

245^{ème} dîner de wine-dinners au restaurant Pages.



Ce **Pétrus 1971** est un immense Pétrus, classé premier lors du 245^{ème} dîner.

Le 245^{ème} **dîner de wine-dinners** se tient un jour où le couvre-feu est à 21 heures et le jour où le Président macron va annoncer le confinement qui démarrera après-demain. Ce dîner passe « entre les gouttes » grâce à la réactivité du **restaurant Pages** qui assurera notre dîner de 16 heures à 19h30.

Une heure avant l'arrivée des convives j'ouvre les deux champagnes et les deux bouchons se cisailent, le bas du bouchon étant extirpé au tirebouchon.

Nous sommes neuf dont deux nouveaux, un fils qui veut offrir à son père un de mes dîners, pour son anniversaire, mais aussi pour le sien. Les autres convives sont des habitués, à majorité avocats. J'ai invité mes deux filles. Nous sommes répartis en deux tables puisque nous sommes plus de six. Le Pavillon de Breteuil, recueil des étalons des poids et mesures ne reconnaîtrait pas forcément la valeur du mètre qui doit séparer les deux tables voisines. Disons que le mètre avait un peu rétréci. Nous prenons l'apéritif assis, Covid oblige.

Le menu créé par le chef **Teshi** et son adjoint **Ken** est : tartelette crème de céleri rave et parmesan / Aburi de wagyu de Kagoshima / sashimi de daurade royale de Vendée / carpaccio de Saint-Jacques, radis Bue Meat et caviar Daurenki / rouget de Saint-Jean de Luz, sauce au vin rouge / ris de veau et

jus de veau / pigeon sauce salmis et topinambour / giroles poêlées et comté râpé / cake aux agrumes / mignardises, financiers, ganache et pâte de fruits.

Le **Champagne Mumm Cordon Rouge magnum 1952** a une bulle quasi inexistante, mais le pétillant est sensible. La couleur est assez sombre. Ce qui rebute quelques convives au début, c'est l'acidité prononcée du champagne, qui disparaît dès que l'on mange l'un des amuse-bouches, surtout la daurade royale, mais aussi le carpaccio de wagyu. Etant plus habitué que d'autres aux champagnes anciens je profite de cet excellent champagne au goût qui évoque un vieux parchemin. Il est raffiné, courtois, iodlant bien en bouche.

Le **Champagne Dom Pérignon 1964** est aussi prévu pour l'apéritif. C'est avec le wagyu qu'il s'exprime merveilleusement. Sa bulle est réelle, son pétillant est joyeux et ce champagne est glorieux, large, chargé d'un fruit délicat. Il est racé et d'une grande complexité. On comprend avec lui ce que veut dire « un grand champagne ».

Sur les coquilles Saint-Jacques merveilleusement mises en valeur par le croquant des radis, deux blancs sont associés, l'un de Bordeaux, l'autre de Bourgogne. Le **Château Haut Brion blanc 1967** est un grand Haut Brion blanc, vif, noble et typé, qui serait magnifique si on le buvait seul, mais le **Chablis Premier Cru Fourchaume A. Regnard & Fils 1959** va lui faire de l'ombre car il n'y a rien de plus joyeux, plein, souriant et fruité que ce grand chablis, très largement au-dessus de ce que l'on pourrait attendre. Pour les nouveaux participants, les idées reçues vacillent. Comment des blancs de 53 ans et 61 ans peuvent-ils être aussi fringants ? Les deux nous font une belle démonstration de la longévité des vins blancs.

Arrive le moment de ce que j'appelle « une de mes coquetteries ». Chaque fois que je mets Pétrus dans un de mes dîners, je l'associe à du rouget. Le chef Ken a déniché de gros rougets qu'il traite fort intelligemment pour qu'il n'y ait aucune sensation de lourdeur, et la sauce a été préparée avec un Château Haut-Bailly 1982 ce qui lui donne une belle élégance. L'accord du rouget avec le **Pétrus Pomerol 1971** est sublime et tous les amis en conviennent. Le Pétrus 1971 fait partie des plus grands Pétrus qui soient. Celui-ci est magistral, un seigneur. Il a des notes de truffes, de charbon, et sa richesse le dispute à sa noblesse. Quel grand vin ! Il aura des votes qui confirmeront son incroyable perfection.

Pour le ris de veau sont associés deux bordeaux dont les niveaux étaient bas. Aucun n'en a la trace. Le **Château Margaux 1952** est tout en charme et en douceur. Extrêmement féminin, il est subtil. A côté de lui le **Château Ausone 1959** est tout le contraire. De couleur noire, alors que le margaux est d'un rouge pâle, il a des accents de pomerol, plus que de saint-émilion, d'une force qui pourrait faire jeu égal avec le Pétrus. Mais le Pétrus a atteint un niveau de perfection que ce très grand Ausone n'a pas. Les deux vins si dissemblables se boivent bien ensemble avec le délicieux ris de veau.

Pour le pigeon nous allons avoir trois vins puisque j'ai rajouté un Richebourg. Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1962** qui était prévu au programme est d'une année d'immense réussite au domaine de la Romanée Conti. Et je retrouve en ce vin tout ce que j'aime de la Romanée Conti, le sel et la rose, magnifiquement suggérés. Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1953** est très différent. Plus dense et plus riche, c'est un combattant. Il est le Richebourg conquérant.

Alors que ce qui sépare les deux tables ne dépasse pas la largeur d'un ru, une table va plébisciter le 1953, alors que la table où je suis va couronner le 1962. Et les deux tables campent sur leurs positions, ne comprenant pas le choix de l'autre table, en toute tolérance bien sûr. Ces deux Richebourg sont particulièrement brillants, chacun dans son style et n'ont pas souffert des niveaux bas. Quelle étoile veillait sur notre dîner ?

Le troisième vin est un **Chambertin G. Roumier 1961**, vin que le domaine ne fait plus aujourd'hui. Ce qui me frappe instantanément, c'est que ce vin est de la plus belle cohérence de construction des six rouges que nous avons bus. Il est rond et parfait. Il n'a peut-être pas le charme de tel ou tel autre vin, mais c'est une leçon de choses en matière d'équilibre. C'est un très beau chambertin, mais notre attention est plus vive pour les vins de la Romanée Conti.

Apparaît maintenant une curiosité absolue, un **Château-Chalon 1908**. Il est dans une bouteille bourguignonne extrêmement ancienne, soufflée, ce qui donne une contenance que l'on ne trouve jamais pour les Château-Chalon. Aucun nom de domaine n'est mentionné. C'est donc un inconnu. C'était le plus vif des parfums des vins que j'ai ouverts et ça l'est encore. D'une puissance incroyable ce vin est éternel. On peut penser que s'il était ouvert dans deux cents ans, il serait strictement le même. Sa vigueur, son charme, sa typicité de noix en font un vin extraordinaire. Devant ce vin extrêmement rare, j'ai voulu sortir des accords habituels avec le comté et j'ai demandé des giroles poêlées, avec toutefois des soupçons de comté râpé. Et j'ai fait alléger la sauce initialement prévue. L'accord est superbe et le vin est royal.

Yuki, la talentueuse pâtissière du restaurant a composé un cake au citron qui est le compagnon idéal pour un **Château d'Yquem 1933** qui a « mangé son sucre ». Il est résolument sec, ce qui s'explique parce que la décennie des années trente a été d'un climat très froid, et par ailleurs, dans cette décennie on a cueilli les grains avec un botrytis qui n'était pas arrivé à un stade très avancé. Cet Yquem assez clair n'est pas très flamboyant et j'ai connu des 1933 meilleurs que celui-ci.

Le temps passant il fallait en venir aux votes, ce qui fait que mon cadeau final ne fait pas partie des votes. C'est un **Sherry du Cap 1862** qui a tout d'un xérès, avec ce côté sec, combiné à un délicat doucereux, vin de fin de repas suffisamment léger pour ne pas alourdir le palais, vin de grâce nous préparant en douceur au futur confinement.

C'est le moment des votes. Sur les douze vins notés onze figurent dans au moins un vote, ce qui est magnifique. Le seul sans vote est un grand vin mais dans l'ombre du Chablis, c'est le Haut-Brion blanc. Quatre vins ont été nommés premiers, le Pétrus 1971 quatre fois, les deux Richebourg, 1953 et 1962 chacun deux fois et le Château Chalon 1908 une fois premier.

Je m'en veux tellement de ne pas avoir fait figurer ce 1908 dans mon vote car il aurait dû y être inclus.

Le vote du consensus serait : **1 - Pétrus Pomerol 1971, 2 - Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1953, 3 - Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1962, 4 - Château Ausone 1959, 5 - Chambertin G. Roumier 1961, 6 - Champagne Dom Pérignon 1964.**

Mon vote est : **1 - Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1962, 2 - Pétrus Pomerol 1971, 3 - Chambertin G. Roumier 1961, 4 - Champagne Dom Pérignon 1964, 5 - Château Ausone 1959.**

L'ambiance du dîner a été magique, souriante, taquine. Nous avions le restaurant pour nous seuls et l'équipe de Pages a pu goûter plusieurs de vins du dîner. Cette ambiance était magnifique. Les deux accords les plus originaux sont le rouget avec le Pétrus et les giroles avec le Château Chalon. L'accord le plus confortable était celui du pigeon avec les trois bourgognes rouges et le plus féminin celui du cake avec l'Yquem.

Il est très rare que nous ayons connu un dîner aussi chaleureux et émouvant. Le contexte de stress lié aux décisions gouvernementales a certainement joué un rôle, car on a envie de profiter de la vie quand on risque d'en être empêché. Je considère ce dîner comme un des plus grands. Sans l'implication de l'équipe du restaurant Pages, nous n'aurions jamais atteint une telle qualité. A quand le prochain ?

Comme nous étions neuf pour treize bouteilles, j'ai pu rapporter à la maison des bouteilles qui n'étaient pas vides. Le plus généralement, les vins se sont présentés meilleurs le lendemain que lors de leur service au dîner. Le champagne Mumm 1952 s'est élargi, le Dom Pérignon 1964 est devenu encore plus glorieux qu'hier, le Haut-Brion blanc 1967 a atteint un niveau très au-dessus de sa prestation d'hier, car il n'était plus dans l'ombre du chablis 1959 qui lui-même a gagné de la largeur. Le seul vin qui ne s'est pas amélioré est l'Ausone 1959 mais il a été bu le surlendemain, ce qui peut s'expliquer. Les deux Richebourg de la Romanée Conti, le Pétrus, l'Yquem 1933 et le Sherry du Cap 1862 avaient été finis le soir du repas. Est-ce à dire que j'aurais pu ouvrir les vins huit heures avant au lieu de quatre, la question se pose mais cela imposerait une toute autre organisation.

Amicales salutations de François Audouze