

Dîner d'anniversaire de mon ami Tomo sur une cuisiné élaborée par l'équipe du restaurant Pages, déjeuner de famille avec les restes des vins goûtés au château de Saran et d'autres vins et déjeuner au restaurant Récamier.



Le **Château Trotanoy Pomerol 1945** est un vin de légende, magnifique cadeau de Tomo pour son anniversaire. Il s'est exprimé divinement le jour d'après.

C'est l'anniversaire de mon ami **Tomo**. Ma femme et moi sommes invités chez Akiko et Tomo à dîner. Lorsque nous arrivons Tomo m'offre un verre de **Champagne Krug magnum 1979** qu'il a ouvert il y a une demi-heure. Le champagne est noble mais souffre d'une amertume un peu prononcée. De fait elle disparaît extrêmement rapidement, comme par miracle. Et ce Krug nous offre sa richesse, ses complexités et une longueur quasi infinie. C'est un très grand champagne racé.

J'avais apporté pour partager avec Tomo un **Château Chalon Jean Bourdy 1911**. Je l'ouvre et le parfum de noix est très fort. La couleur dans les verres est ambrée et sombre. Le vin est énergique, puissant, riche de noix et pour 109 ans, il offre un dynamisme rare. Je fais faire à Tomo et aux deux autres convives l'expérience de boire le champagne, puis le vin jaune et de revenir ensuite au champagne. Le vin jaune élargit le champagne et c'est un vrai bonheur. Frédéric est un commerçant de vins anciens que j'ai connu il y a plus de vingt ans et qui a participé à mes tout premiers dîners au restaurant Maxence de David van Laer.

En cuisine **Lumi** et **Ken** s'affairent pour préparer les mets du repas. Le jambon Pata Negra Bellota 36 mois dont Lumi a patiemment enlevé le gras est superbe pour le champagne. Nous commençons à table par un bouillon de poularde façon Païtan, chou rave et zestes de yuzu vert. Ce plat délicat

accueille Un **Meursault Pré de Manche Domaine d'Auvenay Lalou Bize-Leroy 2000**. Ce vin combine puissance et légèreté. Il est intense et imprégnant, complexe et aussi charmeur. C'est un blanc magnifique qui n'a pas la puissance des vins de la région de Puligny-Montrachet mais a la persuasion des meursaults.

Le plat suivant est un carpaccio de Saint-Jacques, coques d'Utah Beach, caviar Daurenki, citron caviar. On peut essayer sur ce plat les vins déjà servis et à mon sens le plus bel accord se trouve avec le Château-Chalon puis le champagne. Les coques n'étaient pas forcément utiles pour ce plat alors que les tranches de radis apportent du croquant qui renforce l'accord coquille crue et caviar. C'est délicieux.

Nous avons ensuite des tempuras de homard au Shiso rouge, sauce bisque de homard coraillée, sur lequel apparaît un **Château Lafleur Pomerol 1975**. Le vin est superbe, d'une folle énergie, au goût de truffe noire et de mine de crayon. Ce vin est un seigneur. A mon sens, les queues de homard sont un peu trop grosses pour être présentées en tempura et il est sans doute préférable de les servir sans le tempura. La chair du homard est divinement cuite et se suffirait à elle-même. Elle résonne avec le pomerol de bien belle façon.

Ken a cuit deux poulardes Culoiseau en croûte de sel et d'algue Kombu, girolles poêlées, riz gluant aux marrons. Il vient les découper à notre table. Leur chair est divine de tendreté sous cette cuisson. Tomo nous montre une énorme et belle truffe blanche d'Alba qui embaume d'un parfum envoûtant et qu'il disperse en fines tranches sur nos assiettes avec une extrême générosité. Il sert alors un vin de légende, le rare et fameux **Château Trotanoy Pomerol 1945**. L'année 1945 est celle de la plus grande réussite de Trotanoy, comme 1947 l'est pour Cheval Blanc. Le vin est grand, mais je ne trouve pas qu'il offre la légende attendue. C'est un grand vin mais j'aurais tendance à préférer Lafleur 1975 plus vif et plus expressif. Il est évident que les deux pomerols sont très grands.

Yuki Hayato, la talentueuse pâtissière du restaurant Pages, n'est pas présente mais elle a créé un dessert Opéra au chocolat d'une qualité exceptionnelle. Tomo ouvre un **Champagne Salon 1999**. Il est agréable mais après les autres vins beaucoup plus anciens, il a du mal à faire sa place, comme le **Champagne Roederer Cuvée Cristal Roederer 2002** qu'il ouvre ensuite, même s'il offre une largeur joyeuse.

Il est assez difficile de classer des vins aussi différents mais je vais m'y risquer : **1 – Château Chalon 1911, 2 – Château Lafleur 1975, 3 – Meursault d'Auvenay 2000, 4 – Krug magnum 1979, 5 – Trotanoy 1945**. Comme toujours Tomo et Akiko ont été d'une extrême générosité.

Le lendemain nous avons à la maison le **déjeuner dominical** où nous aurons la chance inouïe de recevoir nos deux filles ainsi que ma belle-fille que nous n'avons pas vue en cette maison depuis son départ aux USA il y a douze ans. Nous ne l'avons retrouvée que lors de nos voyages à Miami ou dans notre maison du sud. Ce déjeuner sera l'occasion d'ouvrir tous les vins que j'ai bus au château de Saran il y a quatre jours qui ont été rebouchés à mon intention avec un soin remarquable.

L'apéritif consiste en des sablés au parmesan confectionnés de bon matin par ma femme et qui ont embaumé la cuisine, des têtes de moines, des chips à la truffe blanche, du Cecina de Léon, du Pata Negra qui a conservé son gras contrairement à ce qu'avait préparé Lumi chez Tomo. Le Champagne Dom Pérignon 2010 a perdu de sa bulle. Il est très clair et s'est un peu assagi alors que le Champagne Dom Pérignon 2008 est beaucoup plus solaire, large et a gardé sa bulle. Ils jouaient jeu égal au château de Saran et aujourd'hui, le 2008 a deux longueurs d'avance.

Le Champagne Dom Pérignon P2 1996 est comme il y a quatre jours brillantissime. Il combine avec grâce une folle jeunesse avec une belle maturité.

Le Champagne Dom Pérignon P3 1982 est tellement énergique que lorsque j'ai ouvert la bouteille rebouchée à Saran, le bouchon m'a échappé des mains et a failli éborgner le compagnon de ma fille. Son énergie est incroyable et alors que j'avais trouvé le Champagne Dom Pérignon P3 1990 très largement au-dessus du 1982, aujourd'hui, c'est l'inverse.

Nous passons à table et le menu composé par ma femme est : coquilles Saint-Jacques crues au caviar osciète prestige de Kaviari / lait fumé en émulsion, anguille fumée, œufs de saumon, pomme de terre

/ dos de saumon / coraux de coquilles Saint-Jacques / fromages / reine de Saba et glace vanille fumée au bois de hêtre.

Le **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill 1996** est large et puissant, solaire, solide et magnifique. Il est superbe sur le sucré de la coquille Saint-Jacques. Il restait un fond de la bouteille du Vin du Jura, vin de l'Etoile 1929 qui est extrêmement sombre puisqu'il ne reste que la lie. Il y en a suffisamment pour que j'en fasse profiter mes filles. Le goût est transcendantal. C'est une quintessence de perfection, racée, vive, d'une personnalité infinie. Il est fugace car il en reste très peu mais laisse une trace indélébile dans nos palais et nos cerveaux.

Le plat au lait fumé est subtil et raffiné. Le Ciclopi Vino Etna Bianco 1968 que j'avais ouvert au château de Saran a toujours ce goût étrange de vin jaune. Je l'aime beaucoup, même s'il est difficile à apprécier pour beaucoup autour de la table. Il est parfait sur ce plat. Il cohabite bien avec le Champagne Dom Pérignon Cœnothèque 1966 qui a perdu un peu de sa vigueur mais garde une belle subtilité développée par sa maturité.

J'avais dans ma cave une bouteille énigmatique. C'est un Château Haut-Brion 1961 dont l'étiquette indique bien l'année mais dont un propriétaire antérieur avait inscrit sur l'année 1961 au crayon : 67. Ma fille aînée étant de cette année j'ai voulu que l'on puisse vérifier si le millésime est bien l'officiel, celui de l'étiquette, ou celui rajouté. A l'ouverture il y a quatre heures le parfum était trop incertain pour que je puisse juger. Maintenant, le doute n'est plus permis, il s'agit du brillantissime et légendaire **Château Haut-Brion 1961**. En regardant plus attentivement l'étiquette on peut imaginer que le 7 est en fait un 1 qui aurait prolongé sa barre verticale plus bas que la base d'un 1, créant l'équivoque sur 1 ou 7. Avec les coraux, le Haut-Brion est sublime, riche complet, équilibré, le seigneur absolu.

Mais c'est compter sans le Château Trotanoy 1945 que l'on avait bu chez Tomo et dont j'avais conservé la bouteille. Ma fille aînée et moi le trouvons beaucoup plus grand que le Haut-Brion alors que ma fille cadette est en faveur du vin de Graves. Le Trotanoy est très au-dessus de ce qu'il offrait la nuit dernière. L'aération lui a particulièrement profité.

Il en est de même pour le Champagne Dom Pérignon rosé 2006 qui est beaucoup plus large et racé qu'à Saran. Il accompagne le gâteau au chocolat et la diabolique glace à la vanille d'agréable façon.

Nous avons fait au cours de ce repas un voyage de douze vins dont deux seulement étaient nouvellement ouverts, le Pol Roger Winston Churchill 1996 et le Haut-Brion 1961. Le classement des vins est aussi difficile qu'hier. Je le ferais ainsi : **1 – Trotanoy 1945, 2 – Haut-brion 1961, 3 – Dom Pérignon 1982, 4 - Dom Pérignon 1996, 5 - Pol Roger Winston Churchill 1996, 6 - Dom Pérignon 2008**, sachant qu'il convient de mettre hors catégorie les reliques du Vin de l'Etoile 1929.

Cette réunion familiale fut un grand bonheur.

Trois fois par an mon frère ma sœur et moi déjeunons ensemble à l'invitation tournante de chacun. Nous sommes quatre avec mon beau-frère et j'invite au **restaurant Le Récamier** qui vient juste de perdre son talentueux créateur, **Gérard Idoux**. J'avais le souvenir d'un superbe déjeuner en ce restaurant aussi ai-je entraîné toute la table à choisir le même menu : jambon persillé « maison Vérot » / soufflé au champignon et sa sauce / soufflé façon Rothschild et sa glace plombière servi avec du Grand Marnier.

Le **Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 2008** est très agréable et très consensuel. Facile à comprendre, orthodoxe, il n'apporte que du plaisir. Il sera agréable associé à chacun des plats en offrant à chaque fois des facettes pertinentes.

Il restait du champagne de la deuxième bouteille servie aussi me suis-je laissé tenter par une tartelette amandine aux poires qui a tracé un coup de canif délicieux mais terrible dans mon régime.

Cette table est à vivement recommander. Nous avons déjeuné en plein air, ce qui ajoutait une sécurité supplémentaire par rapport au sournois virus.

Amicales salutations de François Audouze