

Premier déjeuner de famille depuis le début du confinement, déjeuner au restaurant Lucas Carton avec des vins mythiques, autre déjeuner de famille avec de grands vins, pour rattraper le temps perdu.



Ce **Corton-Charlemagne Jean-François Coche-Dury 2003** est un des plus grands blancs qui soient. Il est hélas devenu quasi inaccessible.

Depuis le début du confinement, il y a presque six mois et demi, une de mes petites-filles est la seule de nos six petits-enfants que nous ayons reçue. Aujourd'hui enfin, c'est le premier déjeuner de famille avec ma fille cadette, ses deux enfants et son compagnon. C'est important que la vie familiale reprenne.

L'apéritif consiste en Cecina de Léon, Pata Negra, une rilette et une délicieuse terrine, des têtes de moines, des crackers et des amandes. Le **Champagne Mumm Cuvée René Lalou magnum 1979** avait été ouvert il y a un peu plus d'une demi-heure et avait offert un pschitt significatif, même si discret. Le bouchon est d'une grande beauté, au cylindre parfait. La couleur du champagne est d'un or très clair, beaucoup plus jeune que ce que son âge offrirait normalement. Le premier mot qui vient à l'esprit est « épanoui ». Ce champagne est brillant, large, confortable et je ressens pleinement l'influence du format de la bouteille. Le format magnum donne de la largeur et de la sérénité. C'est un très grand champagne que nous buvons, gastronomique et vif, de forte personnalité. A table, le champagne accompagne la tarte aux oignons. Le caractère sucré de l'oignon convient bien au champagne qui devient plus vif.

Pour le poulet, je sers un **Châteauneuf-du-Pape « Le Père Caboché » Théophile Boisson 1943**. Le vin a été ouvert quatre heures avant d'être servi. Il est d'une belle couleur foncée, jeune. Son nez est très engageant et en bouche, il est d'un charme rare. Il est impossible d'imaginer qu'il a 77 ans tant il est vif et plein. C'est un vin équilibré, gourmand, riche. Un véritable plaisir. Alors qu'il est résolument

rhodanien, je lui ai trouvé parfois des accents bourguignons. Il a une persistance en bouche remarquable. Il accompagne aussi un camembert et un comté d'aimable façon.

N'ayant pas de mangues disponibles, ma femme a préparé des pamplemousses roses en suprêmes. Le **Château de Fargues Sauternes 1950** avait attiré mon attention car il a une couleur incroyablement foncée pour ce millésime. A l'ouverture, le vin avait offert il y a plus de cinq heures un parfum d'une rare délicatesse. La première impression est qu'il a « mangé » une partie de son sucre, mais on ressent qu'existe encore le gras qu'offre un sauternes généreux. Lorsqu'il est servi, la couleur dans le verre est d'un bel or beaucoup plus clair que sa couleur en bouteille. Le nez combine le sec et l'onctueux. En bouche c'est un régal. C'est probablement une des formes les plus abouties du sauternes car son élégance est impressionnante. Il est magnifiquement équilibré, entre le vif et le gras. Les pamplemousses roses l'excitent sans le rétrécir. C'est un régal.

Un moelleux au chocolat préparé par ma femme selon une recette de Pierre Hermé est dégusté sans vin. Les trois vins de ce repas se sont montrés au sommet de leur art. Tant mieux.

Charles, un ami fidèle de mes dîners, a convié des amis à l'un de mes dîners. Comme pour le 244<sup>ème</sup> dîner, ce dîner était prévu au deuxième trimestre 2020 et a dû être reporté au deuxième semestre, confinement oblige. Le dîner aura lieu la semaine prochaine. Charles a envie de partager une belle bouteille avec moi au **restaurant Lucas Carton**. Il me suggère d'apporter un de mes vins. Nous nous retrouvons à deux dans le magnifique décor de Majorelle.

Charles a prévenu le chef **Julien Dumas** de notre présence et convenu avec lui que le menu serait fait en fonction des vins. Nous prenons un des champagnes servis au verre qui est un **Champagne Pommery Cuvée Louise 2004**. Il est extrêmement confortable. Droit, simple et lisible il offre un charme et une sérénité bien sympathiques.

Nous ne saurons rien à l'avance du repas, dont voici le menu : amuse-bouche à l'étrille / amuse-bouche au champignon et calamar / maigre, poire et moutarde / thon rouge, prune / Culoiselle, tournesol, pourpier / chocolat vinaigre / petits fours.

J'ai apporté une bouteille que je chéris particulièrement, un **Corton-Charlemagne Jean-François Coche-Dury 2003**. La couleur du vin est très claire, presque verte de jeunesse. Le parfum est un envoûtement. Il est si complexe et si fort. En bouche, le choc est extrême. On se sent projeté au Paradis. Ce vin est la perfection même, malgré sa jeunesse, car il offre des complexités infinies. Il y a des notes de citron de Menton, d'eau fraîche de montagne qui rebondit sur des pierres rondes, des touches de soleil et ce sentiment qu'il hésite entre joie profonde et stricte retenue. Il est insaisissable et si plein. Il est à l'aise avec tous les plats, devenant très large sur les champignons, et tranchant sur le thon. Ce vin parfait est un miracle.

L'un des sommeliers que je connais depuis des années m'a reconnu sans mon masque, ce qui a permis de discuter de la préparation du **Chambertin Domaine Armand Rousseau 2015**. J'ai souhaité que la bouteille ne soit ouverte qu'au moment où le vin doit entrer en scène, pour que nous profitions de l'éclosion du vin dans nos verres. C'est ce qui fut fait. Le résultat me plaît énormément, car aux premières gorgées, le vin est fragile, délicat, subtil et ce n'est que plus tard qu'il s'élargit. Et ces premiers moments sont divins.

Le vin est grand, aux muscles longs comme ceux d'un coureur de marathon. Il est brillant, conçu pour un avenir radieux mais déjà joyeux et généreux. Toutes ses subtilités sont cohérentes. Il est fin et tranchant, avant de s'élargir et offrir une palette large. La poularde est divine pour le vin.

Nous avons goûté deux des vins phares de la Bourgogne, faits par des vignerons parmi les plus grands des plus grands. Chaque gorgée était un régal de raffinement.

Dès la première bouchée des petites préparations d'amuse-bouche, on sait que le chef a du talent. Tous les plats sont cohérents, même lorsqu'ils sont très osés comme les champignons présentés avec de fines tranches de calamar. Il y avait du raifort avec le maigre, et ça se concevait. Je crois n'avoir pas

souvent vu un tel esthétisme dans le choix des assiettes qui portent les plats. Les subtiles couleurs sont idéales pour chacun des plats. Cette cuisine intelligente est aussi une cuisine de goût.

Julien Dumas est venu s'asseoir à notre table en fin de repas. Je lui ai dit que sa cuisine a beaucoup de points communs avec celle du Clos des Sens de Laurent Petit. C'est évidemment un compliment. Dans ce lieu chargé d'histoire nous avons passé un déjeuner de grande qualité dans une ambiance amicale et avec des vins d'exception.

Malgré la mauvaise réputation que l'on donne aux réunions de famille, qui seraient des sources de contamination très fortes, nous organisons un **déjeuner** avec mes deux filles, et deux petites-filles. Nous serons sept. J'ai eu l'envie de faire deux confrontations de vins. J'ouvre quatre heures à l'avance deux bourgognes, des deux années de naissance de mes filles. Un des bouchons, celui du 1967 vient en charpie tant il s'effrite, tout en restant collé au goulot. C'est une véritable dispersion. Il faut dire que la capsule du vin est en plastique et lorsque j'ai enlevé le haut de la capsule on voit que le bouchon a dû être attaqué par de minuscules parasites, qui ont provoqué cet égrenage. Le nez à l'ouverture est absolument superbe. Le bouchon du 1974 au contraire vient entier, sans aucune difficulté. Le parfum moins fort est tout aussi prometteur.

La première comparaison se fera entre deux champagnes Salon, le 1997 et le 1999. Selon une habitude persistante, le bouchon du 1997 est impossible à retirer à la main tant il est coincé dans le goulot. Il faut un casse-noisettes pour y arriver alors que celui du 1999 vient normalement. Les deux pschitt sont de belle énergie. Les champagnes ont été ouverts deux heures avant d'être servis.

L'apéritif consiste en des gougères faites par ma femme et des palets au parmesan aussi faits par elle, dont la cuisson a embaumé la maison de bon matin. Il y a aussi un saucisson de canard, de la tête de moine et des petites galettes goûteuses apportées par les enfants.

Le **Champagne Salon 1999** est très clair, comme d'ailleurs le 1997. La bulle est abondante et assez grosse. Le vin est droit et linéaire.

Le **Champagne Salon 1997** a une bulle plus fine. En bouche il est vif et large, gourmand et de belle personnalité. Au premier abord, la cause semble entendue, le 1997 est plus généreux et riche que le 1999. Mais il faut regarder plus loin. Le 1999 est très précis et il me semble qu'il est à maturation plus lente que le 1997. Je pense que dans dix ans il exprimera beaucoup mieux une personnalité plus complexe et profonde. Le 1997 est brillant maintenant et va le rester longtemps. Les deux ont un bel avenir devant eux.

Le plat principal est une pièce de veau qui est entaillée de tranches de lard et de parmesan. De petites pommes de terre en robe des champs complètent le plat. Le **Chambolle-Musigny Coron Père & Fils 1967** a une couleur très foncée, un niveau parfait et un parfum intense et envoûtant. Il est riche large et gourmand. C'est un Bourgogne accompli qui n'a pas d'âge tant il est à maturité idéale.

Le **Pommard Grands Épenots Michel Gaunoux 1974** au niveau aussi parfait a une couleur extrêmement claire. Le parfum de ce vin de la Côte de Beaune est excitant mais moins exubérant que celui du vin de la Côte des Nuits. En bouche, le goût est à l'opposé de celui du 1967. C'est un vin de belle râpe, sans concession, dont le côté salin évoque celui des vins de la Romanée Conti. Les deux vins sont parfaits et si dissemblables qu'il est difficile de dire lequel on préférerait. J'ai malgré tout une tendance à aimer les vins terriens qui ne veulent pas séduire et j'ai donc un petit faible pour le Pommard, sachant que le caractère gourmand du Chambolle-Musigny le met à quasi égalité.

Il faisait soif aussi ai-je ouvert sur l'instant un **Château Mouton-Rothschild 1978** absolument superbe, le jeune premier conquérant doté aussi d'une belle sagesse qui a brillé sur les fromages, surtout sur un beau chèvre, et a accompagné poliment la divine tarte aux quetsches de ma femme.

Près de sept mois sans se voir, ce déjeuner était un manque qu'il fallait combler. Ce fut un grand bonheur.

Amicales salutations de François Audouze