



wine-dinners

Champagne impromptu, déjeuner avec un américain du Minnesota et une liqueur inconnue, déjeuner au restaurant Place Royale et déjeuner au restaurant l'Astrance.



Cette **Petite Liqueur Péillante par Moët et Chandon de # 1985** est une curiosité qui ne manque pas de charme.

Une amie vient nous saluer dans notre maison du sud. Après les réveillons, je n'avais pas regarni le réfrigérateur aussi le seul champagne disponible à bonne température est un **Champagne Krug Grande Cuvée en demi-bouteille**. Du fait de sa forme, la bouteille semble avoir une contenance bien inférieure à la moitié d'une bouteille.

Le champagne est plaisant, noble, et fort agréable. Nous grignotons des chips à la truffe noire. Pour deux, je peux servir à chacun deux verres, ce qui justifie pleinement ce format qui permet d'honorer un visiteur impromptu d'une agréable façon.

Ray, un américain, vend du vin dans le Minnesota. Il me suit sur Instagram depuis longtemps et m'avait écrit que grâce à mes écrits il était entré dans le monde fascinant des vins anciens. Pour me remercier

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

il voulait me faire cadeau et m'envoyer un flacon de Petite Liqueur Pétillante de Moët et Chandon. Je n'aime pas recevoir des cadeaux sans qu'il n'y ait une réciprocité aussi lui ai-je proposé, s'il venait un jour en France, que nous partagerions cette bouteille, qui est pour moi une énigme, n'ayant jamais entendu parler d'une telle liqueur. Ayant lu la présentation de Ray, je lui donnais les vertus d'une rareté extrême.

Ray faisant un voyage en France qui le conduit à passer à Montpellier, je lui propose de venir déjeuner dans notre maison du sud. Ayant à ce moment reçu une photo de la bouteille de Ray je suis allé sur Internet et j'ai pu voir que Moët avait eu l'idée au début des années 80 de faire de minuscules bouteilles de 200 millilitres de cette liqueur pétillante destinée à une clientèle de jeunes en boîtes de nuit ou autres festivités.

La lancée commerciale n'a jamais atteint les objectifs et ce nouveau produit fut arrêté en 1993. Mon rêve de rareté prenait un goût amer, mais l'invitation ayant été lancée, il n'était pas question de reculer. Le menu composé avec mon épouse serait : plateau d'huîtres de quatre origines différentes / caviar osciètre / demi-langoustes cuites au four / fromages / gâteau meringué à la framboise / financiers.

J'ai ouvert mes vins vers 10 heures pour un repas qui commencera à 12h30 et Ray avait déjà ouvert son vin rouge et rebouché pour le transport entre la maison d'hôtes où il avait dormi et notre maison.

Comme d'habitude, le bouchon du **Champagne Salon 1997** résiste à tous mes efforts. Il faut pincer le bouchon avec un casse-noix pour qu'il commence à tourner mais il se cisaille, la partie inférieure restant collée au goulot. Le pschitt au moment de la levée du reste de bouchon avec un tirebouchon est de peu d'énergie. Ce champagne à la belle couleur d'un or clair est le compagnon idéal des huîtres. L'iode rend sublime ce beau Salon que j'adore, d'une personnalité extrême. L'accord est magistral et la longueur du Salon est extrême.

Le **Champagne Dom Pérignon 1992** avait eu un pschitt beaucoup plus fort que celui du Salon. Sa couleur est beaucoup plus ambrée, et la bulle est abondante. Ce 1992 qui avait été négligé des amateurs après des millésimes brillants comme 1988 et 1990 se montre aujourd'hui d'un épanouissement absolu. Et je me fais cette réflexion : à quoi sert d'avoir des P2, Plénitude 2, quand on a des champagnes de trente ans d'une telle personnalité ? Car ce champagne est d'une maturité idéale. Ce n'est sans doute pas vrai pour tous les millésimes mais je suis très impressionné par ce 1992.

Et on mesure à quel point le Salon, impérial sur les huîtres, n'aurait pas vibré sur le caviar et à quel point le Dom Pérignon, sensuel sur le caviar, n'aurait pas profité de l'iode des huîtres. Ce sont deux champagnes dissemblables, qui ont brillé dans les associations qui leur ont été proposées.

Pour les langoustes nous avons deux vins rouges. Le **Clos de Vougeot Grand Cru Méo Camuzet 2002** est tout en grâce et en subtilité. Il est émouvant. A côté de lui, le **Cabernet Sauvignon Robert Mondavi Napa Valley 1970** est un vin solide, carré, charpenté et équilibré, mais sans grande complexité. Ce qui est étonnant, c'est qu'il paraisse aussi jeune. Quand tant d'américains pensaient, il n'y a pas si longtemps, que leurs vins ne vieillissaient pas bien, voilà un vin de 52 ans qui n'a pas la moindre ride.

Au moment des fromages j'ai eu envie de montrer à Ray que l'on peut oser des accords. Sur le fromage Jort, le Salon 1997 est brillant. Sur un agréable fromage de chèvre, le Dom Pérignon 1992 crée un accord inattendu.

On revient ensuite à des associations plus classiques en confrontant les deux rouges avec un opulent saint-nectaire. Pour le gâteau meringué à la framboise c'est le Salon 1997 qui s'impose.

Il est temps que j'ouvre le flacon de **Petite Liqueur Pétillante par Moët et Chandon de # 1985**. La cape qui recouvre le bouchon n'est pas celle d'un Moët mais celle d'un Dom Pérignon, fragile et qui s'éparpille en mille morceaux. Le bouchon vient facilement mais il n'y a aucun pschitt. Et la liqueur versée dans de petits verres n'a rien de pétillant.

Pour accompagner ce breuvage inconnu j'ai choisi des gâteaux secs car le pâtissier n'avait pas de financiers. Goûter cette petite liqueur qui titre 18° est un voyage dans l'inconnu. Il y a des accents de marc ou de grappa avec des suggestions végétales. Cette liqueur est « dry », sèche, et comme on est sur une piste inconnue, j'aime ce goût nouveau. Et j'aurais tendance à penser que Moët & Chandon devrait relancer cette liqueur avec un marketing remis au goût du jour, car cette petite bouteille est absolument charmante, ronde et joufflue. Cet élixir était le prétexte à notre rencontre et j'en suis très content.

Ray a annoncé le premier son classement des vins du repas : 1 – Salon 1997, 2 – Clos de Vougeot 2002, 3 – Dom Pérignon 1992, 4 – petite Liqueur vers 1985, 5 – Cabernet Sauvignon 1970.

Je partage ce classement. Instagram est à l'origine de ce repas fort agréable. A renouveler.

Après cinq semaines passées dans le sud, le retour sur Paris est toujours difficile. La SNCF a décidé une fois pour toute que les sanitaires étaient le cadet de ses soucis. Ayant attendu pour aller aux toilettes, le voyageur qui en sort me dit : je serais vous, je ne me risquerais pas. Je constate l'ampleur des dégâts et j'essaie de trouver un agent de cette belle institution qui résolve le problème. J'en trouve un et quelque temps après je lui demande si le problème est résolu. Il me répond oui, nous avons condamné les toilettes. L'idée de résoudre le problème n'était pas venue et comme l'autre sanitaire du wagon était lui aussi condamné, on mesure à quel point les trains français et japonais appartiennent à des mondes différents.

Pourquoi parler de cela ? Parce que j'ai baigné pendant toute mon existence industrielle dans la recherche de la qualité totale et que je souffre d'une France qui s'abandonne dans trop de domaines.

Je vais déjeuner avec mon fils, sa femme et son fils au **restaurant Place Royale** situé sous les arcades de la Place des Vosges. C'est un restaurant sympathique, avec un service souriant. Sur une aimable mortadelle nous avons bu un **Champagne Taittinger Comtes de Champagne 2006** joyeux, agréable, de belle présence en bouche et d'un équilibre serein et ensoleillé.

Sur la carte des vins j'avais repéré un Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 2005. Je le commande et je vois qu'on apporte un Chapelle de l'Hermitage 2005 avec une étiquette qui n'est pas celle de l'Hermitage. Il s'agit plus que probablement d'un second vin de l'Hermitage. Je n'ai pas poursuivi dans cette direction et gentiment l'aimable serveur m'a dit qu'il changerait la dénomination du vin sur la carte des vins. J'ai commandé un **Beaune Premier Cru Les Cent Vignes Domaine Arnoux Père et Fils 2009** fort sympathique, gouleyant, pas très complexe mais très sincère, très agréable à boire sur une pièce de bœuf goûteuse aux frites.

Ce restaurant d'une cuisine simple mais de belle qualité mérite qu'on s'y restaure.

Pascal Barbot et **Christophe Rohat**, les propriétaires animateurs du **restaurant Astrance** avaient quitté la rue Beethoven il y a trois ans, juste à l'approche du Covid et se sont installés dans le lieu mythique où avait officié Joël Robuchon. C'est Alexandre de Lur Saluces qui m'avait fait découvrir Joël Robuchon au début des années 80 dans ce restaurant de la rue de Longchamp et j'avais été tellement impressionné que je réservais chaque fois une nouvelle table avant de quitter le restaurant pour créer une chaîne sans fin qui a continué avenue Raymond-Poincaré. Je suis heureux que Pascal Barbot puisse exprimer son talent en ce lieu chargé de si forts souvenirs.

J'ai invité l'ami avec lequel nous allons réaliser le prochain déjeuner de wine-dinners à l'Appartement Moët-Hennessy. Mon ami a apporté un **Champagne Dom Pérignon P2 2004** à l'attaque puissante. Ce champagne est grand, généreux, complexe, mais je ne peux pas m'empêcher de préférer les champagnes dont le dégorgement est d'origine aux champagnes récemment dégorgés comme les P2.

Il n'empêche que ce champagne est fait pour la gastronomie. J'avais envie que nous prenions le menu déjeuner, pour être raisonnables, mais le maître d'hôtel, diablement convaincant, nous a orientés vers le menu Astrance aux innombrables plats.

J'ai commandé un Nuits-Saint-Georges Clos de la Maréchale Domaine J.F. Mugnier 2010 en demandant à la sommelière **Chloé Laroche** que le vin ne soit ouvert qu'au moment où sera servi le plat qui appelle un vin rouge.

L'intitulé du menu ne nous a pas été donné et je n'ai pas pris de notes, ce qui limite ma reconstruction du repas. Les petits palets qui mêlent acidité et douceur sont d'une belle élégance. L'entrée ou mise en bouche à base de bulots délicieux avec une mayonnaise aux algues, de praires au jus d'agrume, et d'une belle huître est aimablement marine et fait plaisir. Le champagne s'en régale.

Des beignets sont gourmands et précèdent des coquilles Saint-Jacques de grand talent. Le champagne continue d'être adapté aux saveurs subtiles, mais pensant au Dom Pérignon 1992 si réussi bu récemment je maintiens mon jugement sur ce P2, même si j'admets que mon goût n'a aucune prétention d'universalité.

On nous sert un poisson gras, peut-être un maquereau, je ne sais pas, qui appelle le vin rouge. Le **Nuits-Saint-Georges Clos de la Maréchale Domaine J.F. Mugnier 2010** est servi selon mon désir, mais comme il est un peu plus chaud qu'il ne devrait, la fraîcheur que j'attendais n'est pas manifeste. Mais on a la subtilité fine des vins du domaine Jacques Frédéric Mugnier.

Tout en lui est délicatesse et il va s'élargir au fur et à mesure de la dégustation avec un joli fruit rouge charmant. La suite est agréable. J'ai adoré le plat de céleri et un peu moins le cochon de lait.

La façon dont est traité le roquefort est très originale et le dessert est absolument divin.

Pascal Barbot a élargi la palette des saveurs qu'il propose et on le sent heureux de travailler dans une « vraie » cuisine, car rue Beethoven l'espace était étroite. Tout se présente bien pour que ce lieu compte parmi les grandes tables de Paris. J'étais heureux de renouer avec un chef qui m'avait donné tant de belles émotions depuis que je le pratiquais, presque dès l'ouverture à la rue Beethoven.

Longue vie à cette nouvelle Astrance.

Amicales salutations de François Audouze