

Champagne à domicile, dégustation des vins de la galaxie Vega Sicilia, on fête le 11 novembre, les soixante ans de ma promotion à la maison des polytechniciens, déjeuner de conscrits à l'Automobile Club de France et dîner au restaurant Plénitude Arnaud Donckele de Cheval Blanc Paris.



Ce **Château Rayas blanc 2007** est magique. Il est raconté dans ce bulletin

Dans ma cave, je vois une demi-bouteille de Krug Grande Cuvée à étiquette crème. Nous serons seuls ce week-end aussi cette demi-bouteille trouvera facilement son emploi. Le **Champagne Krug Grande Cuvée étiquette crème** a des vins d'une trentaine d'années et plus. Le niveau est convenable. Le pschitt est plus que faible et la couleur très belle est ambrée.

Le champagne est superbe, vif et noble et je ne perçois aucune faiblesse qui serait due au format de demi-bouteille. Winston Churchill disait que le magnum est le format idéal lorsqu'un couple dîne et lorsqu'il n'y a qu'un seul buveur. J'ai pu vérifier que le format de 37,5 cl est un peu faible quand on aime Krug.

La société **Vins du Monde** est l'agent en France de nombreux vins prestigieux dont les vins du groupe espagnol **Vega Sicilia**. Chaque année cette société organise une dégustation des nouveaux millésimes des vins de ce groupe. Ceux que nous boirons seront disponibles à la vente en 2022. Nous avons la chance que le propriétaire du groupe Vega Sicilia, **Pablo Alvarez**, dont la famille a acheté ce domaine prestigieux en 1982, anime la dégustation. Il est accompagné du nouveau directeur général du domaine, **Antonio Menendez**, dont j'avais fait la connaissance lors d'un dîner cosmopolite au restaurant Pages. Il y a dans la salle beaucoup de sommeliers de restaurants prestigieux et des journalistes.

Nous commençons la dégustation par un **Oremus Dry Mandolas Hongrie 2019** qui est le vin blanc sec de la propriété de Tokaji que le groupe Vega Sicilia a acheté en 1993. Le vin a une belle robe d'un or clair. Le nez est très jeune. En bouche l'attaque est douce et le finale est rêche et plus acide. Ce vin jeune est un peu dur et devrait attendre quelques années avant d'être bu. Le finale est très poivré. Le

vin fluide mêle un peu de gras avec des accents de bonbon acidulé. Ce vin 100% furmint ressemble à des vins secs autrichiens. On peut imaginer de le boire sur un poisson dont la sauce est crémée.

Le **Pintia Toro Tempos Vega Sicilia 2017** est de l'appellation Toro et grandit sur des sols en galets comme à Châteauneuf-du-Pape. Il est d'un millésime particulièrement chaud et titre 15° ce qui se sent. La couleur est presque violette, le nez très riche est doux. L'attaque est sèche et m'évoque l'artichaut. Le finale a une douceur mentholée qui me plaît, aidée par le fort alcool. C'est un vin solide, massif et doux, charmeur, surtout dans le finale. C'est un vin à boire jeune, sur une pièce de bœuf.

Le **Macan Classico 2018** est servi en même temps que le Macan 2017. Il est de la région de Rioja. Il a une couleur plus claire que le 2017. Le nez un peu abrupt devient plus doux au bout de quelques minutes. La bouche est suave, superbe, accueillante. Il a un beau finale, très agréable même si le vin est un peu sèche. On sent du chocolat en fin de bouche.

Le **Macan 2017** de la région de Rioja Alta, a un nez noble et fin. L'attaque est fluide et claire. Le vin est très bien construit. Son finale est moins brillant que celui du 2018. Le chocolat dans le finale est fort. Je préfère le Classico 2018 car le finale du 2017 est un peu trop dur à mon goût.

Le **Alion Ribeira del Duero 2018** a une couleur très noire. Le nez est superbe et puissant. Le vin titre 15°. L'attaque est toute en velours, douce et fraîche. On sent la puissance. Le finale est gourmand, légèrement chocolaté avec des notes de cassis, très beau. C'est un vin confortable, agréable et puissant mais très civilisé et fort.

Le **Valbuena 5° Tempos Vega Sicilia 2017** a une couleur plus tuilée que l'Alion. Le nez est superbe, très pur. L'attaque est très fluide, montrant une élégance évidente. Le finale un peu épais n'a pas la fraîcheur de l'attaque. C'est un vin très agréable.

Le **Vega Sicilia Unico 2012** a un nez superbe et une attaque d'une fraîcheur incroyable. Le finale est un peu sèche, signe de jeunesse. Entre Valbuena et Unico, je préfère l'attaque de l'Unico et le finale du Valbuena. De mémoire je pense que c'est la première fois que la qualité du Valbuena se rapproche autant de la grandeur de l'Unico. Comme les dates l'indiquent, le Valbuena est disponible sur le marché quand il a cinq ans et l'Unico quand il a dix ans.

Le **Oremus Tokaji Aszu 5 Puttonyos 2014** a une jolie couleur d'or légèrement ambré. Le nez est énigmatique, hésitant entre le sec et le doux. J'aime ce parfum complexe. L'attaque est superbe de jeunesse et de fraîcheur. Comme il est jeune le sucre n'est pas encore intégré. Le finale est très long. Le vin est charmeur et magnifique dans cette folle jeunesse. Il est superbe et gourmand, de grande pureté. Il est sec et doux, bonbon anglais et sel. J'adore sa palette très large.

Pablo Alvarez nous a parlé de l'approche qu'il a pour faire ces différents vins, qui consiste à chercher des améliorations jusque dans les plus infimes détails. Tout est en question pour aller plus loin dans la précision. A l'entendre je ressens les mêmes recherches que celles d'Aubert de Villaine pour les vins de la Romanée Conti. Si je fais appel à ma mémoire je dirais que l'Oremus sec est moins charmant et joyeux que de précédents millésimes, que le Tokaji Oremus 2014 est brillantissime à cet âge précis. Le Valbuena est de plus en plus proche de la qualité de l'Unico. Et le superbe Unico m'a moins impressionné à cet âge que certains autres millésimes bus au même moment de vieillissement.

Pour rien au monde je ne raterais cette dégustation, surtout quand elle est conduite par Pablo Alvarez qui dirige son groupe avec talent.

Le 11 novembre est un jour férié alors que les poilus sont depuis longtemps dans des tranchées éternelles. Ma femme a prévu des coquilles Saint-Jacques que nous mangerons d'abord crues, et ensuite légèrement poêlées avec des pommes de terre passées au four. C'est une invitation à ouvrir un champagne. Ce sera un **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 1983**. Ce champagne fait de 70% de pinot noir et de 30% de chardonnay a été dégorgé en 1989. Le muselet est fermé par un joli écusson en métal gris. Le bouchon est beau et libère un pschitt très discret.

La bulle est active et la couleur du champagne est joliment dorée. En bouche le champagne est vif, viril et cinglant. Il sait se montrer accueillant aux coquilles Saint-Jacques. C'est manifestement un champagne de gastronomie qui ne fait pas son âge tant est belle sa vivacité.

Ma promotion de l'école Polytechnique fête ses soixante ans, ce qui, comme on dit, ne me rajeunit pas. Nous déjeunons à la **maison des polytechniciens**, un très joli hôtel particulier. C'est un plaisir de voir mes camarades de promotion que je trouve fort ingambes. Les souvenirs s'égrènent sans ce que cela fasse 'anciens combattants'.

La cuisine s'est nettement améliorée par rapport à la dernière réunion où elle ne faisait pas honneur à notre école. Ce fut : œuf poché crémeux de topinambour, macédoine de légumes, émulsion parmesan / pavé de veau, pommes de terre croustillantes, poêlée de champignons des bois / tarte façon Tatin, chantilly vanillée, caramel au beurre salé.

Je connaissais les choix de vins de cette maison aussi, sans vouloir montrer le moindre snobisme, j'ai passé ce déjeuner à l'eau. Il y avait aussi une autre raison, c'est le programme très chargé de cette semaine.

Le lendemain du déjeuner de conscrits d'école, un déjeuner me fait retrouver mes conscrits par l'âge à l'**Automobile Club de France**. Le site magnifique de ce club sur la place de la Concorde a été rénové avec beaucoup de goût pendant la période de confinement. L'ami qui nous invite fait servir un **Champagne Ruinart 2010**. Je le trouve très supérieur à l'image que je m'en faisais. Extrêmement consensuel, il représente une belle image de la Champagne.

Je voulais prendre des cèpes dont c'est la saison avec des escargots en persillade, mais le jeune serveur nous dit : en fait ce ne sont pas des cèpes. Ce ne sera pas la seule surprise. Mon choix se portera sur un foie gras poêlé et champignon farci, plat délicieux.

Le **Château Montrose Saint-Estèphe 2012** est un enfant doué, mais mon Dieu qu'il est jeune ! Quand je dis que ce vin sera magnifique dans trente ans, un des amis me dit qu'il y a peu de chances que nous puissions le vérifier.

Nous sommes une majorité à avoir choisi le ris de veau croustillant aux blettes. Le **Corton Château de Corton Grancey 2012** a le même âge que le bordeaux mais il dégage un charme redoutable qui fait oublier sa jeunesse. Sur le ris de veau cuit très exactement le vin dégage des complexités raffinées. Il est très agréable à boire. Nous continuerons à le boire sur un délicieux brie bien onctueux. Sa subtilité bourguignonne est entraînante.

Pour les desserts, nouvelle surprise. Il n'y a plus le traditionnel chariot de desserts mais une vitrine fixe au loin, qui ne nous donne pas envie de quitter la table pour aller voir. Pour plusieurs desserts, le serveur nous dit qu'il n'en reste qu'un ou qu'il n'y en a plus. J'ai pu goûter le seul millefeuille qui restait, nommé feuille à feuille chocolat au poivre Sarawak. Nous avons quand même tous eu des desserts qu'accompagnait un **Château Suduiraut Sauternes 1978** absolument éblouissant, solaire, radieux d'une énergie puissante et d'une suavité extrême.

Pour continuer dans l'étonnant, la table avait été retenue par un ami, membre de l'Automobile Club alors que c'est un autre ami qui nous invitait. Vers 15 heures un serveur vient chuchoter à l'oreille du membre du club qu'il serait bon qu'il règle la note, car la caisse va se fermer. Il prévient l'ami invitant qui nous quitte le temps de payer son écot. Dans ce si beau cadre où la cuisine a fait de sensibles progrès, il y a encore des points à améliorer, fort heureusement bénins.

Le Suduiraut 1978 a été l'illumination de ce repas, suivi du Corton Grancey de haute qualité. Les soubresauts parfois délirants de l'activité internationale ne nous ont pas privés de sujets de conversation.

Dans deux jours se tiendra à l'hôtel du Marc, demeure de réception du Champagne Veuve-Clicquot Ponsardin, l'un de mes dîners. Des participantes américaines sont parmi les plus fidèles de mes dîners et sont devenues des amies de ma femme et moi. Nous les invitons au **restaurant Plénitude Arnaud**

Donckele de Cheval Blanc Paris. Le lieu est agréable, à la décoration riche et élégante. Notre table est grande pour quatre personnes mais nous verrons très vite pourquoi : chaque plat est accompagné d'assiettes ou de saucières ajoutant l'abondance à l'abondance.

Etant avec ma femme en avance, j'ai le temps de consulter le livre de cave qui est imposant. Alors que le Cheval Blanc et Yquem sont des vins du même groupe que la Samaritaine, j'ai du mal à comprendre pourquoi les prix sont si dissuasifs. Il y a dans cette carte des prix dans toutes les directions, de l'inaccessible au tentant. J'ai pu trouver pour le repas des vins de haute qualité.

Le **Champagne Pierre Péters Cuvée les Chétillons 2013** va accompagner les canapés et les prémices, dont voici la description : **Canapés** : consommé Eugène, consommé de perdreau torréfié, infusion de sarriette, essence de bois de genévrier, whisky tourbé, échalote et fenouil sués, poivre Voatsiperifery / bouillon 'chemin d'automne' eau de châtaigne torréfiée. **Prémices** : vinaigrette 'berlugane', endocarpe de pamplemousse, mandarine et citron vert, gingembre, miel de fleur, infusion de marjolaine, mandarine Mikan, citron vert et orange sanguine pressée, huile de Bouteillan, huile d'olive infusée à la mandarine, poivre de Sancho.

Arnaud Donckele est le prince des sauces et des acidités. Chaque bouchée est un envol vers l'Olympe. Tout est si précis, mesuré et gourmand que l'on est pris dans un tourbillon de saveurs parfaites. Le champagne est très vif, précis et se met au service des goûts qu'il accompagne. On se régale.

Chacun a choisi son menu. Voici le mien : **Sardine**, brochet, poireaux, POUR crème Saint-Antoine / **sandre**, choux, bergamote, POUR soupe 'songe de vigne' / **lièvre**, céleri fane, passion, POUR jus 'bois tison' / Normandie affective, pomme, cannelle, pomeau.

Chaque intitulé de plat a le mot 'POUR', ce qui semblerait indiquer que le plat est fait pour la sauce et non l'inverse. D'ailleurs Arnaud Donckele nous recommande à tout instant de commencer par goûter la sauce. Voici le 'POUR' du sandre : Soupe 'songe de vigne' : fumet de sandre au vin rouge pinot noir, cognac, pastis, peau de bergamote, beurre d'écrevisse, cardamome noire, marjolaine, vinaigre de vieux vin, safran, infusion de bergamote, bois de fenouil, citronnelle et gingembre, huile d'olive bergamote, baie de genièvre.

On est dans la sophistication absolue avec un résultat d'une gourmandise idéale. Je fais servir par **Emmanuel** le compétent sommelier le vin blanc et le vin rouge pour qu'on puisse choisir lequel accompagnera les plats, au gré de chacun.

Le **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape blanc 2007** est la dernière de la cave. Le vin est époustouflant de générosité, d'ampleur et de largeur. Sa palette aromatique est infinie et cela convient parfaitement à la complexité des sauces et des acidités. Ce vin est au sommet de son art.

Nous allons faire le trou normand, qui n'en est pas un, en cuisine et mes amies américaines sont subjuguées. Le ballet de l'équipe de cuisine est calme et serein. Chacun sait ce qu'il doit faire et apporte une implication totale.

Le lièvre n'est pas à la royale, il explore d'autres voies tout aussi passionnantes. Le **Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape rouge 2009** est dans un état de maturité absolue. Il est une heureuse surprise car je ne l'attendais pas aussi épanoui. Les trois vins se sont comportés au sommet de leur art et le Rayas blanc est au firmament.

Nous avons tous pris le dessert Normandie affective car c'est la région d'origine d'Arnaud Donckele. Il y a marqué sur le menu pour les desserts « harmonie de création et d'amusement entre Maxime et Arnaud » et cela résume bien ce que l'on ressent de la volonté d'Arnaud. Tout est joyeux et souriant. Arnaud vient fréquemment à notre table servir les sauces, ajouter un commentaire ou un conseil. Nous sommes au paradis.

Le service est attentionné, l'atmosphère est à la joie et au plaisir gustatif. C'est un sans-faute enthousiasmant.

Amicales salutations de François Audouze

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