

Champagne de retour du sud, déjeuner au restaurant Chez Mariette, le 254<sup>ème</sup> dîner au restaurant Pages, déjeuner en famille avec un beau vin de la Romanée Conti.



Cet **Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1964** est le grand gagnant du 254<sup>ème</sup> dîner.

Alors que j'étais encore dans le sud, ma femme reçoit notre fille cadette et plusieurs petits-enfants en notre maison de la région parisienne. Ma femme m'appelle pour savoir quel vin proposer lors du déjeuner. Après discussion c'est un **Champagne Dom Pérignon 1973** qui sera bu. J'ai demandé à ma fille qu'on m'en laisse un verre car je vais rentrer ce soir à la maison.

J'ai donc le plaisir de boire un tiers de ce champagne. La couleur du champagne est joliment ambrée. Le goût est absolument superbe et très nettement supérieur aux deux champagnes bus la veille, pourtant très grands, un Moët 1981 et un Dom Ruinart 1971. J'ai une affection particulière pour les champagnes de 1973, très grande année alors que dans d'autres régions ce n'est pas le cas. Richesse et profondeur sont deux qualités de ce beau Dom Pérignon.

Mon frère invite notre sœur, notre beau-frère et moi au **restaurant Chez Mariette** dans le 7<sup>ème</sup> arrondissement. Dans la rue, les terrasses provisoires de restaurants, posées sur les places de parking, sont devenues définitives alors qu'il fait froid et qu'aucune table n'y est installée. Lorsque j'entre en ce restaurant la décoration est curieuse, comme si le restaurant était en réparation mais l'impression s'estompe une fois assis. Le restaurant est tenu par un couple qu'on imagine d'origine espagnole. Je suis arrivé le dernier aussi le champagne a été déjà commandé. C'est un **Champagne Henri Dosnon Côte des Bar sans année** et sans indication de date de dégorgement.

Il est très clair, jeune et fluide et se boit agréablement. Son message est un peu limité, mais il désaltère agréablement. Il se boit même en délicatesse.

C'est la première fois que je vois une présentation comme celle-ci. Mariette donne à chacun un menu et sur ce menu voilà ce qui est écrit : Menu Découvert (sans le 'e') avec le prix et : entrée / plat / fromage ou dessert. Puis une indication : 'nous vous proposons une cuisine saisonnière en mettant en valeur les produits artisanaux français'. Voilà, c'est tout. Et Mariette nous explique verbalement le menu, ce qui rendrait normalement inutile la remise d'un menu qui ne dit rien. C'est amusant. Nous aurons une cuisine délicieuse faite par **Alfredo** que nous avons félicité en fin de repas. L'entrée comporte un morceau de lard et des poireaux sur un œuf parfait. Le plat est de la raie cuite à la perfection. L'assiette de fromage est intelligente et le dessert avec des beignets à la vanille est une grande réussite. La **Demoiselle de Sigalas Rabaud 2018** est le vin sec du prestigieux sauternes. Il est très agréable car on sent les grains de raisin du sauternais, généreux et puissants. Le vin qui titre 13,5° est de belle personnalité.

Mon frère s'était fié aux commentaires faits sur internet vantant ce restaurant. Il a fait un bon choix, de cuisine simple mais très plaisante. Nous avons passé un excellent déjeuner.

Le **254<sup>ème</sup> dîner** se tient au **restaurant Pages**. Nous sommes dix et il est à signaler que six convives sont des nouveaux. C'est une bonne nouvelle qui montre que l'intérêt pour ces dîners progresse. Deux femmes sont présentes dans un groupe où les mâles ne sont dominants que numériquement.

Je commence les ouvertures des vins à partir de 17 heures car **Matthieu**, le sommelier du restaurant, m'a déconseillé de venir à 16 heures du fait que des clients du service du midi risquaient d'être encore présents. Tous les bouchons sont venus entiers ou avec de faibles brisures. Est-ce un effet des conditions atmosphériques d'avoir des comportements de bouchons qui se ressemblent, c'est une énigme que je vais essayer de résoudre par l'expérience.

Les opérations d'ouverture étant rapidement menées je me rends au **Bistrot 116** où l'équipe de cuisine du restaurant Pages prend son dîner. Selon la tradition, je viens pour boire une bière japonaise Asahi tout en grignotant des édamamés. Je suis rapidement rejoint par un ami, l'un des convives du repas.

Tout le monde est à l'heure, ce qui mérite d'être signalé. Je présente la philosophie de mes dîners, qui est importante pour bien profiter de cette expérience. Nous prenons l'apéritif avec un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1990** sur des gougères au parmesan. Le champagne ouvert vers 19 heures est très clair, solide, carré, grand champagne d'un bel équilibre. Il est large en bouche et joyeux. Il n'a pas d'âge tant il est fringant. Je suis triste que cette cuvée que j'aime n'existe plus.

Le menu qui a été mis au point avec le **chef Ken** et son équipe est : sashimi de daurade / risotto de champignons, bouillon sous-bois / canard de Challans, sauce au vin rouge, panais / bœuf de maturation : Black Angus d'Irlande 5 semaines et filet de Normandie 4 semaines, purée de pommes de terre / Joshu-Wagyu, gaufre de pommes de terre / Stilton / tarte au pamplemousse / financiers.

Le **Champagne Moët et Chandon 1953** impressionne tout le monde par sa couleur ambrée. Il n'y a plus qu'une rare bulle mais le pétillant est présent et le champagne est d'un charme fou. Il a une longueur dix fois supérieure au Henriot. L'accord avec la daurade crue est éblouissant. Toute la table, majoritairement ignorante des champagnes anciens est émerveillée de découvrir à quel point les

champagnes anciens sont porteurs de complexités beaucoup plus riches que les champagnes jeunes. Et le fait qu'un champagne de 31 ans puisse être considéré comme jeune est aussi inattendu.

Le délicieux risotto accueille deux vins totalement différents. Le **Pavillon blanc de Château Margaux 1979** est solide et construit et impressionne par le fait qu'il n'a pas d'âge. Si on disait qu'il est de 2005, personne ne le contredirait or ce vin blanc si jeune a 42 ans. Il est d'un bel équilibre expressif.

A côté de lui le **Gewurztraminer Dopff Eichberg Récolte Tardive 1976** doté d'une médaille d'or dans un concours à Macon en 1977 est d'une approche curieuse, car il combine un caractère sec avec le charme des vendanges tardives. Doté de saveurs d'une rare complexité, mêlant le salin, le minéral et le pétroleux des gewurztraminers, il est idéal avec le risotto alors que le bordeaux blanc a la solidité pour se marier aux champignons.

Le canard est associé à deux bordeaux, l'un de la rive gauche, **Château Brane-Cantenac 1962** de l'appellation Margaux et l'autre de la rive droite, **Château Clinet 1967** de l'appellation Pomerol. Le 1962 est d'une solide charpente, débordant de saveurs truffées. Le Clinet est plus discret, plus en suggestions. Il s'efface un peu devant le Margaux conquérant qui s'est approprié la belle chair du canard.

Pour les deux filets de bœuf il y a deux bourgognes. Le **Morey-Saint-Denis Grivelet Père & Fils 1976** est très agréable, avec la finesse d'un bourgogne raffiné. Mais il ne peut rien faire face au **Chambertin Clos de Bèze Bouchard Père & Fils 1959** qui occupe tout l'espace. Quel grand bourgogne qui combine richesse et ampleur avec une délicatesse et une noblesse remarquables. J'attendais beaucoup de ce 1959 et il tient ses promesses. C'est, à ce stade, mon vin préféré. L'Angus a une très forte personnalité et le chambertin s'en empare.

Le Wagyu est d'une extrême tendreté et le poivre parsemé avec une rare justesse permet un accord avec l'**Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1964** qui est de toute première grandeur. Et l'Hermitage est d'une noblesse extrême. C'est un immense vin du Rhône, avec un message extrêmement lisible et habile. Nous sommes tous conquis par ce vin resplendissant. Une merveille.

Jusqu'à présent, nous avons eu plusieurs fois deux vins pour un même plat. Pour le **Château Filhot Sauternes 1972** nous allons faire le contraire et avoir deux plats pour un même vin. Avec le stilton parfaitement à point, le sauternes léger est d'une grâce extrême profitant de la salinité du fromage. Et le sauternes est Fregoli, puisqu'il arrive à trouver un accord complètement opposé avec le pamplemousse traité dans une belle pureté. Ce Filhot délicat est d'un rare plaisir que l'on n'attendrait pas de ce millésime souvent oublié.

Le **Rivesaltes Collection Cazes 1935** ne peut pas être qualifié de délicat. C'est un fonceur, à l'alcool riche et au bouquet rayonnant. Les financiers sont idéaux pour adoucir la pétulance de ce 1935 qui paraît si jeune.

Ce qui est impressionnant c'est que nous avons progressé en allant crescendo et sans qu'apparaisse le moindre passage à vide. Tout le repas est une succession de réussites dans les accords mets et vins.

Il est temps de voter. Chacun désigne ses cinq vins préférés. Seuls trois vins ont eu l'honneur d'être désignés premiers. L'Hermitage 1964 a eu six votes de premier, le champagne Moët 1953 a eu trois votes de premier et le chambertin 1959 un vote de premier.

Le classement global est : **1 - Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1964, 2 - Chambertin Clos de Bèze Bouchard Père & Fils 1959, 3 - Champagne Moët et Chandon 1953, 4 - Gewurztraminer Dopff Eichberg Récolte Tardive 1976, 5 - Château Brane-Cantenac 1962, 6 - Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1990.**

Mon vote est : **1 - Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1964, 2 - Chambertin Clos de Bèze Bouchard Père & Fils 1959, 3 - Gewurztraminer Dopff Eichberg Récolte Tardive 1976, 4 - Champagne Moët et Chandon 1953, 5 - Château Brane-Cantenac 1962.**

Voter pour les accords mets et vins n'a pas été envisagé mais pour mon goût le plus bel accord est celui du Wagyu avec l'Hermitage suivi du risotto avec le Gewurztraminer et de la daurade avec le Moët 1953.

Les conversations sont allées bon train, tant nous avons de choses à nous dire. Dans une ambiance enjouée et avec une cuisine brillante et un service des vins exemplaire, nous avons vécu l'un des plus beaux de mes dîners.

Ma fille aînée vient avec ses filles **déjeuner à la maison**. J'ai envie d'ouvrir une belle bouteille. Vers 9 heures, j'ouvre une bouteille de Romanée Saint-Vivant Marey-Monge Domaine de la Romanée Conti 1988 qui a un beau niveau de 3 centimètres sous le bouchon. Le bouchon sous la capsule est blanc. Il vient entier, d'un liège de grande qualité. Le premier nez, timide est un peu lacté, comme si les exsudations du haut de bouchon étaient du lait. Mystère.

Une heure avant l'arrivée des invitées, j'ouvre un Champagne Pommery Cuvée Louise 1989. Le beau bouchon est lui aussi de belle qualité. Le pschitt est marqué même s'il n'est pas explosif. La couleur du champagne est d'un jaune d'or de blés d'été. Le nez du champagne à l'ouverture est vif et fort.

L'apéritif consiste en des quiches lorraines passées au four, en une terrine très expressive et en des tranches de rosette de Lyon. C'est la terrine qui met en valeur le beau **Champagne Pommery Cuvée Louise 1989** vif, expressif et généreux, meilleur que ce que j'avais imaginé. Le message n'est pas extrêmement complexe, mais c'est un beau champagne de gastronomie.

Sur des œufs brouillés aux cèpes et à l'ail, je peux servir la **Romanée Saint-Vivant Marey-Monge Domaine de la Romanée Conti 1988** car le cèpe à l'ail est dominant par rapport aux œufs discrets. Le vin à la couleur claire a maintenant un parfum idéal, élégant et raffiné. En bouche le vin racé est exactement ce que doit être la Romanée Saint-Vivant quand elle a 33 ans. Le vin précis est tout en finesse. Sur un veau Orloff aux pommes de terre grenailles, le vin montre qu'il peut aussi être large et incisif. J'aime ce vin à cette maturité. Ses accents sont subtils et suggérés. On a toute la grâce des vins du domaine de la Romanée Conti.

Un fromage de chèvre particulièrement brillant s'accorde bien avec le vin qui montre sa flexibilité gastronomique.

Les grands esprits se rencontrent en un hasard savoureux. Je n'avais pas demandé à ma femme ce qu'elle avait prévu et je vois qu'elle apporte des poires Belle-Hélène. Or j'avais déjà mis sur table des petits verres pour que l'on goûte un **Porto Nectar do Douro J. A. Simões 1872** que j'avais ouvert il y a quatre mois et qui était resté sagement avec un bouchon dans la porte d'un réfrigérateur. Mes petites-filles sont subjuguées qu'un vin de 149 ans puisse offrir une telle douceur avec des accents forts de pruneau, de café et de réglisse. Ce fut le point d'orgue d'un bien agréable repas marqué par la noblesse du vin de Bourgogne.

Amicales salutations de François Audouze