



wine-dinners

08 juin 21

Bulletin 917 – François Audouze - 1

249^{ème} dîner de wine-dinners à la Maison Belle Epoque de la maison de champagne Perrier Jouët.



Cet **Hermitage Jean-Louis Chave 1985** est au sommet de son art. Il est raconté dans ce bulletin

Lors du 247^{ème} repas où nous avons pu goûter six vins du domaine de la Romanée Conti, deux participants qui font partie de la direction du groupe Pernod-Ricard ont lancé l'idée que l'on se retrouve dans la même formation pour un **dîner à la Maison Belle Époque de la maison Perrier-Jouët**.

J'avais déjà eu l'occasion de faire un dîner dans cette magnifique « maison », c'était le 236^{ème} dîner. Les personnes de la Maison Belle Époque impliquées dans le dîner ont changé. Séverine est chef de cave, la huitième seulement en 210 ans et elle est la première femme à ce poste. C'est elle qui a choisi les champagnes que nous boirons ce soir. À l'accueil Annabelle remplace Thierry le sympathique maître des lieux pendant de longues années. En cuisine, le chef Sébastien Morellon fait suite à Joséphine Jonot.

.

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

Les règles sanitaires liées au Covid avaient failli rendre le dîner impossible mais en fin de compte nous serons dans une magnifique salle à manger décorée avec un goût certain, à une table qui respecte les règles de distance.

J'arrive à 16 heures pour ouvrir les vins que j'avais livrés il y a une semaine, ayant profité de la livraison pour tester les recettes élaborées par le chef. **Annabelle** a redressé hier soir les bouteilles couchées en caisse. Elle est auprès de moi pour les ouvertures. Les trois premiers vins que j'ouvre en cave ont des bouchons qui tournent dans le goulot extrêmement facilement. Cela est sans doute dû à la forte hygrométrie qui règne en cave faisant suinter de l'eau en certaines zones. Les deux vins blancs de 1962 ont de superbes parfums. Le moment fort de la soirée sera de juxtaposer trois Vosne-Romanée Cros Parantoux de trois vigneronns différents, aussi mes soins pour ces vins sont tout particuliers. Le Méo-Camuzet a un parfum racé fort élégant, le Henri Jayet est fermé et ne sent rien et l'Emmanuel Rouget est d'une grande discrétion. Tous les bouchons, même quand ils se déchirent du fait des irrégularités du verre à l'intérieur du goulot, viennent sans réelle difficulté.

J'avais un doute sur la couleur de l'Yquem 1939 qui a été rebouché au château en 1989 mais je suis rassuré par son parfum et les fragrances que délivre la Romanée-Conti 1967 m'enthousiasment. C'est un chef-d'œuvre de subtilités.

Je vais saluer le chef Sébastien Morellon en cuisine et je suis heureux de saluer aussi Michel Nave, chef MOF qui est le bras droit de Pierre Gagnaire avec qui nous avons réalisé un dîner sublime dans son restaurant, le 222^{ème}.

Les participants arrivent et se rendent dans leurs chambres puis, quand nous sommes tous prêts, nous avons une forte envie de boire du champagne, ce qui se comprend normalement lorsque l'on est dans une maison de champagne. Mais j'apprends que pour des raisons sanitaires, nous ne boirons pas au bar, distanciation oblige, et l'apéritif se prendra à table.

J'apprends aussi que Séverine préfère dîner dans une pièce voisine, car elle a peur de toute contamination, ce qui se comprend compte-tenu de sa fonction. Un maître de cave sans odorat, c'est impensable. Fort heureusement Séverine viendra nous présenter les champagnes que nous boirons.

Il y aura un seul nouveau à ce dîner, jeune entrepreneur gastronome et amoureux des grands vins.

Le menu mis au point avec le chef **Sébastien Morellon** et réalisé par lui avec l'aide de **Michel Nave**, est : sablé parmesan, pomme gaufrette, saumon fumé, gel citron-mélisse / langoustine au court-bouillon, mousseline de persil / sole de petit bateau pochée, farcie d'une duxelles de champignons, fondue de poireau / quasi de veau braisé parfumé de laurier, carottes / filet de bœuf sauce Périgieux, pommes Anna / gratin de macaronis au comté / foie gras poché dans une infusion de légumes / ris de veau croustillant, fondue d'oignons doux / déclinaison de mangue.

Annabelle nous sert le **Champagne Perrier Jouët Belle Époque Magnum 1989** lorsque nous sommes assis. Le nez de ce champagne est incroyable tant il est plein, fort, guerrier. C'est un immense champagne de grande largeur. Il combine à la fois l'énergie d'une folle jeunesse avec la sérénité que donne la maturité. Très solaire, c'est un champagne royal. Les petits amuse-bouches le rendent gourmand.

Le **Champagne Perrier Jouët Belle Époque Magnum 1988** est résolument différent. Si le premier est masculin, celui-ci est féminin, alors que ce n'est pas la caractéristique de ce millésime. Il est tout en grâce et bien malin celui qui dirait lequel il préfère, tant ils explorent des voies différentes. Ce 1988 trouve son envolée avec la divine langoustine superbe avec sa mousseline de persil.

Pour la sole riche et affirmée et arrondie par les champagnes les deux vins blancs de 1962 se montrent brillants. Le **Traminer Trimbach 1962** est d'une palette de goûts inhabituels. J'adore son caractère sauvage et terrien. Son nez très minéral évoque les litchis lui donnant des tons exotiques fluides et charmants.

Le **Clos de la Coulée de Serrant Mme A. Joly Savennières 1962** au contraire est glorieux. C'est pour mon goût la plus grande année de la Coulée de Serrant avec le 1967, deux années réussies par Madame Joly. Il est serein, épanoui, calme et tout à son affaire. Mais j'ai tendance à penser que le Traminer est plus en phase avec le plat, porteur d'une grande émotion. J'ai toujours un petit faible pour les fantassins.

La raison principale de l'inscription à ce dîner est la curiosité de mes amis à goûter ensemble trois Cros Parantoux mythiques. Il ne s'agit pas de les juger mais de les juxtaposer. Et j'ai eu l'idée que l'on perçoive leurs comportements sur une viande blanche et sur une viande rouge. Nous commençons donc à les apprécier sur un veau fondant.

Très vite il apparaît que le **Vosne Romanée Cros Parantoux Henri Mayer 1992** est très largement transcendant par rapport aux deux autres. Ce n'est pas que les deux autres seraient plus petits. C'est que le Henri Mayer dégage une émotion incommensurable. Et il n'y a pas d'auto-persuasion parce que nous aurions envie que le Henri Mayer soit le meilleur. Il l'est.

Le **Vosne Romanée Cros Parantoux Méo Camuzet 1991** au nez raffiné est le vin qui s'exprime le mieux avec le veau, alors que le **Vosne Romanée Cros Parantoux Emmanuel Rouget 1996** plus affirmé est celui qui fait jeu égal avec la force du filet de bœuf que le chef a fait puissant, comme je le souhaitais.

Chacun des trois Vosne Romanée Cros Parantoux serait la vedette d'un repas s'il était seul, le Rouget dans l'affirmation puissante, le Méo dans un registre plus courtois, et le Mayer dans la transcendance. Ce groupe de trois vins est un moment d'une intensité rare. Alors qu'il s'agit de Premiers Crus et non de Grand Crus, on est au sommet du plaisir bourguignon.

Il m'était apparu opportun qu'un champagne précède la Romanée Conti en faisant une rupture gustative. Le **Champagne Perrier Jouët Belle Époque Magnum 1982** est accompagné d'un gratin de macaronis absolument idéal pour gérer ce qui est plus qu'une parenthèse, un grand moment. Car ce 1982 est immense. J'ai de cette année l'image de romantisme. Tout est en grâce dans ce champagne. Sa longueur et sa justesse sont merveilleuses.

J'avais senti à l'ouverture que la **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1967** serait toute en grâce et c'est amusant que le 1982 de Perrier Jouët joue sur ce même registre. Le foie gras poché remarquablement exécuté est comme un coussin de velours qui fait admirer la brillance d'un joyau. Car c'est un accord extraordinaire. Le nez est subtil et en bouche toutes les suggestions se dessinent comme en une œuvre d'Albrecht Dürer. Tout y est. Il faut savoir lire ce vin. Je suis aux anges. Et je suis tellement content de trouver une Romanée Conti qui s'exprime naturellement de façon équilibrée et suggestive que je ne boude pas mon plaisir. Elle ne s'affiche pas, n'a rien d'ostentatoire, elle suggère et se livre si on l'écoute. Et l'accord divin la rend encore plus belle.

Le **Gewurztraminer Vendanges Tardives Hugel 1976** est d'une année que Jean Hugel considérait comme la plus réussie de celles qu'il avait dirigées. Le vin combine force et subtilité, d'un équilibre rare. Je me demandais si faire suivre un foie gras poché par un ris de veau était possible. L'accord s'est montré superbe.

Le **Château d'Yquem 1939** est d'un ambre assez discret et je me suis rendu compte que le léger doute que j'avais sur sa couleur n'était dû qu'à une chose : la bouteille est d'un verre bleuté comme ce fut le cas pendant la guerre. Dans le verre la couleur du vin retrouve un or magnifique. Son nez est puissant. En bouche il combine élégamment le côté gras du botrytis avec une tendance sèche des sauternes ayant mangé leur sucre et cette combinaison le rend élégant. La mangue se montre le compagnon idéal de ce grand vin.

D'habitude, lorsque l'on vote dans mes dîners, même si mon vote diffère du vote du consensus, cela ne m'émeut pas. Mais dans ce cas, j'ai eu un temps de réaction qui n'est pas un refus, mais presque. J'étais tellement heureux de trouver une Romanée Conti qui soit dans l'expression la plus fine et subtile de la Romanée Conti que je l'ai mise première de mon vote. Or le gagnant, de loin, est le Cros

Parantoux d'Henri Mayer qui a obtenu six votes de premier et trois votes de second. Pourquoi ai-je été interrogatif, alors que le Henri Mayer a été sublime, je ne le sais pas aujourd'hui en rédigeant ce compte-rendu. C'est peut-être dû au fait que les marqueurs habituels de la Romanée Conti, la rose et le sel étaient moins marqués que d'habitude pour ce 1967. J'aurais aimé que mes amis aient mon enthousiasme mais je suis heureux qu'ils aient couronné le vin d'Henri Mayer.

La Romanée Conti a eu trois votes de premier, ce qui veut dire qu'aucun autre vin n'a été voté premier.

Le classement du consensus est : **1 - Vosne Romanée Cros Parantoux Henri Mayer 1992, 2 - Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1967, 3 - Magnum Champagne Perrier Jouët Belle Époque 1982, 4 - Vosne Romanée Cros Parantoux Emmanuel Rouget 1996, 5 - Gewurztraminer Vendanges Tardives Hugel 1976, 6 - Château d'Yquem 1939.**

Mon classement est : **1 - Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1967, 2 - Vosne Romanée Cros Parantoux Henri Mayer 1992, 3 - Château d'Yquem 1939, 4 - Magnum Champagne Perrier Jouët Belle Époque 1982, 5 - Gewurztraminer Vendanges Tardives Hugel 1976.**

Une mention particulière devrait être faite sur les accords mets et vins que j'ai suggérés ou bâtis avec le chef et qui ont été magnifiés par le talent du chef. L'accord le plus beau est celui du foie gras poché avec la Romanée Conti. Ensuite ce serait la sole et sa duxelles avec le Traminer, le ris de veau avec le Gewurztraminer, le bœuf avec le Vosne-Romanée d'Emmanuel Rouget et les macarons avec le Perrier-Jouët 1982. Mais la langoustine avec le 1988 pourrait concourir aussi, car tout fut divinement bon.

L'ambiance très amicale, le service attentif et la cuisine d'un niveau exceptionnel ont fait de ce 249^{ème} dîner un des plus mémorables qui soient.

Amicales salutations de François Audouze