

Déjeuner de conscrits au Yacht Club de France, déjeuner avec les responsables d'un grand Institut, dîner au restaurant Kei, déjeuner à l'hôtel Saint-James et dîner au restaurant Jean Imbert du Plaza Athénée.



Ce **Château Rayas 2010** est brillant, encore jeune mais de belle maturité.

Selon la tradition le déjeuner du club 2043 dont les membres – sauf un – sont nés en 1943, se tient dans la salle bibliothèque du **Yacht Club de France**. Nous sommes huit, à l'invitation de l'un des membres.

L'apéritif est toujours d'une abondance extrême et d'un raffinement certain. Il y a une variété de charcuteries, des ravioles de saumon et ricotta et des canapés au foie gras. Le **Champagne Taittinger Brut sans année** est très bon et sa personnalité est belle. Il est très agréable à boire, ce qui est plaisant.

Le menu mis au point par **Thierry Le Luc**, directeur, et **Benoît Fleury** chef de cuisine est : velouté de homard et Saint-Jacques rôties / filet de bœuf français, rôti de ris de veau / fromages / Saint Honoré maison aux agrumes.

Le **Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Garennes Domaine Vincent Prunier 2012** est gentiment gourmand, de belle mâche.

Le **Chambolle-Musigny Laurent Roumier 2019** est un peu difficile pour moi car il est franchement trop jeune pour que j'entre dans son monde.

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

En revanche, le **Gevrey-Chambertin Bouchard Père & Fils 2013** est très expressif et d'une belle personnalité.

Nos discussions furent particulièrement animées, les uns et les autres s'opposant sur l'histoire passée et récente qui explique la guerre entre la Russie et l'Ukraine, ce qui montre qu'à nos âges, nous avons encore le sang chaud. Ce fut l'amitié qui triompha.

Ayant eu l'occasion d'acheter les vins anciens d'une prestigieuse institution française qui ne voyait aucune utilisation possible de ces vins, j'ai eu envie de remercier ses dirigeants en leur faisant goûter des vins de ma cave – et non pas de leur cave – pour les faire entrer dans le monde des vins que j'adore. Le choix des vins est toujours un exercice que j'adore car j'aime créer des liens avec les personnes que je souhaite honorer.

Un intendant a préparé un repas froid où les diverses victuailles ne sont pas toutes des amies des vins, mais ce n'est pas cela qui importe.

Le **Champagne Mercier Réserve de l'Empereur 1973** évoque évidemment Napoléon qui fut un protecteur des sciences et des arts. Il fait un pschitt discret à l'ouverture mais au moins cette explosion de gaz existe. La couleur est d'un or pur. Quelle couleur engageante et joyeuse ! Le champagne est d'un charme pur, offrant un goût généreux et joyeux. La pureté de ce champagne est impressionnante.

Le **Côtes du Jura Blanc Fruitière Viticole de Château Chalon 1976** a été choisi parce que je trouve que le Jura est une splendide région viticole qui n'a pas la reconnaissance qu'elle devrait avoir. La couleur vue à travers le verre de la bouteille est très engageante. Ce vin a un parfum d'une intensité extrême. Il est puissant, conquérant et a une longueur infinie. Il est hautement gastronomique et alors que le comté lui est souvent associé, j'ai essayé un Reblochon qui a créé un accord subtil.

J'ai choisi un **Château Fonbadet Pauillac 1928** parce que je considère 1928 comme l'une des années les plus prestigieuses du vingtième siècle. J'ai donc envie d'en persuader mes hôtes. La bouteille a été ouverte à 10 heures dans ma cave et j'ai rebouché juste avant de partir vers le lieu du déjeuner. Le nez est délicat et suggérant une belle richesse. En bouche, on ressent un peu de poussière et derrière une belle maturité et une densité marquée. Le vin est bon, mais la démonstration que je voulais faire n'est pas vraiment concluante car le vin est un peu fatigué. Beau témoignage mais imparfait. Était-ce dû au bouchage et au transport après ouverture, ce n'est pas impossible.

Le **Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes 1979** est ouvert au dernier moment. Je l'ai choisi car je voulais être sûr que l'on goûte un vin parfait. Et c'est le cas. Ce vin est glorieux, le guerrier conquérant à qui rien ne résiste. Riche, joyeux et gourmand, un vin de plaisir.

Nous avons eu des votes unanimes pour dire : **1 – Côtes du Jura 1976, 2 – Champagne Mercier 1973, 3 – Clos des Papes 1979 et 4 – Fonbadet 1928.**

J'ai senti que cette dégustation de vins anciens a touché mes hôtes, ce qui était mon souhait.

Des amis nous ont invités à dîner le jour de la Saint Valentin. Ma femme a dû rester dans le sud pour des raisons impérieuses aussi serai-je accompagné de ma fille aînée au **restaurant Kei**.

Le chef a composé un menu unique et de haut niveau pour ce jour symbolique. La liste est tellement longue que nous n'avons pas lu le menu, ce qui correspond au souhait du chef qui veut nous faire vivre une aventure en suivant son parcours sans savoir où nous allons.

Voici les intitulés : amuse-bouches / les crevette de Palamos en ceviche, caviar Kristal / écume de pomme verte au thé Earl Grey / maki de riz croustillant, thon et caviar / le jardin de légumes croquants, saumon fumé d'Ecosse, mousse de roquette, émulsion de citron, vinaigrette de tomates et crumble d'olive noires / les gnocchis à la crème de parmesan, jambon Bellota et truffe noire / les langoustines fumées au foin, shiitakés et énokis / le wagyu de Gunma, condiment motarde, raifort et cresson / wagyu en tartaren, charbon végétal et sauce yuke / le crémeux au gorgonzola, muesli noisette et noix de pékan, confiture de coin et pruneaux, réduction de whisky au miel / le smoothie aux agrumes et sucre soufflé / la tarte crémeuse au chocolat, glace à la truffe noire / mignardises.

Nous sommes accueillis avec une coupe du **Champagne Amour de Deutz 2011** ce qui est une aimable attention en ce jour. Le champagne est très agréable.

Nous sommes dans un joli salon privé où quatre personnes seulement peuvent dîner. Le choix des vins dans la carte des vins est un long parcours. Il y a des vins à des prix très convenables, et dès que l'on regarde les pages consacrées aux vins de grande renommée, les prix montent au ciel comme s'ils avaient trouvé une place dans une fusée de SpaceX, la société d'Elon Musk.

Le **Champagne Pierre Péters Les Chétillons 2013** est un grand blanc de blancs. J'adore cette cuvée mais la force des bulles n'est pas idéale pour les plats subtils. Le **Chablis Grand Cru Les Clos Domaine William Fèvre 2010** est idéal pour cette cuisine raffinée. Ceci n'a évidemment rien de négatif pour le champagne mais les crevettes au caviar sont accompagnées de boules de glace qui refroidissent le palais ce qui nuit au vin effervescent.

Le maki de riz au caviar est magnifique. La cuisine du chef est ingénieuse et talentueuse. Le wagyu est d'une grande gourmandise. Le **Pommard 1^{er} Cru Les Epenots Domaine François Gaunoux 2014** est idéal pour cette cuisine raffinée car en lui tout est subtil et délicat.

Le plat le plus mirobolant de ce dîner est le smoothie aux agrumes et sucre soufflé. Je n'ai jamais mangé quelque chose d'aussi intrigant, car le sucre semble disparaître en bouche, et les saveurs sont délicieuses. Quelle création. Le plat aurait dû être servi cinq minutes plus tard pour que les parties les plus glacées soient adoucies.

Toute la cuisine est d'un raffinement extrême. Les plats sont légers, mais il y en a tellement que le festin est vraiment copieux. Un jeune serveur de 19 ans s'est montré d'une maturité incroyable et nous a expliqué les plats avec pertinence. Le **chef Kei** a un talent qui couvre toutes les parties d'un repas. Le cadre du restaurant est élégant. C'est une des grandes tables de Paris.

L'animateur d'une société qui organise de grands événements touristiques et gastronomiques m'a contacté et me demande de rencontrer une coréenne qui voudrait que je fasse des dîners à Séoul. Cette dame m'invite à déjeuner avec celui qui a organisé cette entrevue et avec un jeune coréen qui vit en France et a participé à la mise au point de l'entrevue. Le déjeuner se tiendra à **l'hôtel Saint-James**. La question a été posée que je puisse apporter du vin. Dans cette organisation, l'apport d'un vin est peu facile mais on m'a répondu oui.

Je me présente, j'explique mes dîners et la charmante dame voit que le directeur de salle vient me saluer et évoque des souvenirs communs et que le chef de cuisine qui me rappelle où nous nous sommes connus vient s'enquérir de mes vins pour ajuster les plats que nous avons choisis. Elle se rend compte que l'on me connaît et que l'on s'inquiète de mes désirs. Les vins vont définitivement sceller la confiance.

Pour le ceviche de poisson armé d'une sauce adaptée, le **Vin Jaune Fruitière Vinicole des producteurs de Côtes du Jura à Voiteur 1961** a une couleur joliment dorée et un parfum d'une force rare. L'accord est superbe avec le poisson presque cru.

J'ai choisi un vin à la demande de Madame Kim et j'ai retenu un **Châteauneuf-du-Pape Château Rayas 2010** dont le prix sur la carte est encourageant. Ce vin est admirable à tous points de vue, d'une belle jeunesse qui a atteint une maturité idéale. C'est un régal et un vin au sommet de son art. Le **chef Julien Dumas** a adapté la sauce de la volaille fondante et l'accord est divin.

J'avais demandé au chef s'il pouvait faire un financier et son interprétation permet au **Vin de Chypre 1870** de briller. Le parfum est intense et complexe, très épicé. La couleur dans le verre est faite de mille feux avec des notes d'orange, de brun, de doré. En bouche ce vin est miraculeux. Il est à la fois doux mais extrêmement sec, avec des agrumes par milliers et du poivre très fort. Le financier adoucit sa vigueur. Madame Kim est conquise. Nous devrions donc faire des dîners à Séoul. A suivre.

L'hôtel Saint-James est un endroit d'un confort certain. La cuisine est de belle qualité. Cette rencontre est prometteuse de belles aventures.

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

Le soir même je dîne avec Antonio Amorim le président de la société éponyme, qui est le plus grand producteur de bouchons de liège au monde, avec une production qui est un peu inférieure à 50% de la production mondiale. Il est de la quatrième génération des fondateurs. Il était à l'exposition Vinexpo de Paris et tenait à m'inviter car j'ai décidé de faire don de ma collection de bouchons à cette prestigieuse société. Elle sera exposée au siège de la société au Portugal.

Nous avons rendez-vous à 19h30 et nos discussions se prolongeront presque jusqu'à minuit tant nous avons de choses à nous dire. Il est passionné de vins, il connaît la terre entière et tous les vigneron qu'il fournit. Il est admiratif de mes contributions sur Instagram et m'a dit plusieurs fois : « tout le monde vous connaît », ce qui est une généralisation assez hardie.

Nous dînons au **restaurant Jean Imbert du Plaza Athénée**. L'excellent sommelier **Laurent Roucayrol** nous accueille avec un **Champagne Drappier Grande Sendrée** d'une année que je n'ai pas mémorisée qui serait peut-être **2016**. Ce champagne est généreux, noble et typé. Un plaisir qui va trouver un superbe accord avec la délicieuse huître.

Nous avons commandé la brioche Marie-Antoinette au caviar et nous voulions prendre une sole, mais une serveuse assez autoritaire nous a presque « imposé » la poularde à l'étouffée sauce Albufera. Laurent nous a conseillé de prendre un **Saint-Joseph Les Granits M. Chapoutier 2014** nous proposant de le prendre d'un magnum et de n'en boire que la moitié.

J'avais pris la précaution de garder une moitié environ des deux vins que j'avais apportés au déjeuner à l'hôtel Saint-James. Le **Vin Jaune Fruitière Vinicole des producteurs de Côtes du Jura à Voiteur 1961** s'est comporté divinement avec l'excellente brioche au caviar particulièrement abondant, ce qui est rare à ce point.

Le **Saint-Joseph Les Granits M. Chapoutier 2014** s'est montré le bon partenaire de la poularde qui, comme je le craignais est beaucoup trop généreuse, d'autant qu'entre les deux plats, Jean Imbert avait ajouté un entremets. Le vin est élégant et ne cherche pas à en faire trop. Il est cohérent, fluide, et agréable à boire, ce qui est parfait.

Ayant indiqué à Laurent que le **Vin de Chypre 1870** est souvent associé à un financier, c'est le chef pâtissier lui-même qui est venu nous servir un dessert plus que copieux où le financier a joué son rôle de mise en valeur du vin de 152 ans.

Jean Imbert est incontestablement généreux et j'oserais dire trop généreux, car on a du mal à terminer chaque plat, même s'il est délicieux.

Les échanges avec Antonio Amorim ont été passionnants. C'est un chef d'entreprise qui a une vision à très long terme qui m'a intéressée au plus haut point. J'irai voir un jour la présentation de mes bouchons au siège de sa société.

Amicales salutations de François Audouze