

Dîner à la Manufacture Kaviari réalisé par le chef trois étoiles Alain Passard, dîner à l'Assiette Champenoise d'Arnaud Lallement, le chef trois étoiles de Reims, dîner avec ma fille, déjeuner au restaurant l'Ecu de France.



Ce **Champagne Dom Pérignon 1947** est une pure merveille.

La **société Kaviari**, grand spécialiste de caviar, a créé des dîners avec des chefs étoilés qui viennent cuisiner dans leur manufacture à Paris. Ce soir ce sera le tour d'**Alain Passard** le chef triplement étoilé du restaurant Arpège et « grand jardinier » puisque tous les produits de la terre qu'il cuisine viennent de ses fermes.

Lorsque j'arrive avec mon épouse à l'heure du rendez-vous je demande si Alain Passard est arrivé pour le saluer. On me dit qu'il n'est pas là et je me demande comment un chef peut préparer un repas gastronomique s'il n'est pas déjà au fourneau. Je constaterai à quel point les cuissons de plats sophistiqués sont idéales, ce qui implique une préparation absolument parfaite pour arriver à un tel résultat.

Nous serons une douzaine à table, d'horizons divers et nous commençons par une dégustation de trois caviars aux couleurs très différentes, présentés par **Karin Nebot**, la directrice de la manufacture et organisatrice de ces dîners passionnants.

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : [françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)  
blog : [www.academiedesvinsanciens.com](http://www.academiedesvinsanciens.com)**

Le menu composé par Alain Passard est : chaud-froid d'œuf Arpège au caviar / carpaccio de betterave rouge et oignon rouge à la burrata et au caviar / célerisotto Monarch au chou Romanesco et caviar / velouté de topinambour fuseau et caviar / carpaccio de navet à la truffe tuber magnatum pico d'Alba et crème de caviar / poireau Saint-Victor au raifort et caviar / caviar Kristal du lac Qiando aux mille îles et parfum d'argan / tartare de betterave blanche de pleine terre au caviar / pommes de terre Allians fumées au Mont d'Or du Haut-Doubs, truffe d'Alba et caviar / tarte aux pommes Bouquet de roses et caramiel.

Il y a dans la cuisine d'Alain une grande sensibilité et une volonté de montrer les infinies possibilités des végétaux. L'image qui me vient est celle du dompteur d'un cirque qui veut que ses animaux réalisent des prouesses. Alain est le dompteur des végétaux, voulant qu'ils atteignent des saveurs que nul ne soupçonnerait. On est donc emporté dans un tourbillon, comme les enfants dont les yeux brillent lors des numéros du cirque.

Alain a aussi joué le jeu de Kaviari dans cette expérience puisque tous les plats sauf le dessert ont été accompagnés de caviars. Les champagnes et vins très jeunes ont joué le jeu sans attirer particulièrement mon attention mais ce n'était pas l'essentiel.

Le plat que je trouve le meilleur est celui qu'Alain appelle « célerisotto » suivi du velouté de topinambour. Le poireau cru est tellement fort qu'il est dur à manger. Au contraire, la pomme de terre au Mont d'Or est le berceau idéal pour la truffe d'Alba et le caviar.

Le point culminant du dîner est quand Alain est venu bavarder avec nous, expliquant que la cuisine des légumes est passionnante car elle change tous les trois mois, chaque saison offrant une palette différente de produits. C'est un cuisinier passionné, humain, sensible, au talent exceptionnel.

Un ami vigneron en Champagne, Jérôme, et un négociant en vin, Pierre, organisent de temps à autre un dîner de champagnes. On m'annonce ce dîner qui se tiendra à l'**Assiette Champenoise d'Arnaud Lallement**, le chef trois étoiles de Reims, pour lequel j'ai une forte amitié. A cause du Covid, cela fait de l'ordre de deux ans que je n'ai pas vu Arnaud aussi, sans demander le moindre renseignement, je m'inscris.

Chacun doit apporter un champagne et rien ne m'est indiqué. J'avais livré mon vin il y a presque une semaine avant le dîner chez Veuve Clicquot. Lorsque j'arrive je suis accueilli par la maman d'Arnaud et je me sens comme en famille, ce que j'apprécie beaucoup.

Je n'avais aucune idée ni des vins ni des participants. Nous serons neuf, dont Jérôme accompagné de son maître de chai, Pierre, un couple de suédois, un couple de belges, un ami de l'académie des vins anciens toujours généreux et moi. Ils ont tous une passion pour les champagnes.

Nous commençons par le **Champagne Legras & Haas cuvée Π (pi) magnum**, qui est un assemblage de tous les millésimes de **1995 à 2014**. Je le trouve absolument élégant et racé. Très belle découverte et très belle réussite. Les amuse-bouches sont raffinés, mais je trouve qu'il y a trop d'acidité dans certains pour coopérer avec le champagne.

Le menu composé par Arnaud Lallement est : ruche de notre parc / Saint-Jacques de Bretagne, chou vert d'A. Deloffre / betterave, épices cari noir, sauce Tio Pepe / homard bleu, hommage à mon papa / barbue des côtes bretonnes, murex, Shiso saké / pigeonneau fermier en tourte, épinard d'A. Deloffre / fromages de Philippe Olivier / noisette du Piémont, beurre salé du vieux bourg.

Le **Champagne Dom Pérignon 1980** me plaît beaucoup car il est très agréable. Il a la sérénité des champagnes tranquilles et bien faits.

Le contraste est grand avec le **Champagne Dom Pérignon 1978** qui est plus large et plus complexe. On a bien fait de les mettre dans cet ordre, car le 1980 n'aurait pas brillé en étant placé derrière ce vif et long 1978.

Le **Champagne Bollinger 1970** est d'une belle construction mais je trouve qu'il est dans une phase un peu incertaine de sa vie, n'ayant pas encore trouvé sa maturité. Ayant eu hier une betterave faite

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : [françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)  
blog : [www.academiedesvinsanciens.com](http://www.academiedesvinsanciens.com)**

par Alain Passard et aujourd'hui par Arnaud Lallement, je serais embarrassé de désigner la meilleure version car les deux, si différentes, sont parfaites. La betterave est un légume de grande personnalité. Arnaud comme Alain l'ont bien traitée.

Le homard est un plat sublime et tellement abouti qu'on ne le concevrait pas autrement. Il est accompagné d'un **Champagne Dom Pérignon rosé 1982** qui est dans un état de maturité absolument abouti et d'un **Champagne Taittinger Comtes de Champagne rosé 1969** moins orthodoxe mais qui me plaît énormément car l'âge n'a pas adouci son côté canaille. C'est un grand rosé. Les deux champagnes se marient bien avec le homard goûteux.

Sur la barbe est servi mon apport, le **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial magnum 1964**. Le champagne généreux est d'une année que j'adore. Il est rond, large, gourmand et son âge le rend brillant. J'aurais sans doute choisi un plat plus généreux et opulent pour le mettre en valeur, même si le poisson est magnifiquement traité. Il n'y a pas eu la complicité qu'on aurait trouvée avec un plat solaire.

Le pigeon est comme le homard un plat emblématique de la cuisine d'Arnaud. C'est un bon choix d'avoir prévu un **Chambertin Clos de Bèze Pierre Gelin 2012** car même s'il est jeune, il a une belle personnalité et un grain de vin riche. Je suis évidemment jaloux, car je pense que le Moët 1964 aurait été idéal avec ce plat, mais je suis heureux de cette association avec le bourgogne.

Sur les fromages, nous avons deux vins de 1959, le **Champagne Louis Roederer 1959** et le **Champagne Bollinger 1959**. C'est un millésime parfait de belle maturité. A ce stade du repas et sans notes, ma mémoire n'a conservé que la satisfaction de boire ces deux 1959, sans franchement les différencier.

Mais je retrouve ma mémoire sur le vin qui a accompagné le dessert, le **Champagne Dom Pérignon 1947**. Un seul mot le définit, superbe. Ce champagne est l'expression aboutie de Dom Pérignon. Nous l'avions déjà bu lors d'un des dîners organisés par les deux mêmes personnes qu'aujourd'hui en 2017. Je l'avais classé premier lors de ce dîner des « **Antiquaires du Champagne** », et je ferai de même de ce sublime champagne d'un bel accomplissement.

Mon classement serait : **1 - Dom Pérignon 1947, 2 – Comtes de Champagne rosé 1969, 3 – Dom Pérignon 1978, 4 - Champagne Legras & Haas cuvée II (pi) magnum, 5 - Moët & Chandon magnum 1964.**

Nous avons poursuivi nos discussions en dégustant une **Chartreuse jaune** « reine des liqueurs » délicieuse. C'est un plaisir de partager avec des amoureux passionnés. L'ambiance familiale de l'Assiette Champenoise, et le talent d'Arnaud Lallement font de ce dîner un souvenir précieux. Merci les « Antiquaires ».

Ma fille viendra demain dîner à la maison avec ses deux enfants. Je cherche des vins en me promenant dans ma cave. Mon œil est attiré par la belle étiquette d'un Château La Cabanne Pomerol 1955. Je prends la bouteille en main et je constate hélas que le niveau est plus bas que le bas de l'épaule. Il est exclu que je la repose sur place aussi nous essaierons de la boire. Par précaution je prends un Clos René Pomerol 1950 au niveau superbe. Je continue à arpenter les allées de la cave et je choisis un Champagne Heidsieck Monopole Cuvée Diamant 1976 dont la bouteille biseauté est magnifique.

Le lendemain vers 16 heures je vais procéder à l'ouverture du pomerol. Je découpe la capsule et je constate que le bouchon est tombé dans le vin. Décidément, je n'ai pas de chance avec ce vin. Le parfum est particulièrement pur. Aucun signe d'acidité, de déviation ou de moisissure. A priori le vin n'est pas affecté par la chute du bouchon qui n'est peut-être apparue que lorsque j'ai soulevé la bouteille. Nous allons donc l'essayer.

Au moment de l'apéritif, j'ouvre le **Champagne Heidsieck Monopole Cuvée Diamant 1976**. Un tout petit pschitt salue l'ouverture du bouchon de belle qualité. Le vin est d'une belle couleur dorée et la bulle est active. Dès le premier contact on ressent la noblesse de ce champagne. Il est vif, long et

intense. C'est un champagne noble mais aussi plaisant. Sa rémanence en bouche est impressionnante. Il a une belle personnalité.

Sur un plat de légumes le **Château La Cabanne Pomerol 1955** se montre sans défaut. Il est riche, profond avec des notes truffées. Ma fille, à qui je n'ai pas raconté les malheurs de ce vin, l'aime beaucoup, comme moi. Il est superbe sur un fromage de chèvre de grande qualité. C'est un beau pomerol.

Pour la tarte au pomme je prélève dans l'armoire à alcools un **Madère Misa probablement de 1929** puisque j'ai des madères Misa de 1929. Il est un peu moins vif que ce qu'il devrait puisqu'il a été ouvert il y a longtemps mais il a suffisamment de charme pour que nous l'apprécions.

C'est le champagne qui s'est imposé comme le meilleur de cet agréable repas.

Un ami fidèle lecteur de mes bulletins a réussi à décrypter le nom du restaurant secret que je pratique depuis un demi-siècle, où de grands vins ont des prix attractifs. Il me propose que nous allions déjeuner à trois au **restaurant l'Ecu de France** en choisissant deux grands vins de la carte. Comme il s'agit de vins jeunes, je suggère que les vins ne soient ouverts qu'au dernier moment.

Nous commandons pour l'apéritif un **Champagne Jacques Selosse Substance dégorgé en novembre 2017**. Sa couleur est d'un bel ambre et la bulle est active. Le champagne montre une forte amertume à la première gorgée, nettement atténuée par la suite de sa dégustation, le champagne se montrant sauvage comme un jeune mustang. C'est un grand champagne, mais sans concession. Les amuse-bouches et un délicieux foie gras le domestiquent.

Nous prendrons une volaille fermière de Culoiseau, petits légumes et jus légèrement corsé, pour convenir aux deux rouges ouverts au dernier moment.

Le **Chambertin Domaine Armand Rousseau 2013** a une couleur plus violette que le **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 2007**. Le bourguignon a un charme subtil, délicat, ciselé alors que le rhodanien est monolithique, viril, d'une force de persuasion imposante. Les deux vins sont, dans leur jeunesse, au sommet de leur art.

J'ai un penchant certain pour le chambertin sensible et passionnant. Je me rends compte que j'ai toujours considéré que le Rayas avait des accents bourguignons alors qu'aujourd'hui, tout sépare ces deux vins.

Et j'ai appris qu'il n'y a aucun intérêt à servir ensemble ces deux grands vins qui brilleront s'ils sont bus seuls, dans leurs domaines d'excellence. Chacun de ces deux vins figure au sommet de son appellation. Ils méritent notre respect et ils nous ont charmés. Ce fut un beau déjeuner dans cette maison si sympathique tenue par la famille Brousse.

Amicales salutations de François Audouze