



wine-dinners

Déjeuner de famille, déjeuner au restaurant Pierre Gagnaire, dîner au restaurant La Tour d'Argent et dîner au restaurant l'Oiseau Blanc de l'hôtel Peninsula.



Ce **Champagne Perrier Jouët Champagne de Cramant 1955** très rare est le beau prétexte pour un déjeuner au restaurant Pierre Gagnaire.

Ma fille cadette nous rend visite pour le déjeuner dominical. Avec mon fils nous avons ouvert plusieurs bouteilles pour deux repas aussi il y aura suffisamment à boire, sauf le champagne d'apéritif.

J'ouvre un **Champagne Pol Roger 1973** qui offre un pschitt discret mais réel. La couleur est joliment ambrée de peau de pêche. Le champagne est riche, large et joyeux, un peu comme le Moët 1959, généreux. Avec une rilette, c'est un accord idéal.

Le plat est un osso-buco avec des champignons qui s'accorde très bien avec les vins. Le Pétrus 1969 est encore magnifique et charpenté, ouvert il y a deux jours. Ma fille buvant les vins à l'aveugle reconnaît la Romanée Conti dans le parfum du Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1978. Elle est plus hésitante pour le Vougeot 1929 qui devient de plus en plus algérien. Les trois repas partagés avec mon fils dont le dernier avec ma fille nous ont permis d'explorer des vins inhabituels et magnifiques. Ressortent du lot le Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1978 et le Pétrus 1969. Ce furent de grands moments.

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

J'ai eu l'occasion d'acheter une bouteille très rare de Perrier Jouët, un Champagne Perrier Jouët Champagne de Cramant 1955 qui a donné lieu à une toute petite production avec des bouteilles numérotées, et que la maison Perrier-Jouët n'a pas en cave. J'appelle Alexander qui gère toutes les opérations prestigieuses de son groupe et l'idée que nous buvions ce vin avec d'autres personnes de son groupe est lancée.

Une table est réservée au **restaurant Pierre Gagnaire** de la rue Balzac à Paris et nous serons quatre, Alexander, Paul-Charles Ricard, le maître de chais Séverine Gomez-Frerson et moi. Le chef Pierre Gagnaire nous accueille et je remarque une belle complicité du chef avec Séverine, qui a discuté du menu avec lui.

Pour commencer nous prenons un **Champagne G.H. Mumm Blanc de Blancs brut de Cramant** fait avec une base de champagnes de 2013, mis en bouteilles en 2014 et dégorgé en 2017. Le clin d'œil est avec le 1955 qui est de Cramant.

Le champagne me paraît très court alors qu'il est large en entrée de bouche, mais il suffit de quelques-uns des amuse-bouches pour que sa longueur réapparaisse. C'est l'amuse-bouche à base de sardine qui repositionne le Mumm.

Le menu préparé pour nous est : thon rouge laqué, vernis, murex, brandade de rouget, celtus et sommités de chou-fleur, gelée de bœuf / perdreau gris bardé de lard de Bigorre, rôti à la chanson, choux rouges aux raisins blonds, eau de coing à l'eau-de-vie de houx, farce au gratin de Sologne. Nid de cracottes, kimchi / les desserts Pierre Gagnaire.

Les intitulés de ce menu sont bien modestes, car pour chaque plat on voyage dans les saveurs comme Alice au Pays des Merveilles. Autour de mon assiette il n'y a pas un centimètre carré qui soit libre car chaque plat est accompagné de coupelles de différentes formes où nous attendent des saveurs infinies. Avec **Pierre Gagnaire**, on voyage dans l'au-delà. Et toutes les saveurs sont des merveilles d'imagination. Et c'est ce qu'il faut pour les champagnes qui vont venir.

Le **Champagne Perrier Jouët 1979** apporté par Séverine a un parfum époustouflant, large riche et dominateur. Et en bouche c'est un champagne d'une belle jeunesse et d'une belle plénitude. Je l'adore.

Pour le **Champagne Perrier Jouët 1961** aussi apporté par Séverine, je ressens au nez un goût de bouchon. Séverine me dit que c'est impossible, puisque ce champagne a été dégorgé hier et n'a aucun dosage. Je l'ai aimé à plusieurs moments du repas mais cette insistance de bouchon, qui n'est sans doute pas liée au bouchon mais à un problème d'impureté, m'a suivi tout au long de sa dégustation.

Si l'on fait abstraction de ce défaut que je ressens, il y a une solidité extrême dans ce champagne.

Le **Champagne Perrier Jouët Champagne de Cramant 1955** que j'ai déniché est la preuve évidente que les champagnes anciens sont l'apothéose du champagne. Celui-ci fait son âge mais le fait bien. Complexe, large, sensible, c'est un champagne majestueux qui va trouver avec le perdreau surmonté de grains de raisins marinés un accord exceptionnel.

Le soufflé du dessert est démoniaque. En fait, venir chez Pierre Gagnaire, c'est la route de la Soie. Non pas celle des chinois, mais un parcours où, à chaque pas, il y a de quoi s'émerveiller. Bien sûr, on garde sa liberté d'aimer ou de ne pas aimer, mais on est transporté. J'ai trouvé que le thon rouge était un peu bridé par les saveurs très iodées qui l'entouraient, mais pour le reste, notamment le perdreau, j'ai été émerveillé. Pierre Gagnaire est un grand chef, heureux, car on ne peut pas offrir cette foison de saveurs si l'on n'est pas heureux.

Le classement pour moi est facile, le 1955 d'une maturité flamboyante est le gagnant, puis le 1979 pour son parfum glorieux et sa jeunesse épanouie, le 1961 qui malgré l'impression que j'ai eue est d'une belle richesse et le Mumm à base de 2013 qui est encore dans les limbes de ce qu'il sera.

Nous avons échangé des idées sur des projets communs. Le 1955 méritait ce repas et la cuisine de Pierre Gagnaire est un bonheur absolu.

Un ami italien qui a participé à plusieurs de mes dîners m'appelle et me demande si je serais partant pour partager avec lui au **restaurant La Tour d'Argent** un Ermitage Cuvée Cathelin de la maison Chave. L'idée me plaît car les occasions de boire ce vin mythique sont rares.

Lorsque je me présente au restaurant, j'ai mon masque sur le nez. Le réceptionniste me dit « bonjour monsieur Audouze ». La table ayant été réservée par mon ami, je suis étonné qu'on ait pu me reconnaître. Je m'en étonne et il me répond : « si je ne vous avais pas reconnu il faudrait que je change de métier ». Voilà qui met de bonne humeur.

Lorsque je monte à l'étage du restaurant je vois mon ami qui étudie la liste des vins dans un livre d'une épaisseur qui inspire le respect. Il suggère que nous prenions un Auxey-Duresses Domaine d'Auvenay et avec le sommelier nous choisissons les millésimes, 1998 pour le vin blanc et 1995 pour le vin rouge.

Nous choisissons les plats que nous prendrons. Pour moi ce sera : cèpes confits au beurre d'ail et sarrasin torréfié, Guanciaie Al Pepe voilé à l'huile de cerfeuil / ris de veau fermier doré au sautoir à l'huile de noisettes, endives braisées au pralin, jus torréfié.

Le sommelier apporte l'**Auxey-Duresses Domaine d'Auvenay 1998** et se verse une belle dose dans un verre pour goûter le vin. Il nous sert et dès la première gorgée mon ami et moi sentons que le vin est plat. L'énergie qui est une des caractéristiques de ce vin fait par Lalou Bize-Leroy n'est pas au rendez-vous. Je n'ai aucune envie de discuter avec le sommelier de son diagnostic lorsqu'il a bu le vin aussi serons-nous obligés de voyager avec cet Auxey-Duresses qui ne montre qu'une pâle image de ce qu'il pourrait être.

Lorsque le sommelier avait ouvert la bouteille nous avons vu qu'il peinait et que des miettes de liège étaient tombés dans le vin, ce qui ne devrait jamais se produire avec un vin si jeune. Le bouchon humide avait donc été imprégné par le vin dans la cave du restaurant. Les amuse-bouches sont particulièrement simples et la mise en bouche de saumon fumé est très simple également.

Le plat de cèpes est délicieux et gourmand avec une sauce divine. C'est un plat simple mais bien fait qui va réveiller le vin blanc.

J'avais demandé que le vin rouge soit ouvert seulement au moment où le ris de veau serait servi. C'est ce qui fut fait et mon ami a pu constater ainsi à quel point la fraîcheur du vin qui éclot est pertinente. Le vin n'a pas le flamboyant que doit avoir un Cathelin, mais cet **Ermitage Cuvée Cathelin Chave 1995** est un grand vin. Le ris de veau est parfaitement cuit et sa sauce est superbe.

Les deux vins vont se révéler vraiment au moment des fromages de grande qualité. Du moins nous faisons tout pour nous persuader qu'ils retrouvent leur splendeur.

Ne prenant pas de dessert nous recevons des mignardises qui ne sont pas dignes d'un restaurant historique et emblématique de la cuisine française. Le chef **Yannick Franques** qui est MOF 2004 a incontestablement du talent dans une cuisine bourgeoise simple et goûteuse mais il devrait rehausser le niveau de ses ambitions culinaires. Il est très probable que ce jugement sur la cuisine est influencé par la déception pour les vins.

Nous avons passé une excellente soirée car nous étions heureux de nous revoir, mais on ne peut pas cacher un regret quand deux vins emblématiques ont offert une partie seulement de ce dont ils sont capables.

Des amis sont de passage à Paris. Nous les voyons fréquemment dans le sud et ils nous invitent à dîner au **restaurant l'Oiseau Blanc** de l'hôtel Peninsula, car ils ont envie de goûter le lièvre à la royale du chef **David Bizet** qui fut nommé champion du monde du lièvre à la royale il y a peu d'années. Leur voyage à Paris est lié à l'anniversaire de Valérie, qui se souhaitera dans plusieurs grands restaurants parisiens. Je m'enquiers discrètement de sa date de naissance.

Par ailleurs j'appelle **Florent Martin**, sommelier du restaurant, qui a été nommé meilleur sommelier français 2020 et que j'avais rencontré lors d'une visite dans le territoire de l'appellation Jasnières. Il m'invite à apporter du vin si je le désire.

L'idée me vient de choisir des vins qui conviendraient au lièvre à la royale dans des directions si possibles extrêmes. L'idée me plait et je cherche des vins du millésime de Valérie. J'apporterai un Vega Sicilia Unico vin solide qui créera un accord naturel, un Château d'Arlay Côtes du Jura qui peut provoquer le lièvre et enfin un Château de Cérons, vin doux des Premières Côtes de Bordeaux qui peut apporter des douceurs à un accord hors des sentiers battus.

Notre table au restaurant est dans un bel espace où nous avons une vue magnifique sur la Tour Eiffel dont les lumières scintillantes créent de beaux effets sur les nuages gris d'une soirée pluvieuse.

Pour l'apéritif, Valérie choisit un champagne de Selse. Elle demande Version Originale et Florent Martin revient de la cave et nous annonce qu'il n'a pas ce champagne mais qu'il a un Substance, non présent sur la carte, ce qui nous comble d'aise. Sur les délicieux petits amuse-bouches nous allons juxtaposer le **Champagne Substance Jacques Selse** dégorgé en octobre 2020 et le **Château d'Arlay Côtes du Jura 1973**.

Le champagne est extrêmement vif et très sauvage comme tous les champagnes de cette grande maison. Le vin du Jura a une couleur plus ambrée que celle du champagne elle-même ambrée. Il est d'une rare puissance et d'une richesse aromatique remarquable. Je n'aurais jamais imaginé que le vin d'Arlay se montrerait plus brillant que ce champagne mythique. Tant mieux pour le Jura, car on se régale avec ce vin très long. Une palourde et un kouglof sont magnifiquement goûteux.

Nous consultons les menus et la carte. Les plats que j'ai choisis sont : tagliatelle de butternut, vieille mimolette, truffe blanche d'Alba, cappuccino fromentin / lièvre à la royale, tartare de champignon, rôti, diable, sénateur Couteaux / fromages / chocolat Criollo, écume de bois de hêtre, condiment fumé, ganache chocolat.

Le plat de tagliatelle est délicieux, mais le butternut efface un peu la truffe blanche. J'aurais aimé que dans un coin de l'assiette il y ait un petit morceau de truffe pour pouvoir en croquer un peu, même s'il ne faut pas rêver tant ce champignon est hors de prix. Le vin du Jura est parfait sur ce plat.

Le lièvre à la royale a une présentation d'une rare beauté. Nous aurons les trois vins que j'ai prévus. Dès la première bouchée, je sais que je suis au sommet de l'Olympe. Ce lièvre puissant est remarquable. J'ai fait ouvrir au dernier moment le **Vega Sicilia Unico 1973**, oubliant que ce vin n'est plus jeune. Cela n'a pas affecté son goût superbe. Ce vin est d'un charme absolu avec une fraîcheur rare. C'est un vin que j'adore, d'une maturité idéale. Il est puissant mais tout velours. Il n'y a pas de meilleur accompagnant du lièvre.

Nous avons trois assiettes, l'une du lièvre avec sa lourde sauce au sang, la deuxième de morceaux de lièvre traités comme un gibier et la troisième d'une purée. Le vin espagnol convient parfaitement au lièvre à la royale, le vin du Jura s'associe très bien au lièvre traité en gibier et le **Cérons Château de Cérons 1973** est idéal pour accompagner la purée. Passer d'un vin à l'autre en passant d'une assiette à l'autre magnifie notre plaisir. Le Cérons est assez puissant mais moins qu'un sauternes ce qui permet de passer d'un vin à l'autre. Franc, doux, typé, il a une belle personnalité. J'adore ce liquoreux expressif.

Les trois vins et le champagne trouvent des occasions d'accords avec les fromages. Nous avons hésité longtemps entre le dessert au chocolat et le dessert à la vanille. J'ai choisi celui au chocolat qui permet de trouver des accords que la vanille ne pourrait pas susciter.

La cuisine de David Bizet est d'une grande précision de saveurs comme on le remarque avec l'élégance des amuse-bouches, grands indicateurs du talent d'un chef. Le service de table et le service du vin ont été d'une grande efficacité. Cette table a tous les atouts pour connaître un grand succès.

Amicales salutations de François Audouze