

Apéritif avec des voisins, rencontre d'amateurs de vins, dîner avec des amis à la maison du sud, dîner au restaurant Pavillon de Yannick Alléno, incroyable paulée au restaurant Pages avec des vignerons dont des champenois et des amis américains.



Les trois vins bus au Pavillon de Yannick Alléno dont un sublime **Riesling Hugel 1983**.

Lors d'une promenade sur l'avenue où se trouve ma maison d'été, je suis hélé par un voisin qui habite à une centaine de mètres de chez nous et qui me dit : vous êtes monsieur Audouze ? Je réponds oui et il me dit qu'il est heureux que quelqu'un d'aussi célèbre habite dans cette avenue discrète. Et il me parle notamment de ma méthode d'ouverture des vins, ce qui montre qu'il s'est intéressé à son voisin.

Je pense immédiatement à la fable du corbeau et du renard qui dit que tout flatteur vit aux dépens de celui qui l'écoute. Son discours vaut bien un fromage aussi le fromage le plus adapté est sans doute de l'inviter à prendre l'apéritif à la maison.

Ils viennent à quatre et nous avons prévu plusieurs petites choses à grignoter : des fraises, un fromage de tête, une rilette de porc, du saucisson moelleux, des chips, des noix de cajou, une mimolette et du gouda au pesto. J'en oublie sans doute.

J'avais ouvert il y a quatre heures un **Champagne Delamotte magnum Brut sans année** que je devais avoir en cave depuis au moins cinq ans. Il fallait bien tenir en main le bouchon qui n'avait qu'une envie, celle d'exploser en l'air. Le champagne réagit très bien sur les fraises, y trouvant de la fraîcheur. Il est frais, fluide, bien construit et joyeux. J'aime beaucoup les Delamotte avec une petite préférence pour le blanc de blancs sans année.

Il me paraissait quasi certain qu'un magnum ne suffirait pas et je suis allé chercher une bouteille de **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1996**. Quel beau champagne ! On mesure à quel point l'âge ajoute des complexités aux champagnes. Celui-ci me plaît énormément et mes voisins n'imaginaient jamais qu'un champagne ancien puisse offrir autant de plaisir.

Nous avons longuement discuté de mille choses dont le voisinage dans notre commune et nous nous sommes promis de nous revoir.

Il y a presque deux mois j'étais allé à une dégustation des vins de la galaxie Reynaud / Rayas au restaurant La Cabro d'Or. J'avais apporté un Salon 1997 dans un sac réfrigéré pour qu'il soit à bonne température. En quittant l'aimable assemblée qui avait participé à ce bel événement, j'ai oublié de reprendre ma sacoche.

L'organisateur, Frédéric, avait essayé de me rattraper mais j'étais déjà sur la route. Hier il m'appelle et me dit que venant rencontrer un de ses amis qui habite à proximité de ma maison d'été, il se propose de m'apporter la sacoche. Je l'invite pour le café. Il m'annonce qu'il viendra avec son ami.

Sur un gâteau au citron meringué je sers un **Champagne Perrier-Jouët rosé 1969** que j'ai ouvert il y a environ deux heures. Le bouchon parfaitement cylindrique vient sans difficulté et avec un tout petit pschitt. La couleur n'est pas rose mais plutôt ambrée. Le parfum est beau et noble annonçant un champagne racé. Le goût du champagne est bien celui d'un champagne rosé. Il y a une petite amertume au premier goût, mais le champagne s'élargit et devient charmant. Le finale est sans fin. C'est un champagne très cohérent, bien construit et agréable à boire. Ce n'est pas le plus grand des rosés, mais il est bien intégré et offre de belles complexités. C'est une belle expérience d'un champagne de 52 ans.

Je suis heureux d'avoir fait goûter ce champagne à deux amateurs de vins qui n'avaient jamais approché le monde des champagnes anciens.

Des amis viennent dîner à la maison. Pour l'apéritif j'ai envie d'ouvrir un vin bien jeune dont l'ami qui me l'a offert m'a dit le plus grand bien. Le **Côtes de Provence Rose et Or Château Minuty 2020** est d'une couleur très claire, a le nez d'un rosé et en bouche a tout d'un rosé jeune. Il n'est pas déplaisant mais il manque de corps. Je suis plus sensible à des rosés riches comme celui du Clos Cibonne qu'à des rosés éthérés et frêles, même si leur expressivité existe.

Pour poursuivre l'apéritif j'ai ouvert il y a une heure un **Champagne Comtes de Champagne Taittinger Blanc de Blancs 2006**. Je m'attendais à mieux car j'avais le souvenir que 2006 est réussi pour ce beau champagne. Celui-ci a des notes torréfiées, pataudes, manquant de grâce. J'opte volontiers pour un accident de parcours, car je suis un grand amateur de Comtes de Champagne, ou, pourquoi pas, à une mauvaise humeur de mon palais.

Le **Châteauneuf-du-Pape Domaine de la Petite Gardiole Charles Establet 1965** ouvert il y a quatre heures m'avait gratifié d'un parfum très prometteur. Sur table, le parfum est moins brillant et une petite acidité empêche d'applaudir la belle tenue d'un Châteauneuf-du-Pape expressif et typé, meilleur que ce qu'on pourrait attendre d'un 1965, année qui a été peu bénie des dieux dans beaucoup de régions.

Etait-ce le temps, était-ce moi, mais ces trois vins ne m'ont pas comblé. Il faudra passer à autre chose.

Ma fille aînée me propose que nous dînions ensemble et suggère le **restaurant le Pavillon**, créé par **Yannick Alléno** au rez-de-chaussée du Pavillon Ledoyen. Elle suggère que nous dînions au comptoir, face à la cuisine. Les places sont réservées.

Le jour venu, vers 17 heures, une charmante personne du restaurant m'appelle et me demande si je vais apporter du vin. Je la remercie de cette charmante attention et je demande pourquoi. Elle me répond que l'on sait que j'ai l'habitude de le faire. Quelle belle proposition !

Peu avant 20 heures, j'arrive sur place et je montre au sommelier ce que j'ai apporté. N'ayant pas pris mes outils, le riesling 1983 est ouvert par le sommelier. Avec le tirebouchon limonadier classique il n'est pas étonnant que le bas du bouchon ne remonte pas et tombe dans le liquide. Le sommelier adroit a réussi à extraire le bas du bouchon. Aucune miette ne reste. Tant mieux.

Il y a un menu à sept plats et un menu à cinq plats. Nous préférons être raisonnables et le menu est ainsi rédigé : moules de chez Morisseau, en soupe froide aux pépins de tomate, crème glacée / soufflé au fromage, à la vapeur, sauce composée au vin jaune, croquant de céleri et râpée de noix de muscade / rouget à la grande friture, à la diable, concassée d'huîtres de claire à l'huile d'estragon / pigeon du pays de Racan, poché au lait d'algue kombu grillée, tanin de betterave et sabayon à l'ail des ours / des fraises des bois, fraîches et mi- confites, glace à la mascarpone et parfum de tagette.

Disons-le tout de suite, ce repas est remarquable. Ce qui m'a impressionné, c'est la pertinence des acidités. Tout est bon et réalisé avec talent. J'aurais préféré l'entrée un peu moins froide, ce qui n'aurait pas entamé sa fraîcheur et j'ai trouvé que l'huître étouffie un peu la chair si parfaite du rouget, la rendant moins lisible, alors que le pigeon est d'une réalisation idéale, la chair étant totalement mise en valeur. Les deux plats les plus brillants sont le soufflé et le pigeon. Un rêve.

Yannick Alléno est présent aussi nous avons pu bavarder avec lui et évoquer quelques idées intéressantes.

Le **Champagne Dom Pérignon 1983** a été servi en même temps que le **Riesling Réserve Personnelle Hugel 1983**. La couleur du champagne est d'un ambre rose. Le pschitt est discret mais réel. La bulle est présente mais rare et le champagne est d'une belle complexité plaisante. Le riesling, quant à lui, a un parfum tonitruant. C'est les trompettes de la renommée. Sa couleur est très claire comme d'un riesling très jeune, et en bouche c'est un festival glorieux. Dans pratiquement toutes les situations le riesling s'est montré le plus adapté au plat. Le champagne est plus en retrait, moins partageur avec le plat. L'accord le plus saisissant est celui du soufflé avec le riesling. On a l'impression que leurs goûts se confondent, dans un prolongement parfait.

Pour le pigeon, nous avons commandé un vin au verre. Je pensais prendre un verre de Barolo et j'ai demandé ce que le sommelier conseillerait. Il m'a répondu : « vous devriez essayer le Barolo de Yannick Alléno ». Je suis émerveillé par le parcours de Yannick Alléno qui officie sous toutes les latitudes du monde, mais j'ignorais qu'il pouvait être vigneron aussi.

Le **Barolo Réva 2017** a une belle attaque qui convient au pigeon, mais du fait de son âge, le finale est un peu court.

Yannick Alléno est souriant, le service est impeccable, la cuisine est de très haut niveau montrant un talent à pleine maturité. Ce fut un dîner exemplaire.

Un ami m'envoie un message me demandant si je voulais participer à un dîner qui se tiendra au **restaurant Pages**. Il annonce quelques convives dont Olivier Krug, Charles Philipponnat, Frédéric Panaïotis, les dirigeants de Drappier, le dirigeant de Chartogne, et le directeur général de Vega Sicilia Unico. Un seul de ces grands personnages du vin aurait suffi pour que je dise oui. Je propose d'apporter du vin et mon ami me dit qu'il y en aura beaucoup car une influenceuse du vin vivant à New York veut fêter les 60 ans de son mari né en 1960 dont l'anniversaire n'avait pu être organisé en 2020 du fait du Covid. Nous serons environ seize ce qui rend difficile d'apporter des bouteilles de vins anciens. J'opte pour deux magnums, un Montrachet Guichard Potteret magnum 1988 et un Pommard Grands Epenots Domaine Hubert de Montille magnum 1999. Comme il y aura des vins anciens je propose à mon ami de venir à 16 heures au restaurant Pages pour ouvrir les vins qui seront présents.

Comme convenu je commence à ouvrir les rares vins présents ce qui me laissera un temps mort très long. Le Grands Epenots de Montille a un nez superbe alors que le Montrachet 1988 a un bouchon

qui sent le bouchon et hélas le vin sent le bouchon aussi. Quel dommage. J'ouvre deux Château Petit Faurie de Soutard 1960 l'un superbe, l'autre au bouchon que je dois sortir au tirebouchon Durand, nettement moins accueillant. Il en est de même de deux Château Margaux 1934 dont l'un est sublime et l'autre résolument fatigué.

Après les ouvertures, je vais prendre une bière à la brasserie 116 et je grignote des édamamés. Juste avant que l'équipe de cuisine ne prenne leur dîner, je leur offre de goûter le Champagne Dom Pérignon 1983 que j'avais apporté au Pavillon et dont il restait une belle moitié. Ils ont apprécié la noblesse de ce champagne que 24 heures ont élargi.

Les invités arrivent et nous sommes submergés par les vins. Sans calculer, en comptant deux bouteilles pour un magnum, nous dépassons les quarante bouteilles pour seize. C'est de la débauche mais surtout c'est assez anarchique car il y a toujours un convive qui vient remplir un verre pour qu'on goûte son vin. De ce fait, ma mémoire me fait défaut pour raconter certains vins de ce programme de folie :

Champagne Krug magnum 2003 : succulent et racé comme il doit être - **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 2012** dégorgé en avril 2021 et pas encore commercialisé : très prometteur et imposant - **Champagne Dom Ruinart Magnum 1990** : l'un des plus grands Dom Ruinart, une merveille - **Champagne Dry Monopole Heidsieck & Co magnum 1955** : un peu fatigué mais beau témoignage d'une grande année - **Champagne Drappier Grande Sèdrée magnum 2002** : superbe - **Pommard Grands Epenots Domaine Hubert de Montille magnum 1999** : d'une subtilité infinie, je l'adore - **Château Calon-Ségur 1961** : la bouteille que j'ai bue est grande et riche - **Château Margaux 1934** : j'ai eu le bonheur de boire la bonne bouteille, un rêve - **Vega Sicilia Unico 1964** : un très grand Vega au sommet de sa maturité - **Château Petit Faurie de Soutard 1960** : très beau saint-émilion.

Et il y a les vins que je n'ai pas bus ou dont je ne me souviens pas : Chevalier Montrachet domaine Leflaive magnum 2008 - Champagne Chartogne-Taillet Heurtebise 2016 - Vega Sicilia Unico magnum 2006 - Champagne Dom Ruinart rosé 1985 - Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1959 - Corton renardes Paul André 1979 - Champagne Drappier Brut Nature André Michel (fin des années 90) - Champagne Krug Grande Cuvée étiquette bordeaux - Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1981 - Corton Charlemagne Louis Latour 1934 - Montrachet Guichard Potteret magnum 1988 qui n'a même pas été servi, mon apport oublié dans une cave de refroidissement – Champagne Dom Pérignon 1969. J'ai certainement raté des merveilles.

Le menu a été une fois de plus parfait : brioche feuilletée, tapenade à l'ail noir / tartelette confits d'oignons, anchois / carpaccio de Joshu Wagyu / salade de homard bleu, burrata, émulsion pastis fenouil, radis mirabelles, caviar Baeri Baïka Royal / anguille fumée, frite 'Nduja, gel de citron au piment d'Espelette / daurade royale sauce « umami », nectarine confite au sel / dégustation de bœuf de maturation, girolles et gaufre de pomme de terre / pastèque et thym citron / crème brûlée au chocolat, glace à la cardamome.

Le talent du restaurant Pages s'affirme de plus en plus. Ce qui fait la valeur de ce dîner c'est la cuisine, les convives tous intéressants et enjoués et la générosité de participants qui veulent faire plaisir à tous. Ce fut un grand moment de partage. J'ai cru comprendre que les 60 ans allaient se fêter encore chez de nombreux vignerons.

Amicales salutations de François Audouze