



wine-dinners

Déjeuner au restaurant Pages avec des élèves d'une grande école et déjeuner au restaurant Drouant.



Ce **Château Rayas 2005** est un Châteauneuf-du-Pape de grand raffinement, un des plus beaux qui soient.

J'avais reçu il y a bien longtemps, du temps où le mot coronavirus n'était pas dans mon vocabulaire, des mails d'un étudiant de **l'École Normale Supérieure de la rue d'Ulm**, qui est membre avec des camarades d'un club d'œnologie, qui s'exerce à la dégustation et fait même des concours inter-écoles de dégustation. Son message m'était apparu sympathique. Il souhaitait qu'avec un ami de son école nous bavardions de vin autour de bouteilles qu'ils apporteraient. Le temps a passé et quand j'ai repris son idée, j'ai proposé de nous retrouver à déjeuner ensemble au restaurant Pages.

La veille, l'élève, appelons-le Gauthier, m'appelle, gêné, et me dit qu'ayant consulté la carte du restaurant, le budget était hors de portée pour de jeunes élèves, fussent-ils d'une prestigieuse école. J'ai immédiatement répondu que je serais la puissance invitante.

Lorsque j'ai déménagé en 2012 ma cave qui était dans un local qui allait être exproprié, Grand Paris oblige, j'avais bénéficié de l'aide efficace d'une charmante jeune personne qui travaillait dans la société d'aciers que dirige mon fils. Elle avait regroupé dans des cases les bouteilles illisibles pour elle. Elles ne sont pas inventoriées. En vue de notre déjeuner je farfouille dans ces cases et tout-à-coup, oh surprise, je mets la main sur un magnum de Château Lafite 1869. Je savais que j'avais cette précieuse bouteille et je m'étais étonné qu'elle ne figure pas dans l'inventaire. Elle réapparaît, magnifique de niveau et de couleur. Rien que cela me fait bénir le déjeuner à venir. Je choisis dans ces cases deux bouteilles, l'une de Bordeaux l'autre de Bourgogne, avec l'idée derrière la tête de les faire goûter à l'aveugle à mes deux jeunes futurs convives.

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

Le matin du rendez-vous, je me présente vers 11 heures au **restaurant Pages** pour ouvrir mes apports. Les deux bouchons viennent assez facilement. Le bouchon du bordeaux me permet d'estimer l'âge probable du vin qui est un générique sans millésime. Les odeurs sont sympathiques, surtout celle du Bourgogne, qui me paraît très prometteuse. J'ai du temps devant moi aussi est-ce l'occasion de regarder la carte des vins que **Matthieu** le sommelier a profondément remaniée avec une grande intelligence. Il y a dans cette carte des vins pour tous les goûts et pour tous les budgets, sans que l'on subisse des coefficients incendiaires.

J'en profite pour commander au verre un **Champagne Bérêche & Fils Rilly la Montagne 1^{er} Cru Blanc de noirs 2015** dégorgé en 2019 et dosé à 3 grammes, ce qui en fait un Extra Brut. J'avais envie, étant seul, de confronter mon palais à un blanc de noirs. Ce champagne est vif, tranchant, avec un final salin. C'est manifestement un champagne de gastronomie plus qu'un champagne d'apéritif. Je l'aime, parce qu'il est sans concession. J'aime quand les goûts prennent des pistes aventurières.

Maximilien arrive en premier. Gauthier le rejoint et le déjeuner commence. Le menu préparé par **Lumi** et **Ken** et avec **Yuki** pour la pâtisserie est : betterave à la bavaroise, citron caviar / velouté de Kabocha / maquereau mariné et fumé au foin / chips de pomme de terre et patate douce / couteaux poêlés, cédrat, yuzu vert, jus de coquillage monté au beurre / risotto de riz gluant, encornet snacké, bouillon corsé de céleri-rave / daurade royale de Saint-Jean de Luz, sauce « umami » à l'orange et livèche, coques d'Utah Beach, fenouil / pigeon façon pékinoise, sauce salmis, navet et poireaux / dégustations de bœufs maturés huit semaines : Limousine et Simmental / tuile et glace au sarrasin, pommes sautées, mousse au caramel beurre salé / financiers aux noisettes.

Les amuse-bouches se prennent avec le champagne Bérêche qui montre ses qualités d'adaptation. Il est viril, cinglant, et je l'adore dans cette forme provocante.

Mes jeunes convives ne connaissent pas le menu et vont aller de surprise en surprise, tant pour la qualité des plats que pour l'audace des accords.

Car le premier accord est particulièrement osé. Il se trouve que j'avais dit à Ken il y a quelque temps que j'adore les couteaux. Il a réussi à en trouver et les a traités de façon remarquable. Et le **Pauillac générique rouge Barons de Rothschild vers 1978** est magnifiquement adapté au plat. Qui dirait que couteaux et vin rouge s'associent ? Les étudiants, à l'aveugle, ont réussi à trouver la rive gauche de Bordeaux et ont estimé Saint-Julien. On peut dire que c'est une bonne piste. Ils ont pensé le vin plus vieux. Je l'ai personnellement daté de la deuxième moitié des années 70 à cause de son bouchon que j'étais le seul à avoir vu. Matthieu qui a goûté le vin a eu la bonne estimation à l'aveugle.

Le bordeaux Pauillac appellation contrôlée est un vin de début de gamme mais je trouve qu'il a bénéficié de son âge. Il est précis, simple, de bonne longueur, et pourrait figurer sur des tables sans que l'on se plaigne de sa roturière extraction. Une petite trace de café dans le goût pourrait être gênante, mais pas trop. Le vin a continué au fil du repas à offrir de belles sensations.

Mon deuxième apport, dégusté à l'aveugle est un **Bonnes Mares négociant illisible 1953 de la cave du restaurant La Bourgogne**. Pour mon goût, c'est la Bourgogne que j'aime, celle qui ne cherche pas à plaire, avec notamment une belle râpe en fin de bouche. Le vin est en pleine maturité, expressif, à l'attaque vive, au milieu de bouche charmeur et velouté et au finale de belle râpe. Programme parfait. Mes jeunes amis ont trouvé Côtes de Nuits, et pour les âges se sont gentiment fourvoyés. C'est sur le pigeon délicieux que ce vin s'est révélé glorieux.

Maximilien a apporté un **Château de Pibarnon Bandol 2016**. Ce vin riche est tout en suggestions voluptueuses. Il est fort bien sûr mais suave en même temps. Maximilien avait peur que je le trouve trop jeune, mais je l'ai adoré, vin de pur plaisir et racé à la fois. Le vin est absolument parfait sur les deux viandes de bœuf cuites à la perfection.

Gauthier a apporté un **Château Rayne-Vigneau 1997** d'une année jeune, magique pour les sauternes. Quel régale. C'est la perfection du sauternes jeune, car il a un gras superbe et une longueur inextinguible.

C'est le vin sans défaut. Avant le repas, j'avais demandé à Yuki si elle pouvait faire des financiers. Ses financiers sont à se damner et forment avec le sauternes un accord prodigieux.

Si l'on regarde les accords de ce repas, les plus beaux sont le maquereau avec le champagne Bérêche, les couteaux avec le Pauillac, le pigeon avec le Clos de la Roche, les bœufs avec le Pibarnon et les financiers avec le Rayne-Vigneau. Nous sommes tombés d'accord pour classer les vins ainsi : **1 – Clos de la Roche 1953, 2 – Rayne-Vigneau 1997, 3 – Pauillac vers 1978, 4 – Pibarnon 2016.**

Si le Pibarnon est classé après le Pauillac c'est parce qu'il y a une prime au vin le plus surprenant. Je reverrai mes deux complices lors de l'académie des vins anciens. Ils vont essayer d'entraîner d'autres élèves à les accompagner. Je suis très heureux de ce beau déjeuner sur une cuisine toujours aussi pertinente.

Le **restaurant Drouant** est un lieu chargé d'histoire car il abrite les travaux du jury du prix Goncourt ainsi que du prix Renaudot. Des salons sont réservés aux membres de chaque jury et chaque membre dispose d'une chaise marquée à son nom. Ils se réunissent tous les mois et déjeunent d'un menu qui répond à des règles immuables. Je suis invité par le propriétaire des lieux, **Laurent Gardinier**, qui possède avec sa famille ce restaurant, le Taillevent, les caves Taillevent et l'hôtel Les Crayères, entre autres possessions.

Le rez-de-chaussée où nous déjeunons n'a pas le prestige des salons du haut et se situe plutôt comme une brasserie au cadre simple joliment décoré et agréable. La carte des menus affiche des prix doux pour des plats de qualité mis au point par le chef **Émile Cotte** en collaboration avec **Philippe Mille**, le chef deux étoiles des Crayères. Mon menu sera un jambon d'Auvergne, une tarte au caviar un peu façon pizza, des choux fleurs en entrée et un vol-au-vent.

J'ai pris un verre de **Champagne Lanson Le Black Reserve sur base de vins de 2014 et dégorgé en 2019**. Il est dosé à 7 grammes mais fait plus strict qu'un extra-brut. Ce champagne salin est sans concession. Il se marie très bien avec le jambon.

Laurent me donne la lourde tâche de choisir les vins dans une carte impressionnante par l'étendue des vins proposés à des prix raisonnables, et notamment une grande variété de vins du Rhône. Il faut dire que le groupe Gardinier gère dans leur ensemble toutes les caves de plusieurs centaines de milliers de bouteilles.

L'**Hermitage blanc Jean-Louis Chave 2008** a une jolie couleur d'un or de miel clair. Il est d'une belle plénitude, généreux, souriant, et d'une extrême lisibilité. Il est facile à vivre toute en étant vif et gourmand. C'est un vin blanc racé de grand plaisir. La tarte au caviar se marie bien à ce vin.

Le **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape rouge 2005** est un vin que j'adore, lui aussi dans une plénitude absolue. Son attaque est bourguignonne et son finale inextinguible est résolument rhodanien. C'est son côté bourguignon de belle râpe qui me plait le plus. C'est un seigneur. Autant le Chave est confortable, facile à vivre, autant le Rayas est un cheval fou qui veut briser toutes les barrières. Ces deux vins sont superbes.

Une belle assiette de fromage a permis de terminer le vin rouge passionnant. Au cours des discussions que nous avons eues, l'idée de reprendre le menu immuable de l'académie Goncourt et de le « revisiter » - comme on dit aujourd'hui - en fonction de vins que j'apporterais, est extrêmement excitante. Dans cette période où le couvre-feu est un calvaire pour les restaurants, lancer des idées dans toutes les directions est un moyen de faire vivre ce qu'il y a de plus précieux en France, la haute gastronomie.

Amicales salutations de François Audouze