



wine-dinners

Le 253^{ème} repas de wine-dinners au restaurant 'Plénitude Arnaud Donckele' de l'hôtel Cheval Blanc Paris, trois jours avant son ouverture officielle.



Ce **Pétrus 1989** est l'un des plus grands Pétrus que j'aie bus. Il est le vainqueur du 253^{ème} repas.

Le 253^{ème} **repas de wine-dinners** a eu une longue gestation. Je connais depuis plus de dix ans **Arnaud Donckele** et lorsqu'il a été décidé qu'il dirigera le restaurant gastronomique de la Samaritaine, l'idée nous est venue de faire un grand repas avant l'ouverture officielle du restaurant. Mais les dates de la fin des travaux pharaoniques dans ce gigantesque immeuble reculaient et reculaient sans cesse. De plus le Covid a mis une incertitude sur les possibilités de faire des repas.

L'horizon s'étant éclairci, la date d'ouverture officielle du **restaurant Plénitude Arnaud Donckele** de Cheval Blanc Paris a été annoncée et la date du repas que nous ferions ensemble a été fixée à trois jours avant l'ouverture officielle. Nous avons travaillé à la mise au point du menu et nous avons déjà eu avec Arnaud des discussions sur la philosophie des repas. Les voies qu'explore Arnaud ne sont pas celles que j'explore, mais peuvent se rencontrer. Nous avons dû travailler pour en faire une synthèse. J'ai fixé des pistes telles que rouget pour un Pétrus, ris de veau pour un Corton-Charlemagne,

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

pamplémousse pour un Yquem et Arnaud, en visionnaire, a tout de suite compris comment traduire ces pistes en plats cohérents. Et notre complicité a permis de faire un repas structuré.

Le génie des sauces du chef a conduit à des plats extraordinaires. Arnaud a privatisé pour nous le restaurant pour un déjeuner. Il a été omniprésent, servant les plats et servant lui-même les sauces dans nos assiettes, ce que je considère comme un privilège et un signe d'amitié.

Quand les convives sont arrivés, il les a salués en disant : « ce que vous allez manger, ce sont les plats de François Audouze. Moi, je n'y suis pour rien ». Nous avons ri. Et tout au long du repas les participants ont pu voir à quel point il s'est impliqué. Aucun plat n'est un plat de la carte. Ce sont des créations pour cet événement et ils ne sont pas reconductibles. C'est ce que le chef a expliqué au moment où dans le fumoir, nous avons fumé des cigares et bu un Rhum de la Martinique.

Les vins avaient été livrés deux jours avant le déjeuner et redressés la veille au soir. Le jour venu, je me présente à l'hôtel Cheval Blanc Paris un peu avant 9 heures. **Emmanuel**, le sommelier, me propose d'ouvrir les vins dans le fumoir. Le bouchon du Laville Haut-Brion vient entier comme presque tous les bouchons. Le nez du Laville est noble. Le parfum du riesling paraît fermé. Celui du Corton-Charlemagne de Coche-Dury n'est pas aussi tonitruant que ce que j'attendais mais il est subtil. Le parfum du Pétrus 1989 est miraculeux, celui de La Tâche très discret et celui de l'Yquem 1947 est la splendeur la plus absolue. Il est royal. Je devrais m'agenouiller devant le parfum du Constantia, réel chef d'œuvre. Son bouchon est le seul qui se brise en de nombreux morceaux, car ce minuscule bouchon s'est collé au verre et ne glisse pas dans son petit goulot.

Tout étant rondement mené j'ai le temps de regarder le site merveilleux de la Samaritaine et de saluer Arnaud Donckele, souriant et heureux que nous tentions cette expérience. A 11 heures j'ouvre les deux champagnes. Le bouchon du 1979 est étonnamment court et celui du 1981 libère une belle explosion gazeuse.

Les convives sont tous à l'heure. En trinquant avec un Champagne Krug 1979 je peux donner les « consignes » aux trois nouveaux. Nous sommes huit, avec une condamnable absence de parité.

Le **Champagne Krug 1979** a une jolie couleur d'un ambre clair et le premier contact montre une acidité très présente mais je préviens mes convives que les amuse-bouches vont effacer cette acidité. Et c'est le cas, avec des huîtres merveilleuses et des bulots fumés comme je n'en ai jamais mangés. Le champagne est large et opulent, bien typé et c'est un des meilleurs 1979 que j'aie eu la chance de boire.

Voici le menu du repas. Le début de l'intitulé est souvent lié aux suggestions que j'ai faites, et à partir du mot « **pour** », c'est le génie du chef qui donne au plat une cohérence gustative et un supplément d'âme :

Sandre / chair d'araignée / caviar **pour** vinaigrette "berlugane"

Homard / choux brulés / pinces **pour** soupe "vigne cardinale"

Ris de veau / carottes fondantes **pour** jus condimenté "dévoyé"

Rouget / céleri / crocus **pour** bouillon "bravade"

Pigeon / pomme de terre / Peranzane **pour** sauce "olive giboyeuse"

Bleu ciré dans le vaisselier lacté

Composition satinée pamplémousse / mangue / crème lactique / safran **pour** sauce "esquisse rose"

Le **Champagne Krug Clos du Mesnil 1981** est très différent du Krug 1979. On le sent plus complexe, plus raffiné, plus noble. Le 1979 est un fonceur, le 1981 est un esthète. C'est d'ailleurs l'un

des Clos du Mesnil que je préfère, après le légendaire 1979. Le plat gourmand est large et idéal pour ce fin champagne.

Le homard côtoie deux vins. Le **Château Laville Haut-Brion Blanc 1950** a une couleur très claire comme le plus souvent pour ce vin qui ne bronze pas avec l'âge. Le nez est impérial et riche et en bouche, le vin est un festival de saveurs riches et inhabituelles. On aurait du mal à dire que c'est un bordeaux blanc tant ses richesses ressemblent à celles d'un Hermitage blanc. Je suis conquis par l'originalité de ce vin qui me semble meilleur que ce qu'aurait donné un Haut-Brion blanc du même âge.

Le **Riesling Léon Beyer vers 1950** a hélas un nez de bouchon. Même si le vin n'a pas de goût de bouchon, on est mal à l'aise avec son parfum. C'est pourtant un beau riesling cohérent et minéral, mais le cœur n'y est pas. Le homard est une merveille et embellit le Laville.

Le **Corton-Charlemagne Jean François Coche-Dury 1997** n'a pas l'approche tonitruante de certains millésimes riches de ce vin, mais il a la belle sophistication des Corton-Charlemagne d'un domaine qui porte cette appellation au firmament. L'association avec un ris de veau est mon idée et comme au rugby, c'est Arnaud Donckele qui transformé l'essai avec une sauce à se damner. L'accord est parfait.

Le **Pétrus 1989** a un nez impressionnant. Quelle richesse de truffe et de charbon ! En bouche il est tout simplement miraculeux. Un ami présent avait bu avec moi au Château de Saran un Pétrus 1990. Ce 1989 est transcendantal par rapport à son cadet. C'est un vin sublime qui justifie pleinement la réputation dont jouit Pétrus. On est au nirvana et le rouget traité par Arnaud est de la consistance qui fait le génie de cette association qui est une de mes coquetteries. Un rouget servi après un ris de veau n'est pas banal et ce fut réussi.

La **Tâche Domaine de la Romanée Conti 1990** est d'un des millésimes que je préfère pour La Tâche, le plus grand étant 1962. Le parfum de ce vin n'est pas aussi puissant que ce que j'attendais. C'est un grand vin, en possession de tous ses moyens, mais il a du mal à m'émouvoir après la prestation du Pétrus. Le pigeon est absolument magique, interprété de la plus belle façon. L'accord avec La Tâche est particulièrement réussi.

Le **Château d'Yquem 1947** va accompagner deux services, celui du fromage bleu et celui du dessert. Arnaud Donckele a défendu son choix du fromage bleu ciré, mais ce choix que j'ai accepté par curiosité ne m'a pas fait changer d'idée : Stilton est le fromage qui convient aux vieux Yquem. Ce sera une occasion de nous revoir pour tester les deux. Il y a dans le bleu ciré du gras qui ne colle pas au sublime Yquem. Ce qui me fascine toujours avec ces Yquem légendaires c'est que tout en eux est parfait. Le dessert où le pamplemousse rose est le guide est une merveille.

Nous nous rendons dans le fumoir pour goûter le **White Constantia J.P. CLOETE Afrique du Sud # 1862**. Arnaud est très fier de cette possibilité de fumoir et il a raison. Nous bavardons avec Arnaud Donckele et c'est un plaisir et un privilège de discuter avec lui de gastronomie. Le Constantia est dans son registre aussi parfait que l'est l'Yquem 1947 en lequel tout est dosé pour notre bonheur. Le gras de l'Yquem, sa sucrosité, sa longueur appartiennent aux plus grands des Yquem et à mon goût ce 1947 surpasse le 1921 si chéri des experts.

Le Constantia est tout en douceur, avec des saveurs et des odeurs de mille et une nuits. J'avais demandé des financiers nature et à la rose et ceux que le pâtissier a réalisés mettent en valeur la grâce de ce breuvage divin que Napoléon adorait.

Cela fait trente ans que je ne fume plus, mais j'ai gardé des boîtes à cigares. J'en ai apporté une pour que mes amis et moi fumions ces reliques qui les étonnent car les cigares sont loin d'être secs. J'ai aussi apporté un **Rhum de la Martinique Nady années 50 / 60** absolument délicieux et typé avec des petites notes vanillées, qui est un bonheur pour déguster les cigares.

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

Dans le fumoir nous avons voté pour les vins sans inclure le Rhum. Trois vins seulement ont été classés premiers : Pétrus 1989 a eu quatre votes de premier, La Tâche a eu trois votes de premier et le Constantia a eu un seul vote de premier, le mien.

Le classement du consensus est : **1 - Pétrus 1989, 2 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1990, 3 - White Constantia J.P. CLOËTE Afrique du Sud # 1862, 4 - Château d'Yquem 1947, 5 - Champagne Krug Clos du Mesnil 1981, 6 - Corton-Charlemagne Jean François Coche-Dury 1997.**

Mon classement est : **1 - White Constantia J.P. CLOËTE Afrique du Sud # 1862, 2 - Pétrus 1989, 3 - Château d'Yquem 1947, 4 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1990, 5 - Château Laville Haut-Brion Blanc 1950.**

Un tel repas avec la complicité d'un chef du talent d'Arnaud est la récompense de ma démarche gastronomique. C'est ce dont je rêve et nous l'avons fait. Arnaud est le prince des sauces mais pas seulement, car l'architecture du repas a été parfaite.

Les vins se sont montrés très grands. Les accords ont été pertinents. J'ai un petit faible pour rouget et Pétrus, pigeon et La Tâche, dessert et Yquem. Le service a été d'une grande justesse. Ce repas devrait être canonisé au Panthéon de la Gastronomie. C'est un immense bonheur. Merci Arnaud.

Amicales salutations de François Audouze