



wine-dinners

Déjeuner au restaurant Le Sergent Recruteur avec deux amateurs de vins, déjeuner de famille et déjeuner au restaurant Pages avec un ami de longue date.



Ce **Dom Pérignon 1959** s'annonçait mal, mais a brillé sur des plats qui l'ont fait briller.

Il m'arrive de recevoir des invitations d'amateurs de vins de partager des bouteilles avec eux. Bien évidemment les vins proposés jouent un rôle dans ma décision mais aussi la façon dont ces invitations sont présentées.

Deux jeunes passionnés belges sont des amoureux du vin et développent un intérêt pour les vins anciens. J'accepte leur invitation et je propose que nous nous retrouvions au **restaurant Le Sergent Recruteur** où officie **Alain Pégouret**.

Nous arrivons presque au même moment à 11 heures, et je peux commencer l'ouverture des vins. Nous aurons un Champagne Dom Pérignon 1959 dont le verre de la bouteille est d'un vert très intense. Je tourne le bouchon pour l'extirper mais en fait il se cisaille et je suis obligé de tirer le bas avec un tirebouchon. Il n'y a absolument aucun pschitt. Pas la moindre pression dans la bouteille.

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)

J'ouvre ensuite l'Hermitage Blanc Thouet Salavert 1949 que j'ai apporté, à la belle couleur claire vue à travers le verre de la bouteille. Même s'il se brise le bouchon vient entier. Le nez est particulièrement chaleureux.

Le Barolo Giacomo Borgogno 1958 a un bouchon de très belle qualité, assez court et le parfum est avenant. Le Château Rayne-Vigneau 1964 dont la couleur claire suggère un vin peu botrytisé a un bouchon magnifique et un parfum d'une totale perfection qui indique que le sauternes est assez sec.

A ce stade, nous pouvons être assez confiants.

**Aurélien** le sommelier nous sert le **Champagne Dom Pérignon 1959** à la couleur légèrement ambrée. Il n'y a aucune bulle et aucun pétillant. En goûtant le champagne, j'ai une impression de vieille armoire qui me fait supposer que le Dom Pérignon a dû avoir un coup de chaud dans une cave antérieure. Il a une structure assez étroite mais on sent en filigrane ce qui fait un grand Dom Pérignon. Je pense que dès que nous mangerons, le vin se réveillera.

Et le sursaut est saisissant. Dès que nous mangeons de la rilette de sardine avec un toast, le champagne change de planète. Il montre un fruit large et généreux et gagne en longueur. C'est une résurrection.

On nous apporte une mise en bouche à la purée de petit pois qui pourrait heurter nos papilles mais en fait se justifie.

L'**Hermitage Blanc Thouet Salavert 1949** va accompagner les asperges vertes. La couleur d'un or clair est d'une rare jeunesse et le parfum du vin est exceptionnel. On se contenterait volontiers de le sentir. L'accord est d'une belle justesse si l'on enlève un ou deux petits accessoires comme le pamplemousse. Ce vin est long, superbe, équilibré et conquérant. Un pur bonheur.

J'adore voir si le vin et le champagne se fécondent. Le champagne bu juste après l'Hermitage devient plus jeune. En sens inverse, c'est moins significatif.

Le Champagne Dom Pérignon 1959 accompagne un foie gras poché d'une grande qualité et l'accord est magique. Le champagne prend de la hauteur, garde un fruit large. On ressent la grandeur de Dom Pérignon.

Nous inaugurons un nouveau plat qui est une viande de charolais de Hugo Desnoyer avec des pommes de terre soufflées de forme proche de celle de grosses frites. La plat est délicieux, la chair de la viande est « nature », directe, franche, intense. Et le **Barolo Giacomo Borgogno 1958** va s'en régaler. La couleur du vin est claire et le vin est presque opaque, trouble, mais cela ne modifie pas le goût. Le vin est noble, d'une belle amertume, et très plaisant. C'est un puissant Barolo d'une belle maturité joyeuse. Là encore l'accord est brillant. La sauce au vinaigre balsamique donne de l'énergie au vin.

Comme il reste des trois vins nous commandons des fromages et nous nous amusons à créer des accords improbables comme le chèvre avec le Dom Pérignon, qui surprend car il est pertinent.

Le comté va permettre l'entrée en piste du **Château Rayne-Vigneau 1964** au parfum tout simplement parfait de sauternes sec et aimable. En bouche il est jeune et brillant. Mes amis sourient car ils avaient imaginé qu'en buvant ce 1964 je dirais qu'il est très jeune. Ils avaient bien anticipé.

Le prédessert est à base de menthe et d'algue. Il est original et rafraîchissant. Le dessert imaginé par Alain Pégouret pour le sauternes est diaboliquement bon et je me demande si je n'en ferais pas le meilleur accord, mais le Dom Pérignon avec le foie gras poché est peut-être le meilleur.

Un des amis voudrait ne pas voter car il s'en sent incapable, mais à force d'insister nous aurons les trois votes. Un des convives mettra Dom Pérignon en premier. Le vote global qui est aussi le mien est : **1 - Hermitage Blanc Thouet Salavert 1949, 2 - Barolo Giacomo Borgogno 1958, 3 - Champagne Dom Pérignon 1959, 4 - Château Rayne-Vigneau 1964.**

Le Rayne-Vigneau a été mis quatrième car en fait nous l'avons considéré comme hors- catégorie, tant il est parfait.

Aurélien nous a fait goûter un **Château de Peyrel Excellence d'appellation Rosette 2015** d'une toute petite appellation près de Bergerac. Très frais et fluet il n'a pas souffert de la comparaison avec le Rayne-Vigneau.

La cuisine d'Alain Pégouret est assez complexe mais astucieuse et fondée sur de beaux produits. Le service de **Gaëtan** a été parfait et souriant.

Jérôme et Bruno sont deux amateurs compétents et sympathiques, qui vont certainement avoir de belles occasions de boire de grands vins anciens. Je suis heureux de ce déjeuner de partage.

Ma fille cadette vient déjeuner à la maison avec trois de mes petits-enfants, qui ne sont pas ses enfants (ce n'est pas une énigme à trouver). J'ai acheté un cœur de filet de saumon de Kaviari qui sera pris en apéritif, aussi un vin blanc semble le plus pertinent.

Au frais, il y a un Hermitage Chante Alouette Chapoutier 1945. Lorsque je soulève la bouteille, je m'aperçois que le niveau est très bas, qu'un catalogue de vente de vins qualifierait de « vidange ». La couleur est ambrée mais acceptable. Par précaution je saisis aussi une autre bouteille sans étiquette, d'un vin blanc de Faiveley Négociant, de très belle couleur et de meilleur niveau, qui semble beaucoup plus ancien.

La bouteille du 1945 est cernée d'une résille métallique qui a permis aux étiquettes décollées de rester en place. Le bouchon se brise mais vient sans perdre de miettes dans la bouteille. Je sens le vin et à mon grand étonnement, le parfum est très pur. Aucun défaut n'apparaît.

Je fais sentir à ma femme qui juge le vin un peu sucré et comme moi ne sent aucun défaut. Comme nous serons deux ou trois seulement à boire, je n'ouvre pas le Faiveley.

Nos invités arrivent trois heures après l'ouverture du vin blanc. L'**Hermitage Chante Alouette Chapoutier 1945** a un parfum doux et discret très agréable. Le saumon cohabite avec le vin en parfaite harmonie, le gras du saumon mettant en valeur l'acidité conservée du vin. On peut dire que ce vin est agréable, combinant des tendances de vin sec avec des instants de douceur. Il peut passer de tendances de sauternes sec à des évocations de vins du Jura.

Lorsque nous passons à table, le vin est bu avec le poulet et les pommes de terre et l'accord se trouve mais moins percutant qu'avec le saumon.

Je vais chercher un vin rouge en cave et c'est au hasard que je choisis un **Château Haut-Marbuzet 1989**. Lorsque je dirigeais un groupe de sociétés dont le siège social était à La Courneuve, j'allais déjeuner parfois dans un cercle d'entrepreneurs du Bourget et je choisissais toujours du Haut-Marbuzet, bordeaux atypique, très riche, franc et plaisant. C'était il y a quarante ans et en buvant ce 1989 de nombreux souvenirs me reviennent. Ce vin est riche, franc, cohérent, de belle puissance puisqu'on sent la lourde truffe et un fort grain. Voilà un vin rassurant qui plairait à tout amateur.

Il accompagne bien les pommes de terre et provoque de beaux accords avec les fromages et même un Brillat-Savarin qui n'est pourtant pas l'ami naturel des bordeaux.

Le dessert d'une tarte aux pommes et de mini éclairs aux divers chocolats s'est pris sans vin.

C'est encore une fois un beau repas de famille. La grande leçon est qu'il faut toujours laisser sa chance au vin, car le Chante Alouette 1945 aurait probablement été éliminé ou délaissé par des amateurs qui n'auraient cru en lui. Il faut faire confiance aux vins, capables de belles surprises.

J'invite à déjeuner un ami gastronome raffiné que je n'avais pas vu depuis des années. Le restaurant choisi est **le restaurant Pages**. Un peu avant 11 heures je suis présent au restaurant où l'aspirateur fait un bruit de gros avion.

L'ouverture des vins commence par un Chablis 1<sup>er</sup> Cru A. Bichot négociant 1947. C'est un des vins acquis de la cave de l'Institut de France. La bouteille n'est pas très belle, la capsule est d'origine et le niveau est légèrement bas. Le haut du bouchon est très sale. Le bouchon se brise et j'utilise une seconde mèche pour sortir le reste du bouchon en entier. Le bouchon est très imbibé au point qu'en

plantant la mèche avant de tirer, j'avais vu de petites bulles soulevant du liquide au point haut de la mèche. L'odeur du vin n'est pas repoussante ni désagréable mais semble plate, faible et paresseuse.

Le Châteauneuf-du-Pape Paul Jaboulet Aîné 1953 a perdu sa collerette d'année et je n'ai l'indication du millésime que parce que j'avais acheté trois bouteilles de ce vin. Le niveau dans la bouteille est très haut, parfait. Le bouchon vient bien même s'il se brise en deux et le parfum est divinement séduisant.

Pendant que j'officie, je mets au point le menu avec le **chef Ken**. Il a prévu des asperges blanches avec des morceaux de homard et une sauce pour homard. Je lui demande de servir les asperges en deux fois, le premier service étant des asperges, cuites à la poêle, seules, puis le plat tel qu'il l'a prévu.

Il annonce ensuite un turbot et des côtes d'agneau. Cela me convient. L'excellent pâtissier a prévu aujourd'hui un dessert léger au chocolat. Très bien. **Pierre-Alexandre** directeur de salle et sommelier me fait goûter un Rivesaltes Cazes 2014 qui serait un accompagnement judicieux, aux saveurs caléidoscopiques mais fortes. Nous verrons.

Selon la tradition, dès que la séance d'ouverture est finie, je vais boire une bière japonaise à la brasserie 116 qui appartient aux propriétaires de Pages et l'on m'offre de grignoter des édamamés qui forment avec la bière un accord parfait.

Mon ami arrive. Il n'a pas changé depuis notre dernière rencontre et me réciproque le compliment. **Yacine** nous décrit les amuse-bouches et je suis toujours impressionné quand les serveurs arrivent à décrire sans faute toutes ces complexes préparations.

Horreur, le **Chablis 1<sup>er</sup> Cru A. Bichot négociant 1947** est servi et sa couleur est grise, d'un gris sale, peu avenant. Mais je ressens dans ses difficiles parfums un possible retour à la vie. Après de lourdes averses, mon grand-père avait l'habitude de dire, s'il voyait un petit peu de ciel bleu : il y a assez de bleu pour faire une culotte de gendarme. Le premier contact difficile avec le vin me donne le même espoir et je dis à Jean-Philippe : « je pense que le vin va s'élargir ».

Pour les asperges blanches, nues, le **Châteauneuf-du-Pape Paul Jaboulet Aîné 1953** est impérial. L'amertume des asperges excite le vin qui devient rayonnant. Ce vin direct, franc, a tout pour lui et se comprend instantanément.

Avec la sauce pour le homard du plat suivant, le vin blanc s'élargit. La sauce efface ses faiblesses et ses imprécisions. Nous savons que nous buvons un vin fatigué, mais il se met à exprimer de belles complexités.

Le délicieux turbot s'accorde avec les deux, le vin du Rhône recevant la douceur du poisson pour exposer des grâces subtiles.

Pour les côtes d'agneau, le vin rouge est à son aise mais il est intéressant qu'à chaque moment du repas nous allons d'un vin à l'autre pour voir comment les choses se passent et nous avons d'agréables surprises car le vin blanc se met à briller là où on ne l'attend pas. Ce n'est pas un grand vin bien sûr, mais ses fulgurances inattendues sont agréables à vivre.

Nous ne sommes pas en situation d'aborder un vin doux naturel aussi le délicieux dessert au chocolat se déguste à l'eau.

Le vin doit être une surprise. Comme au repas avec ma fille, un vin que beaucoup rejetteraient offre des instants de bonheur. Ça n'en fait pas un grand vin mais une belle découverte.

Manger chez Pages est toujours un grand plaisir. La cuisine est directe, faite de beaux produits aux cuissons idéales. Le service est attentif. J'ai revu avec plaisir un ami gastronome. De nouvelles aventures s'annoncent. C'est le plaisir de la vie.

Amicales salutations de François Audouze