



Dîner au restaurant La Contre-Allée, déjeuner au restaurant Pages autour de vins de légende, déjeuner au restaurant l'Assiette et déjeuner au restaurant L'Écu de France.



**Moët 1911, Moët 1928 et Pétrus 1989** pour un déjeuner avec un jeune et déjà grand amateur de grands vins.

J'avais organisé deux importants repas qui se suivaient, un jeudi et un vendredi. La sagesse aurait été de refuser toute invitation à la suite mais le dîner de célébration des 80 ans d'un de mes amis d'enfance ne pouvait pas être refusé, même s'il faisait suite au déjeuner du 268<sup>ème</sup> de mes repas. C'est au **restaurant La Contre-Allée** que nous sommes une bonne cinquantaine de personnes à fêter cet ami que j'ai connu à l'École Polytechnique. Je m'aperçois qu'ici tout le monde se connaît, car il y a majoritairement des astrophysiciens et les membres de l'équipe du restaurant les connaissent tous, comme s'il s'agissait du siège d'une confrérie.

J'ai l'idée d'apporter pour ce dîner un **Domaine de Montcalmès Frédéric Pourtalié Coteaux du Languedoc jéroboam 2009**. Je n'arrive pas à me souvenir de la raison pour laquelle ce flacon est entré dans ma cave mais ce devait être une bonne raison car le vin est extrêmement bon, épanoui et

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)

large, profitant bien de l'ampleur que donne le format jéroboam. Ce fut une excellente surprise, et j'ai eu de nombreux compliments.

Comme le dit la chanson, quand un astrophysicien rencontre un astrophysicien, de quoi parlent-ils, d'histoires d'astrophysiciens, chaque orateur vantant les découvertes stellaires de mon ami. Je n'ai pas eu besoin de compter beaucoup d'étoiles dans le ciel avant de m'endormir.

Un lecteur de mon compte Instagram et de mon blog m'écrit et me contacte pour me dire qu'il aimerait boire avec moi deux champagnes mythiques, Moët 1911 et Moët 1928. Il est de pires propositions. Celle-ci ne se refuse pas. Pour répondre à cette générosité, je propose un Pétrus 1989 que j'adore.

Nous nous retrouvons un peu avant 11 heures au **restaurant Pages** pour ouvrir nos bouteilles. Je commence avec le Pétrus dont le bouchon est extrêmement serré dans le goulot. Il me faudra de longues minutes pour en venir à bout. Curieusement une partie de l'encre de l'écriture sur le bouchon s'est effacée lors du frottement du bouchon sur le cylindre du goulot, légèrement pincé en haut, ce qui justifie ces éraflures. Le nez du vin est prometteur.

J'ouvre les deux champagnes. L'un des bouchons bouge lorsque j'enlève le muselet. Les deux bouchons sont d'une qualité exceptionnelle, venant entiers et d'un beau liège. On lit nettement Brut Impérial, mais l'année est beaucoup plus difficile à lire sur les deux bouchons, alors qu'elle est lisible sur les étiquettes.

Pendant ces opérations je mets au point le menu avec le **chef Ken** pour convenir à des vins aussi précieux. Il reste du temps avant le déjeuner aussi nous allons boire une bière au Bistrot 116 qui appartient aux propriétaires de Pages. Il n'y avait pas d'édamamés. Quelle tristesse !

Le menu mis au point avec le chef Ken est : amuse-bouches / bar en carpaccio / salade de homard / homard entier et sauce au vin / canard et pommes de terre / bœuf wagyu. S'il y a deux fois du homard, c'est parce que nous ne nous sommes pas compris avec Ken. Il avait la salade de homard au menu, alors que j'avais en tête le homard entier tel que nous l'avions eu au 268<sup>ème</sup> repas. Nous aurons donc profité des deux.

En servant les deux champagnes il apparaît nettement que le 1911 est plus clair et qu'il a des bulles, ce qui est incroyable pour un champagne de 111 ans. Boire un 1911 à 111 ans, quelle belle coïncidence dont Maxence me dit qu'il l'avait calculée. Maxence est très jeune, 23 ans, et collectionne les vins depuis l'âge de 19 ans et il a une impressionnante collection de Dom Pérignon. Il est donc très largement en avance sur le parcours de collectionneur que j'ai pu suivre.

Nous allons avoir tout au long du repas un parcours fascinant des deux champagnes, l'un passant en tête dans nos plaisirs et l'autre le dépassant la minute qui suit. On dirait que ces champagnes jouaient avec nous.

Le **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1911** a une couleur claire et une bulle sensible. Il est profond, droit, persuasif.

Le **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1928** a une couleur plus foncée, plus dorée, sans bulle apparente mais avec un joli pétillant en bouche. Ce champagne est plus large, plus fruité, mais moins vif que le 1911. Les deux sont absolument splendides. Le 1928 se met volontiers en avant et le 1911 est plus secret, mais brille par sa complexité. Il me semble impossible de dire lequel est le plus grand, tant ils sont différents, l'intellectuel 1911 et le séducteur 1928.

Nous avons donné un verre de chacun à Ken et à son équipe. Ils ont été subjugués.

Nous nous sommes amusés avec Maxence à prédire quel champagne gagnerait sur tel plat ou telle saveur et nous avons eu quasiment chaque fois l'intuition du vainqueur, mais les champagnes se jouaient de nous et nous étions complices. Quel bonheur d'avoir de si grands champagnes dans leur meilleur état.

Le **Pétrus 1989** entre en scène sur le homard entier. C'est comme l'entrée en scène de Luciano Pavarotti. Tout en lui est parfait, riche mais aussi subtil, conquérant mais civilisé, à la rémanence en bouche infinie. Il y a de la truffe mais suggérée et une richesse noble et raffinée. On comprend pourquoi Pétrus jouit d'une telle aura quand on boit ce 1989. Il est resté d'une totale perfection pendant tout le repas. L'équipe de Ken a pu l'apprécier.

J'ai la chance de connaître tous les plats (presque) du restaurant Pages, aussi est-ce le canard qui m'a le plus enthousiasmé car il est nouveau pour moi ou du moins nouveau cette année. Et c'est sur cette chair que j'ai adoré le Pétrus, même s'il est sublime sur le homard.

Nous avons beaucoup parlé. Maxence pourrait presque être mon petit-fils. Il commence très tôt dans la découverte du monde du vin. Il ira très certainement très loin. Nous aurons sans doute l'occasion de nous revoir autour de vins chargés d'histoire.

Trois fois par an, nous nous réunissons mon frère, ma sœur, son mari et moi pour un déjeuner, chacun invitant à son tour. Ma sœur invite au **restaurant l'Assiette** dans le 14<sup>ème</sup> arrondissement de Paris. Le lieu devait être il y a longtemps une boucherie et le plafond très coloré doit dater d'il y a un siècle. Les tables sont très petites et nous avons peur de manquer d'espace, mais la qualité des mets va nous faire oublier ce détail.

Nous ne prenons pas tous le même menu. Le mien sera : pâté en croûte tradition, mais sans les pickles / escargots en pot et croûton doré / cassoulet maison.

Pour l'apéritif nous prenons un **Champagne Drappier Grande Sendrée 2010** qui est d'une très belle construction et d'une ampleur appréciable, mais je suis un peu gêné par une acidité prononcée. On le boit quand même avec plaisir car j'apprécie son pinot noir majoritaire expressif.

Le **Châteauneuf-du-Pape Domaine La Barroche 2015** est un grand vin. Il envahit le palais de sa générosité. Je n'attendais pas autant de complexité et de joie de vivre d'un 2015. Il est évident que les délicieux escargots le mettent en valeur.

Il y a si longtemps que je n'ai pas mangé de cassoulet que je ne boude pas mon plaisir. Ce plat si simple est un régal et le vin de Châteauneuf brille, mis en valeur par le plat. Nous avons doublé la bouteille. On ne change pas une équipe qui gagne.

Le sommelier, très attentif à nos souhaits me dit qu'il m'a reconnu pour avoir servi certains de mes dîners dans deux ou trois grands restaurants. Quand il me dit son prénom, des souvenirs me reviennent. Son plaisir de me revoir est émouvant.

La cuisine est parfaite dans sa simplicité. Le service est attentif et compétent. Je recommande vivement ce restaurant simple et authentique qui fait un sans-faute.

Il est très rare que je dîne seul avec mon fils au restaurant. Ma femme est dans le sud. Nous nous rendons au **restaurant L'Écu de France**, lieu qui a accueilli beaucoup de réunions familiales dont mon fils a le souvenir. Monsieur **Brousse** propriétaire des lieux qu'il gère avec sa femme et son fils Hervé, me dit qu'il a trouvé par hasard en cave un Chambolle-Musigny Roumier 2011 qu'il n'avait jamais commandé et a sans doute pris la place d'un 2012. Pourquoi ne pas prendre ce vin ? Pour le blanc, ce sera un Hermitage Chave blanc 2012.

Nous bâtissons le menu pour ces deux vins, en choisissant : ravioles d'escargots et champignons, échallions au vin rouge, persillade / volaille fermière de Culoiseau, céleri confit, courge et oignon de Roscoff, jus de volaille.

Le vin blanc est beaucoup trop froid, aussi je commande deux coupes de **Champagne Veuve Clicquot rosé sans année** qui va accompagner l'amuse-bouche, un lit de betteraves, miso et œuf de truite. Le problème de la betterave rouge, c'est qu'elle écrase tout sur son passage, comme Attila roi des Huns. Le champagne est sans histoire.

L'**Hermitage Chave blanc 2012** est solide, fort avec une ampleur unique. Et sa solidité, s'exprime en des milliers de subtilités discrètes. Et le goût restant en bouche est impressionnant. C'est un guerrier mais un gentleman.

Comme nous buvons lentement ce vin superbe, je commande du foie gras et arrive un pressé de foie gras, chutney de poire au Xérès, fine gelée à l'hibiscus. Bien évidemment je n'ai mangé que le foie gras, sans les ajoutes et j'ai signalé à **Hervé Brousse** que la cuisine qui a fait des progrès, devrait s'orienter vers des goûts cohérents lorsqu'elle accompagne des vins de si grande qualité.

La volaille est très bien traitée et les accompagnements sont très adaptés au plat et au vin. Le **Chambolle-Musigny Roumier 2011** est tout en subtilités. Il a ce que la Bourgogne peut donner de mieux. Certes il n'a pas la magnificence d'un Musigny, mais il est si délicat qu'il procure un plaisir extrême. Quelle région pourrait donner un charme aussi délicat ? Il y en a, bien sûr, tant il y a de régions qui recèlent des trésors. Ce vin a la politesse d'un grand vigneron.

Nous avons fini les deux vins sur deux fromages. D'instinct j'ai eu le bon choix qui n'est pas évident : le Chambolle-Musigny se marie au brie de Meaux aux brisures de truffes et l'Hermitage blanc se marie à la tomme de Savoie. Sur le papier ce n'était pas évident, mais au palais, oui.

Nous avons eu un dîner avec mon fils au cours duquel la proximité de nos visions, de nos idées pour l'avenir me rend heureux car je sais qu'il y aura une continuité dans ce que j'ai commencé qu'il développera, y compris la collection et la dégustation du vin.

Il n'y a pas eu de gagnant entre le blanc et le rouge, juste un intense moment de partage et d'émotion.

Amicales salutations de François Audouze