



wine-dinners

13 octobre 20

Bulletin 887 – François Audouze - 1

Déjeuner au restaurant Taillevent pour préparer le menu du 244^{ème} dîner, préparation et mise en place puis 244^{ème} dîner de wine-dinners au restaurant Taillevent.



Ce **Richebourg Charles Noëllat 1971** est le gagnant incontesté du 244^{ème} dîner.

Nous sommes de retour en région parisienne. Le jardin a souffert, des plantes sont en sous-hydratation alors que les télévisions montrent des régions dévastées par des pluies diluviennes. La folie climatique rejoint la folie des instructions gouvernementales pour gérer la pandémie. Le monde est nerveux.

Dès le premier jour suivant notre arrivée, je vais déjeuner au **restaurant Taillevent** pour préparer le menu du 244^{ème} dîner qui se tiendra en ce lieu dans quatre jours. C'est un dîner qui était prévu en mars, juste une semaine après le début du confinement. Il est reporté cette semaine. Le restaurant Taillevent ayant un nouveau chef, **Jocelyn Herland**, qui a officié dans de grandes maisons, dont le Meurice, je souhaite étudier sa cuisine pour préparer avec lui le menu du prochain dîner.

Dans mon esprit, j'envisageais de déjeuner seul. Un organisateur de voyages en France pour des étrangers souhaitait faire ma connaissance. Pourquoi ne pas déjeuner ensemble ? Une habituée de mes dîners souhaitait me revoir après ces mois de distances barrières, pourquoi ne pas l'intégrer dans ce déjeuner ? L'instigateur du 244^{ème} dîner ayant su que je faisais ce déjeuner d'exploration de la cuisine du chef me demande s'il peut suivre ma démarche, pourquoi ne pas être quatre au lieu d'un ? La table est constituée.

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

J'arrive au restaurant à 10h30 pour ouvrir les vins que j'ai prévus pour le déjeuner, ce qui me permet aussi de livrer les vins du dîner qui aura lieu quatre jours plus tard. Au passage, je constate que la discipline du port du masque est très fortement respectée dans Paris et dans cet établissement.

L'ouverture des vins est faite sans mes outils habituels mais avec des outils de secours moins performants. Les bouchons se brisent, mais j'arrive à récupérer les miettes et brisures, sans qu'elles ne tombent. Les ouvertures étant faites, j'ai le temps d'aller saluer les membres des équipes du restaurant Pages, tout souriants et prêts à faire revivre la gastronomie parisienne.

La table du déjeuner au restaurant Taillevent se forme et nous commençons par un **Champagne Bérêche & Fils, Les Beaux Regards Chardonnay dégorgé en 2012**. Le champagne arrive un peu chaud et fort curieusement cela n'enlève pas le moindre soupçon de son charme. Le nez est intense et marin. Le mot qui me vient à l'esprit est : sauvage suivi du mot sel. Ce champagne est d'une tension extrême, avec une personnalité rare. **Anastasia** qui l'a apporté de cave me dit que c'est la dernière bouteille de ce dégorgement. Nous nous régaloons avec ce champagne vibrant et authentique, marin et salé mais surtout « sauvage ».

J'ai idée que ce champagne pourrait avantageusement coopérer avec le vin blanc que j'ai apporté, la **Coulée de Serrant Savennières madame A. Joly 1970**. C'est un des cinq vins blancs couronnés par Curnonsky, le Prince des Gastronomes, vin qui se bonifie spectaculairement avec l'âge. Sa couleur est d'un miel prononcé, son parfum est noble et la pureté de son message est extrême. Il emmène sur des territoires de goûts que l'on explore peu souvent. Bu seul il est vif et noble. Il changera peu lorsqu'il est associé au champagne alors qu'à l'inverse le champagne devient beaucoup plus large lorsqu'il est bu juste après le vin de Loire.

Les gougères sont toujours aussi bonnes, la feuille d'artichaut accompagnée d'une petite crème est idéale pour le vin de madame Joly alors que la petite tarte croquante se plaît plus avec le champagne.

Nous commandons des plats tous différents afin que je puisse picorer dans les plats des autres convives pour me faire une idée sur la cuisine de Jocelyn Herland.

Mon menu sera : champignons sauvages, châtaignes et cresson / dos d'agneau Allaiton, artichauts, boulgour et épices douces. Les amis prendront des boudins de homard, du foie gras, un filet de saint-pierre et un canard colvert, plats dans lesquels je ferai des prélèvements à la source, comme le fait Bercy de mes deniers.

Le Clos de la Coulée de Serrant accompagne magistralement les champignons et plutôt bien le homard. C'est un vin strict, de grande dignité, qui fait appel à l'intellect pour qu'on en profite pleinement. Il est grand.

J'ai ouvert il y a trois heures un **Aloxe-Corton Charles Viénot 1964**. Le nez à l'ouverture était un peu ingrat et incertain. Il est maintenant glorieux et beaucoup plus puissant que ce qu'on attendrait de son appellation. Le vin est riche et follement bourguignon, sauvage comme l'était le champagne tout à l'heure. J'adore cette expression de la Bourgogne, paysanne, terrienne, aux évocations rudes. Il est divin sur le dos d'agneau remarquablement exécuté.

Pour le dessert, j'ai apporté un **Tokaji Aszu Eszencia 1988**. A priori la crêpe Suzette n'est pas l'amie spontanée de ce vin mais nous choisissons ce dessert, par pure gourmandise. Et l'accord arrive à se trouver entre l'acidité de l'orange et le moelleux indécent de ce breuvage lascif. Ce Tokaji est du bonheur pur.

Les discussions sont allées bon train entre nous quatre, aucun ne connaissant les trois autres. Ce fut un déjeuner enjoué. Les vins, tous différents se sont montrés brillants. Mon cœur ira à l'Aloxe-Corton dont le verre comportant le fond de la bouteille, très concentré, s'est révélé d'une richesse enthousiasmante.

Juste après, avec **Baudoin Arnould** le directeur, Jocelyn Herland le chef et Anastasia, responsable en chef de la sommellerie, nous avons bâti le menu du prochain dîner. Nous avons chacun des parcours

distincts et des goûts différents mais nous sommes arrivés à faire une synthèse qui j'espère promet un beau 244^{ème} dîner.

Le **244^{ème} dîner de wine-dinners** se tient au **restaurant Taillevent**. Le menu a été élaboré il y a trois jours avec le directeur, le chef et la responsable de la sommellerie. Dès 16 heures, je suis sur place pour ouvrir les vins du dîner. La table a été dressée, d'une taille plus grande qu'à l'accoutumée, pour permettre une distanciation covidienne. Il doit y avoir un phénomène météorologique particulier puisque la majorité des bouchons sont sortis en lambeaux, certains étant particulièrement difficiles à lever, parce que le cylindre intérieur du goulot est resserré en haut de bouchon, ce qui rend impossible de lever sans déchirer.

Les odeurs sont toutes rassurantes. Les plus belles sont celles du Meursault 1960, du Rauzan-Gassies 1921, du Richebourg 1971, de l'Hermitage 1952 et du Vega Sicilia Unico de la décennie 60. Le Rauzan Gassies a connu un accident de bouchon, car lorsque j'ai pointé le tirebouchon, le bouchon a été comme aspiré vers le bas. Il est tombé dans le vin. Heureusement **Anastasia**, chef sommelière, a utilisé un outil pratique qui lui a permis d'extirper le bouchon. Cet épisode n'a eu aucune incidence sur le vin comme on le verra dans les votes.

Eric, commanditaire de ce dîner, a invité dix personnes de ses amis ou relations professionnelles. Il avait participé au déjeuner préparatoire. Il me rejoint pendant la séance d'ouverture des vins. Lors de la séance de préparation du menu, nous avons eu un petit différend, Jocelyn Herland le chef et moi, car Jocelyn défendait la fourme d'Ambert pour l'accord avec les sauternes, alors que je défendais le stilton. Je suis donc allé en cuisine saluer le chef et je lui ai proposé que nous comparions ces deux fromages en prélevant un peu du Bastor La Montagne 1929. L'expérience faite lorsque tous les vins ont été ouverts montre clairement que la fourme est trop puissante et heurte le sauternes alors que le stilton crée une continuité qui donne de la longueur au sauternes et le prolonge. Eric et Anastasia ont pu le vérifier eux aussi. Il nous reste du temps avant l'arrivée des invités aussi je propose à Eric de boire un champagne. Ce sera un **Champagne Agrapart Minéral Blanc de Blancs 2005 dégorgé en 2013**. Cet extra-brut provenant de vieilles vignes d'Avize a une vivacité et une personnalité qui sont impressionnantes. Il arrive même à accompagner sans faiblesse aussi bien la fourme que le stilton, l'accord se trouvant plus sur la fourme. C'est un champagne qui a besoin de se confronter à des mets pour exprimer sa noblesse.

Alors que nous devisons, Eric et moi, une jeune et jolie femme dont la beauté est cachée par un masque entre dans le salon et nous propose de descendre dans une des salles du restaurant, car elle présente des champagnes à un groupe de personnes qui ont demandé une dégustation. C'est **Charline Drappier** qui fait déguster les champagnes de la maison Drappier. Nous nous joignons au groupe et goûtons un brut sans année et un millésimé de la maison Drappier. J'avais rencontré Charline lorsqu'elle présentait des champagnes de sa maison qui avaient été immergés en mer pendant un an.

Nous remontons et les convives sont tous à l'heure. Nous sommes douze dont onze hommes et la femme d'Eric. Pour des raisons de Covid l'apéritif se prend assis. Le **Champagne Bollinger Grande Année magnum 1989** avait été ouvert une heure avant. La bulle est très fine, la couleur très claire. Pour beaucoup, le goût de ce champagne de 31 ans est une heureuse découverte. Il est vif, rond, large et se marie bien aux gougères. Des trois petits amuse-bouches, c'est la petite tartelette à l'épeautre qui lui convient le mieux.

Le menu créé par le chef **Jocelyn Herland** est : gougères et mises en bouche / langoustines en consommé / daurade, champignons de Paris, sauce matelote / foie gras poché au bouillon / canard colvert sauce salmis en deux services / stilton affiné / cheesecake à la mangue.

Sur la langoustine se présentent deux blancs. Le **Bourgogne Blanc domaine Comte Georges de Vogüé 1994** est en fait le Musigny que le domaine n'a pas nommé Musigny tant que les vignes replantées n'ont pas atteint un âge suffisant. Le Musigny se doit d'être « Vieilles Vignes ». Le vin est droit, strict, fort, mais il a du mal à soutenir la confrontation avec le **Meursault du Château de Meursault maison de Moucheron négociant 1960**. Le parfum de ce vin est incroyable de

persuasion. Le vin est riche, ample et complexe et se marie divinement avec la langoustine parfaitement cuite, plus qu'avec le bouillon. La palette de ses arômes est impressionnante.

La daurade accueille deux bordeaux. Le **Château Camensac Haut-Médoc 1928** est presque clair et, en contraste fort avec le **Château Rauzan-Gassies Margaux 1921** à la couleur noire d'encre. Le margaux a un parfum envoûtant où la truffe abonde. Le Camensac s'il était servi seul aurait pu nous charmer tant il est féminin et subtil, mais le Rauzan-Gassies est si envoûtant et parfait, riche guerrier, qu'on succombe à son pouvoir magnétique.

Le plat suivant est une double audace. C'est de présenter ensemble un grand bordeaux et un grand bourgogne, et de les goûter avec un foie gras poché servi sans son bouillon. Le **Pétrus Pomerol 1967** est un très beau Pétrus, orthodoxe, mais peut-être un peu trop bon élève, et pas assez canaille. Il est bon, avec ses notes de truffe, mais il n'explose pas. Alors qu'à côté de lui se présente un immense **Richebourg Charles Noëllat 1971**. Ce vin est à se damner tant il explose de complexités. C'est la Bourgogne glorieuse d'une incroyable intensité qui me conquiert. Quel grand vin. Le foie gras poli avec le Pétrus se marie avec bonheur au Richebourg. Je crois que ce Richebourg fait partie des plus grands bourgognes que j'ai bus.

Le canard cohabitera avec deux vins du Rhône. Le vin d'Espagne apparaîtra sur le deuxième service du canard. L'**Hermitage Monier de la Sizeranne M. Chapoutier 1952** est une surprise au moins aussi grande que celle du Richebourg. Ce vin est d'une jeunesse incroyable alors qu'il a 68 ans. Il est riche, joyeux, facile à vivre mais aussi complexe et la **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1973** est un peu trop discrète à ses côtés. C'est un bon vin, mais pas flamboyant.

Le **Vega Sicilia Unico Reserva Especial (produit en 1975 sur base de 1962, 1964 et 1968)** a un superbe parfum et des notes de folle jeunesse. Il est mature, bien sûr mais comme un cinquantenaire bondissant. J'ai hésité au moment des votes pour la deuxième place entre l'Hermitage et le Vega. J'avais mis d'abord l'Hermitage puis corrigé au profit du Vega. Les deux sont des vins exceptionnels.

Le **Château du Breuil Beaulieu Coteaux du Layon 1922** est un Coteaux du Layon très subtil, discrètement doux, et agréablement gastronomique. Sa délicatesse est extrême. A côté de lui, le **Château Bastor La Montagne Sauternes 1929** à la couleur très foncée dans la bouteille mais d'un or solaire dans le verre, est un superbe sauternes qui a un peu « mangé » son sucre mais offre aussi un gras agréable. C'est un sauternes racé et de belle longueur. L'accord avec le stilton est évident et se trouve bien aussi avec le délicieux cheesecake.

C'est le moment des votes. Les douze participants votent pour leurs cinq vins préférés. Tous les vins ont eu au moins un vote ce qui me comble d'aise. Cinq vins ont été nommés premiers : le Richebourg 4 fois, l'Hermitage 3 fois, le Meursault et le Rauzan-Gassies 2 fois et le Vega Sicilia une fois.

Le classement global est : 1 - **Richebourg Charles Noëllat 1971**, 2 - **Hermitage Monier de la Sizeranne M. Chapoutier 1952**, 3 - **Château Rauzan-Gassies Margaux 1921**, 4 - **Meursault du Château de Meursault de Moucheron 1960**, 5 - **Vega Sicilia Unico Reserva Especial (base de 1962, 1964 et 1968)**, 6 - **Pétrus Pomerol 1967**.

Mon classement est : 1 - **Richebourg Charles Noëllat 1971**, 2 - **Vega Sicilia Unico Reserva Especial (base de 1962, 1964 et 1968)**, 3 - **Hermitage Monier de la Sizeranne M. Chapoutier 1952**, 4 - **Meursault du Château de Meursault 1960**, 5 - **Château Bastor La Montagne Sauternes 1929**. J'aurais volontiers ajouté le Rauzan-Gassies, si belle surprise.

Jocelyn Herland a fait une cuisine très adaptée aux besoins des vins anciens, en privilégiant la lisibilité des plats. C'est tout à son honneur. Le service des plats et le service des vins ont été à la hauteur de la réputation du Taillevent. Je suis heureux que les convives aient pu constater sur chacun des vins la pertinence de ma méthode d'ouverture des vins qui permet à chaque vin d'être servi sur table dans un état de plénitude absolue. Ils ont été souvent subjugués de constater que des vins très anciens peuvent être aussi jeunes. L'atmosphère du dîner fut particulièrement chaleureuse et nous a conduits au-delà d'une heure du matin. Ce fut un grand dîner.

Amicales salutations de François Audouze

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