 - Meursault Goutte d'Or Domaine Monceau Boch Blanc 1988.**

Mon vote est : **1 - Vega Sicilia Unico Ribeira del Duero 1974, 2 - Santenay Gravières Jessiaume P et F 1928, 3 - Champagne Dom Pérignon 1952, 4 - Château La Tour Blanche Sauternes 1928.**

Il est intéressant que dans les votes, les vins moins prestigieux comme le Santenay et le Meursault aient autant été cités.

La cuisine de Nicolas Beaumann est d'une très haute qualité et d'une exécution exemplaire. C'est de la grande cuisine. Ses sauces sont des régals. Le homard et le canard au sang méritent tous les éloges, mais aussi la chair du turbot et de la volaille. Le service de salle et de sommellerie est extrêmement attentif et motivé. Le fait d'être sept à table conduit à ce que tout le monde participe à la même discussion ce qui est fort agréable, d'autant que se sont révélées de nombreuses passions communes entre les participants.

Malgré la morosité contagieuse qui nous entoure, liée au virus, nous avons passé une excellente soirée.

Amicales salutations de François Audouze