

Déjeuner au restaurant Le Sergent Recruteur et 261<sup>ème</sup> déjeuner de wine-dinners au restaurant Plénitude Arnaud Donckele de Cheval Blanc Paris, baptisé déjeuner 'Ultimate'.



Cet **Ermitage Jean-Louis Chave Cuvée Cathelin 1991** est le gagnant des vins exceptionnels du déjeuner 'Ultimate', 261<sup>ème</sup> de mes repas.

Un polytechnicien a écrit un livre sur la compréhension de l'univers et de la vie qui m'a passionné. Nous avons échangé des mails et il nous est apparu que l'on pourrait se retrouver autour d'une table pour déjeuner. J'ai proposé le **restaurant Le Sergent Recruteur** dont le talentueux chef est **Alain Pégouret**.

J'ai apporté une bouteille de Châteauneuf-du-Pape Château de Mont-Redon 1985 et en attendant mon ami, après avoir hésité entre l'ouvrir moi-même ou laisser officier l'excellent sommelier puisque le vin n'est pas très ancien, je me suis dit que j'avais le temps de l'ouvrir. Le bouchon est venu en charpie, avec une infinité de brisures. Il a fallu aller à la pêche de quelques morceaux de liège tombés dans le vin.

Mon menu sera : tourteau de Roscoff en gelée de homard persillé, fouetté de fenouil et de corail / selle d'agneau rôtie aux baies, millefeuille de chou rouge et pommes granny, potiron, salsifis confit dans une sangria blanche.

Pour le tourteau emblématique d'Alain Pégouret le sommelier nous a conseillé un **Pouilly-Fumé Cuvée les Alouettes Jean-Max Roger 2020** dont la rondeur joyeuse, non limitée par son jeune âge est du plus bel effet. Sa spontanéité est plaisante.

Le **Châteauneuf-du-Pape Château de Mont-Redon 1985** est d'une année sereine et accomplie. Il est large et direct et se boit avec facilité. On est bien avec ce vin qui se marie idéalement à la selle

d'agneau que j'ai prise et au ris de veau de mon ami. Le sommelier nous a fait goûter le vin qu'il propose au verre à ses clients. C'est un **Châteauneuf-du-Pape Domaine du Grand Tinel 2012** que j'ai trouvé particulièrement pertinent avec une belle vivacité. Nous avons fort bien déjeuné.

Le **261<sup>ème</sup> repas de wine-dinners** commence d'une bien curieuse façon. Le confinement ou ses suites avaient ralenti le rythme des repas aussi j'avais envie de créer un dîner en pensant à deux amis fidèles dont j'apprécie la compagnie. Je leur soumets mon projet et l'un d'eux me dit : « nous aimerions pour une fois un repas où il n'y aurait que des vins de légende, comme l'Hermitage La Chapelle 1961 ». Je leur dis qu'un tel repas nous entraînerait dans une zone de budgets difficilement accessibles mais ils m'encouragent à faire un projet.

Lorsque je leur présente, ils me font penser à un sketch de Fernand Raynaud où un naïf a été chargé de passer à la douane des paquets de sucre (ou tout au moins désignés tels). Interpellé par des douaniers il appelle au téléphone son donneur d'ordre et après avoir trahi tous leurs secrets, il lui dit : « dis, Tonton, pourquoi tu tousses ». Leur réaction m'aurait poussé à leur dire : « mes amis pourquoi toussiez-vous », car ils ont décliné mon offre comme je le subodorais.

Le projet ayant été conçu, je n'allais pas l'abandonner et c'est grâce à Instagram que j'ai pu constituer une table presque complète puisque j'ai été conduit à inviter mes deux filles pour que nous puissions être dix. Il me paraissait évident que ce repas devait se faire avec **Arnaud Donckele** chef talentueux. Je ne savais pas en travaillant avec lui au menu, qu'il allait passer de trois à six étoiles au guide rouge. Ce fut annoncé deux jours avant notre repas. L'ambiance le jour dit, fut particulièrement enjouée.

Je suis arrivé au **restaurant Plénitude Arnaud Donckele** de l'hôtel Cheval Blanc Paris à 9h30 pour ouvrir les vins. Le bouchon du Lafite blanc 1959 s'est brisé en plusieurs morceaux et dégage une sublime fragrance. Le bouchon du Mouton 1945 très fortement collé au verre est venu en charpie. Le parfum est magique. Le Lafite 1869 a une étiquette récente et n'a pas d'indication de date de rebouchage. Lorsque je sors le bouchon qui a probablement une cinquantaine d'années, je suis rassuré car il me paraît totalement authentique. Et le parfum du vin est d'un équilibre qui suggère fortement un vin préphylloxérique. Je suis heureux.

Le nez de la Romanée Conti 1999 a toutes les composantes d'une grande Romanée Conti mais le vin est un peu discret. A côté de lui le parfum de l'Echézeaux Henri Mayer 1990 en magnum a toute la finesse que j'attendais. Il est d'une subtilité rare.

Les parfums des deux vins du Rhône sont généreux et brillants. On va se régaler. L'Yquem 1858 montre à l'odeur qu'il a mangé son sucre et cela me rappelle le Filhot 1858 que j'ai bu, qui lui aussi avait mangé son sucre. On sera donc dans des saveurs raffinées plus que conquérantes.

Au contraire, le Constantia « Red » au bouchon qui se désagrège est une bombe de fragrances. Quelle puissance et quelle richesse en ce vin. Les parfums les plus riches sont ceux du Constantia et du Vin blanc de Lafite. Les plus nobles sont ceux du Mouton 1945, de La Chapelle 1961 et de l'Hermitage Cuvée Cathelin 1991.

Finissant cette séance si cruciale des ouvertures, je peux dire que tous les vins montrent ce que j'attendais et ils promettent les qualités que j'espérais. Les deux champagnes de 1943 sont ouverts à 11 heures et le jeune champagne est ouvert à 10 heures.

La belle salle du restaurant au premier étage de la Samaritaine, offrant une vue sur la Seine et sur le Pont Neuf nous est réservée. Une attention toute particulière nous attendait. Lorsque j'avais fait un dîner au Yacht Club de Monaco, le restaurant avait fait construire une table selon mes recommandations, de forme elliptique. Le restaurant Plénitude a eu la même attention pour ce repas, au point d'appeler cette table de mon nom. Les faits prouveront que cette table est idéale.

J'avais pensé que commencer notre repas avec deux champagnes de 1943 pourrait ne pas les mettre en situation idéale aussi, sans l'avoir annoncé, j'ai fait servir un **Champagne Salon 2006**. Un des convives dira : si un Champagne Salon sert à éclaircir la bouche, on est dans le luxe pur. Ce 2006 me plaît par sa largeur et son équilibre. Il est solide et vieillira bien.

**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 créé par Arnaud Donckele pour les vins est ainsi rédigé : Langoustine, artichaut, caviar, **pour** vinaigrette Cornaline / Rouget, Boulangère, crocus, **pour** Sabayon Borgne / ris de veau, oignon doux, céleri, **pour** jus dévoyé / pigeon, abattis, herbes, **pour** jus délicatesse / composition satinée / financier à la rose.

On remarque que chaque plat est présenté en trois mots et que le plat n'existe que « **pour** » la sauce. Le chef est un magicien des sauces et nous allons le vérifier.

Nous passons à table. Nous sommes dix. Les seuls français sont mes deux filles et un convive fidèle. Il y a un belge, des britanniques de naissance ou de cœur, des suisses et un américain. Le repas se tient en anglais.

Les amuse-bouches sont merveilleux et notamment des huîtres qui sont probablement les plus raffinées que je n'aie jamais dégustées. Le **Champagne Dom Pérignon 1943** montre son âge mais aussi ses très belles qualités. Il a le charme et l'ampleur des grands Dom Pérignon.

Le **Champagne Salon 1943** a le même panache que le Salon 1943 bu au siège du champagne Salon que je considère comme le plus grand Salon que j'aie eu la chance de boire. On est ici au même niveau de perfection. Le bouchon indique qu'il s'agit d'un dégorgement récent fait au domaine. Sa structure carrée, solide, faite pour braver le temps est impressionnante. Du fait de sa plus grande fraîcheur je préfère de loin le Salon, et à ma grande surprise j'entends trois voisins de table à ma droite qui préfèrent le Dom Pérignon. On verra aux votes que la balance a pesé de leur côté. Etonnant pour moi. A ces différences près, ce sont deux champagnes d'exception, nobles et imposants.

Sur la divine langoustine (ça rime), il y a deux blancs que tout oppose. Mais quel brio. C'est la première fois que je bois ce rarissime **Vin blanc de Lafite 1959**. Son nez est riche et généreux et en bouche c'est incroyable de séduction et même d'envoûtement. Je dirais volontiers que ce vin blanc surclasse tous les vins blancs secs de Bordeaux. Pourquoi a-t-on abandonné l'idée de le vinifier, je ne sais pas, mais quel dommage. Ce vin est impérial.

A côté de lui le **Montrachet Domaine Leflaive 1996** est impressionnant d'ampleur et de suavité. Il est riche mais aérien. Mes convives dont certains ont eu des problèmes avec des blancs de Bourgogne aux bouchons désastreux sont admiratifs de l'état parfait de ce grand vin et de sa largeur en bouche.

Tout au long du repas nous allons remarquer que dans les paires de vins associés à un plat un vin est plus accueillant à la chair et l'autre plus accueillant à la sauce. N'ayant pas pris de notes, je ne saurais pas le restituer, ce qui est dommage.

Arnaud Donckele tout sourire vient nous saluer et explique l'intérêt qu'il trouve à cuisiner pour des vins rares et anciens et le plaisir de nos échanges. Il dit même à un moment : « le chef en fait, c'est François Audouze ». C'est gentil, mais le chef immense, c'est lui, sans autre forme de procès.

Sur le rouget exceptionnel nous goûtons deux bordeaux rouges que 76 ans séparent. Le **Château Lafite 1869** est solide et raffiné. Il a la structure charpentée des vins préphylloxériques et le goût de truffe que l'on retrouve dans les grands Lafite.

A côté de lui le **Château Mouton-Rothschild 1945** est conforme à sa légende. C'est la définition du Bordeaux parfait où toutes les composantes des goûts sont assemblées. C'est un des plus grands vins du monde et cette bouteille est au sommet de sa qualité. Ces deux vins de Bordeaux sont dans leur rectitude d'une expression exceptionnelle. Deux trésors.

Le ris de veau va côtoyer deux vins hors norme. La **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1999** a tous les atouts d'une grande Romanée Conti. Comme le fanatique de voitures mythiques qui sait reconnaître une McLaren à un kilomètre de distance uniquement par le bruit du moteur, je sais décrypter les subtilités de ce vin dans un millésime exceptionnel. Mais il est encore trop jeune pour mon goût et un peu trop discret. Il est grand, mais il le sera tellement plus dans vingt ans que mon plaisir s'en ressent.

Avant le repas, je pensais que le vin qui m'impressionnerait le plus serait l'**Echézeaux Henri Mayer Magnum 1990**, bouteille rarissime. Au nez, je suis comblé, car toutes les finesses sont là. En bouche, je suis aussi comblé par son expression raffinée. Mais j'ai commis une erreur. D'habitude j'aime boire les vins de la Romanée Conti sur un foie gras poché tout simple. Pour ce repas, j'ai suggéré un ris de veau et je pense que ma proposition ne fut pas la bonne, même si le plat est remarquable, car il y avait plus de puissance dans le plat que ce que les deux ravissants vins ne pouvaient soutenir. Cela n'enlève rien aux qualités de ces deux vins mythiques.

Le pigeon est une merveille. Lors de mon parcours dans le monde du vin c'est l'**Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1961** qui m'est apparu comme le plus grand et émouvant vin rouge. Et pourtant la compétition est rude. Je retrouve dans cette bouteille aujourd'hui les mêmes raisons de le placer au firmament. Il a tout, la générosité, l'ouverture, la lisibilité, l'assurance, et un charme insistant. C'est une pure merveille d'équilibre. Il sera mon vainqueur.

L'**Ermitage Cuvée Cathelin Chave 1991** est pour moi le plus grand millésime de ce vin. Quelle jeunesse, quelle noblesse, quelle jouissance. Une pure merveille de jeunesse gourmande. Là, tout est réuni pour le bonheur parfait, pigeon et ces deux Hermitages. Un grand moment de bonheur.

Le **Château d'Yquem 1858** a une belle couleur ambrée mais avec des rayons de soleil. La composition satinée du pâtissier est une réussite totale avec un dosage des acidités parfait. Cet Yquem a mangé son sucre c'est-à-dire qu'il se présente plus sec qu'il ne devrait. Il manque de l'opulence enivrante des grands Yquem. J'ai la chance d'accepter les sauternes secs auxquels je trouve d'autres subtilités, mais je comprends aussi que l'on puisse regretter le manque d'ampleur.

Le **Great Constantia Red J.P. Cloete South Africa circa 1860** a une couleur assez incroyable de vieux cuivre qui brille au soleil. Le nez est invasif, luxuriant. En bouche on a toutes les saveurs du monde les plus séductrices. Dense, riche, complexe ce vin est sur une autre planète gustative.

Il y a tellement de vins extraordinaires que faire un classement est quasiment impossible. En ce qui me concerne, je ne crois pas que je ferais le même classement si on me demandait de le refaire une heure plus tard. Le Salon 2006 n'est pas inclus dans le champ des votes. Tous les vins ont eu au moins un vote. Le vin qui a eu le plus de votes est le Vin Blanc de Lafite 1959. Quelle belle surprise.

Cinq vins ont été nommés premiers ce qui est un beau résultat, l'Hermitage la Chapelle trois fois, comme l'Ermitage Cathelin. Le Mouton 1945 a été nommé premier deux fois. L'Echézeaux Henri Mayer et le Dom Pérignon ont été votés premier une fois chacun.

Le vote du consensus est : **1 - Ermitage Cuvée Cathelin Chave 1991, 2 - Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1961, 3 - Vin blanc de Lafite 1959, 4 - Château Mouton-Rothschild 1945, 5 - Echézeaux Henri Mayer Magnum 1990, 6 - Champagne Dom Pérignon 1943.**

Mon vote est : **1 - Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1961, 2 - Château Mouton-Rothschild 1945, 3 - Ermitage Cuvée Cathelin Chave 1991, 4 - Vin blanc de Lafite 1959, 5 - Constantia South Africa circa 1860.**

Les plats ont été présentés en anglais et en français d'une façon très élégante. Le service des plats est parfait. Le service des vins par Emmanuel a été lui aussi parfait et intelligent. Au lieu d'aller au fumoir nous sommes montés au septième étage pour fumer les cigares que j'avais apportés et goûter le **Rhum Nady Martinique** que j'avais aussi apporté. A un moment je me suis rendu compte que j'étais le seul à fumer alors que j'ai arrêté de fumer depuis 31 ans. Cocasse. Mais au moins nous avons eu le prétexte pour continuer à parler de ce repas inoubliable. La cuisine d'Arnaud Donckele est d'une sensibilité et d'un talent extrêmes et mes vins se sont montrés au sommet de leur art quel que soit l'âge qu'ils eussent.

J'ai été appelé à organiser un repas hors norme. Il le fut au-dessus de toutes mes espérances. C'est le plus grand des 261 repas que j'ai eu l'honneur d'organiser. C'est inoubliable.

Amicales salutations de François Audouze