



wine-dinners

Le 272ème dîner de wine-dinners au restaurant Garance et un déjeuner au restaurant Les Confidences de l'hôtel San Régis.



Les convives du 272^{ème} dîner ont eu la surprise de trouver deux vins du domaine de la Romanée Conti dont le **Grands Échézeaux 1974** rajouté, qui fut le grand vainqueur de ce repas.

Le 272^{ème} **dîner de wine-dinners** se tient au **restaurant Garance**. C'est la troisième fois que je fais un dîner en ce lieu dont Guillaume Muller est devenu le propriétaire. Le jeune chef Clément Pecot est en fonction depuis quelques mois. Huit personnes se sont inscrites et nous pourrions être dix aussi ai-je mis un message sur Instagram indiquant qu'une place est disponible. En moins de temps qu'il ne fallait pour écrire, la place est prise. Nous sommes dix.

Lorsque je compose le programme des vins d'un dîner, je travaille sur l'inventaire de ma cave. Ensuite, je vais vérifier en cave si les vins sont bien à l'endroit qui est indiqué et si les niveaux sont satisfaisants. Ayant lancé les inscriptions pendant que j'étais dans le sud, je n'avais pas eu le temps de contrôler les vins. Je l'ai fait après avoir formé la table.

Une bonne nouvelle est que tous les vins annoncés sont présents en cave, mais deux bouteilles me semblent avoir des niveaux un peu bas. Pour éviter tout problème, je rajoute deux vins. Le Château Haut-Batailley 1961 au niveau un peu bas sera accompagné d'un Léoville-Poyferré 1959 et le

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

Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1967 sera accompagné d'un Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1974. Quand les convives se sont rendu compte qu'au lieu d'avoir un vin du domaine de la Romanée Conti ils en auraient deux, tout d'un coup, la vie devenait plus belle.

J'ai fait livrer les vins le matin du jour du dîner, avec pour compléter ceux du restaurant 80 verres que j'utilise normalement pour l'académie des vins anciens. La séance d'ouverture des vins démarre à 16h30. Un ami fidèle de mes dîners a souhaité assister à l'ouverture. Il pourra ainsi témoigner de la véracité de ce que je raconterai sur les effets étonnants de l'oxygénation lente (la méthode Audouze) sur l'épanouissement des vins.

Pour deux vins au liège léger collé aux parois j'ai utilisé le bilame Durand qui permet de décoller les bouchons. Les autres ouvertures n'ont pas créé de vrai problème, mais en voulant ouvrir les vins avec précaution j'ai mis près de deux heures pour les douze vins. A ce rythme, tout sommelier professionnel serait immédiatement congédié, mais c'est indispensable de traiter ainsi les vins anciens.

Les odeurs les plus puissantes sont celles du Château Chalon 1959 et de l'Yquem 1957. Une très plaisante fragrance est celle du Bienvenues Bâtard Montrachet Bouchard Père & Fils 1960. Pour beaucoup de vins la première odeur est marquée par une odeur de serpillière ou de linge mouillé, mais aucune mauvaise odeur ne me semble devoir subsister. Je suis donc confiant dans la réussite de tous les vins. La plus grande interrogation avant d'ouvrir était Palmer 1937, car ce millésime subtil est beaucoup moins régulier que le solide 1934. Je me souviens que le restaurant Laurent avait un stock important de vins de Bordeaux de 1937 et Philippe Bourguignon le directeur m'en proposait à bas prix car il savait qu'une bouteille sur deux pouvait avoir des problèmes.

Il reste une heure et demi avant que les convives n'arrivent aussi Guillaume nous offre un verre de **Champagne Eric Taillet Blanc de Meunier Exclusiv'T Brut sans année** dégorgé en juin 2022. Le goût est frais et vivant mais le vin manque un peu de largeur et de corps. Proposé au verre, ce champagne se justifie comme une entrée en matière d'un bon repas.

Nous sommes dix dont seulement une femme. Il y a deux américains, un alsacien et le gros de la troupe est parisien.

Le menu mis au point avec **Guillaume Muller** et réalisé par **Clément Pecot** est : brioche à la fleur de sel / huître et consommé de bœuf / coquille saint jacques, champignon de Paris / homard sauce civet / veau, betterave fumée / bœuf de la ferme de Garance, purée de céleri truffé / comté / tarte tatin.

Le **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1979** avait fait un joli pschitt à l'ouverture. Il a une belle bulle fine et une couleur d'un or clair. En bouche ce champagne a l'équilibre serein des champagnes anciens. Il est rond, agréable et joyeux, avec une jolie acidité et accompagne la belle et copieuse brioche. Sa cohérence me séduit.

Le **Champagne Dom Pérignon 1988** est d'une couleur moins ensoleillée que celle du Mumm. Son pschitt avait été moins sonore que celui du 1979 pourtant plus ancien. L'attaque de ce champagne noble montre qu'il est racé et complexe. Mais je le trouve moins guerrier que ce que j'attendais. La délicieuse huître, et surtout le bouillon, forment un accord magique avec le champagne.

L'"Y" **vin blanc d'Yquem 1962** est un vin d'une extrême précision. On peut sentir qu'il y a un peu de botrytis qui rend plus doucereux ce vin mais il reste résolument sec. Un accord fusionnel se forme avec le champignon de Paris. Sa longueur est sensible.

Le **Bienvenues Bâtard Montrachet Bouchard Père & Fils 1960** est un vin tasteviné. Il accompagne lui aussi les coquilles Saint-Jacques. A l'ouverture le nez de ce vin était impérial. Il l'est toujours. Il est difficile de comparer le très réussi « Y » et ce bourgogne, mais le bourguignon dégage un charme particulier fondé sur une grande complexité et une belle largeur. Les deux vins ne se nuisent pas et ne rivalisent pas. Ils sont parfaits tous les deux.

Nous aurons maintenant trois vins sur le homard à la sauce civet. Le **Château Haut-Batailley 1961** est d'une folle jeunesse par sa couleur de sang de pigeon et son goût de fruit rouge. Il est solide ce gaillard de Pauillac et d'une belle richesse.

A côté, le **Château Léoville-Poyferré 1959** est très beau mais un peu plus discret. C'est un vin que j'ai bu maintes fois, solide et vaillant, mais le 1961 a mis la barre un peu plus haut.

Le **Château Palmer 1937** est une merveille. Quel bonheur de charme et de noblesse. Il est dans un état de perfection idéal et s'il se marie avec la mâche généreuse du homard c'est surtout la sauce qui met en valeur ce vin de 85 ans qui ne montre pas de signe de vieillesse. Une grande réussite.

Le grand moment est l'apparition des deux vins de la Romanée Conti. Le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1974** expose un sel très pénétrant, le marqueur si fort des vins du domaine, mais aussi un goût de rose discrète qui donne au vin un charme infini. Nous buvons l'expression la plus intéressante possible des vins du domaine. J'avais déjà bu 14 vins du domaine de 1974, année théoriquement faible mais réussie pour ce vin de la Romanée Conti. Le veau est tellement tendre qu'il glisse comme un patineur avec le vin. Le vin obtiendra un vote de plébiscite de république bananière.

Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1967** est d'une appellation plus capée et d'une année plus brillante que celle du vin de 1974, mais ce Richebourg a beaucoup plus de retenue. Il est consensuel, alors que le 1974 est un brigand de grand chemin. Alors, c'est le brigand qui triomphe. S'il n'y avait pas ce Grands Echézeaux, nous aurions aimé ce beau Richebourg, mais la séduction est trop forte du côté du plus jeune. La betterave n'apporte rien à l'accord qui repose uniquement sur le veau.

Le **Châteauneuf-du-Pape Château de Mont-Redon 1955** est fascinant car il a des accents de sel qui ressemblent à ceux des vins de la Romanée Conti. Brillant vin du Rhône qui est très au-dessus de ce que j'attendais, il forme avec le bœuf délicieux, de race limousine, provenant de la ferme de Garance, propriété de la famille de Guillaume, un accord parfait sublimé par la purée truffée. Le vin riche est subtil et l'accord est l'un des meilleurs du repas.

Le **Château Chalon Jean Bourdy 1959** a un nez puissant, pénétrant et en bouche l'opulence est certaine. C'est un grand Château Chalon intense, accompagné d'un excellent comté. La mâche du comté fait vibrer ce vin à la longueur infinie dans un des accords les plus emblématiques du patrimoine culinaire français.

La tarte Tatin est particulièrement gourmande et convient au **Château d'Yquem 1957** qui combine un gras sensible sans être excessif avec une belle fluidité. Le parfum est divin, la bouche est divine et le goût est inextinguible. On a tout le bonheur d'Yquem en ce vin.

Avant de parler des votes, une anecdote me semble mériter d'être contée. Au cours d'une discussion, un convive compare deux vins, je ne sais plus lesquels, mais le fait qu'on puisse les comparer me paraît impensable. Pour montrer l'incongruité de l'association je veux faire une comparaison avec deux peintres. Je ne me souviens plus du nom du peintre que je veux prendre pour exemple et je donne des indices pour essayer de qualifier sa peinture. Toute la table cherche ce que je veux dire et c'est le serveur **Xavier**, qui plaçait des assiettes, qui lance : Bernard Buffet. Je suis resté ébahi que le serveur, tout à son travail, réponde aussi vite. Je voulais montrer à l'ami qui avait proféré une comparaison irrecevable, que son assertion était la même que si l'on mettait sur le même plan Bernard Buffet et Léonard de Vinci. Il est des choses que l'on n'a pas le droit de dire. Ce charmant serveur m'a subjugué.

Il est rare d'avoir autant de difficultés à classer les vins de ce repas tant les vins ont été remarquables et les accords judicieux. Deux vins émergent pour presque tous les participants, mais les vins qui les suivent sont difficiles à hiérarchiser. Le Grands Echézeaux obtient cinq places de premier et le Palmer trois places de premier. Le Bienvenues Bâtard Montrachet obtient un vote de premier comme le Châteauneuf-du-Pape. Seulement deux vins n'ont pas eu de vote, l'Y d'Yquem 1962 et le Léoville-Poyferré 1959 alors que ce sont de grands vins, car le vin avec lequel ils faisaient équipe leur faisait de l'ombre.

Le classement du consensus serait : 1 - **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1974**, 2 - **Château Palmer 1937**, 3 - **Châteauneuf-du-Pape Château de Mont-Redon 1955**, 4 - **Bienvenues Bâtard Montrachet Bouchard Père & Fils 1960**, 5 - **Château d'Yquem 1957**, 6 - **Château Haut-Batailley 1961**.

Mon classement est : 1 - **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1974**, 2 - **Château Palmer 1937**, 3 - **Châteauneuf-du-Pape Château de Mont-Redon 1955**, 4 - **Bienvenues Bâtard Montrachet Bouchard Père & Fils 1960**, 5 - **Château Haut-Batailley 1961**.

Les quatre premiers vins de mon vote sont les mêmes et dans le même ordre que ceux du vote global, ce qui n'est arrivé que 22 fois en 272 repas.

C'est assez amusant de constater que c'est le vin que j'ai rajouté au dernier moment sans prévenir personne qui a triomphé. Je suis content d'avoir fait ce cadeau.

La cuisine a été simple mais délicieuse et goûteuse, fondée sur les produits et la lisibilité des sauces. Les plus beaux accords sont l'huître au consommé de bœuf avec le Dom Pérignon, le jus de viande du homard avec le Palmer 1937, la tendreté du bœuf avec le Châteauneuf et la Tatin avec l'Yquem. Dans une ambiance joyeuse, ce repas fut une véritable réussite.

Une coréenne Master of Wine m'avait filmé il y a plus de quinze ans pour faire une vidéo sur la méthode d'ouverture des vins que j'utilise. Elle s'est installée pour un an à Paris et m'invite à déjeuner au **restaurant Confidences**, attaché à l'hôtel San Regis. La décoration est de très bon goût. Etant arrivé en avance, j'ai pu imaginer le menu et les vins qui ont été acceptés avec plaisir. Nous prendrons un œuf parfait, racine de persil, cresson et cacahuète et ensuite lotte de Bretagne aux champignons de Paris, garniture que nous avons demandée à la place de la purée de carotte peu favorable aux vins.

Pour l'apéritif nous prenons à la coupe le **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle 25^e édition**. Il est fort agréable, vif et confortable, puissant et complexe, un grand champagne de gastronomie qui aura besoin de quelques années pour s'étoffer.

Le **Châteauneuf-du-Pape Domaine La Barroche Julien Barrot 2013** est un grand vin. Son attaque est douceuse, accueillante tandis que le finale est rêche mais excitant de vivacité. Un bonheur de vin qui se boit parfaitement dans cette belle jeunesse. Un grand plaisir.

Le service est très aimable, attentionné et efficace. La cuisine est simple mais agréable car sans problème. La carte des vins mériterait d'être étoffée. Ce lieu est à recommander si l'on veut déjeuner dans le calme dans une belle atmosphère.

Amicales salutations de François Audouze