



wine-dinners

Dîner à l'Auberge Nicolas Flamel avec des normaliens, déjeuner au restaurant Le Sergent Recruteur et préparation des vins la veille d'un déjeuner de 55 personnes.



Ce **Mas de Daumas Gassac vin de pays de l'Hérault 1980** a étonné de jeunes normaliens pourtant experts en dégustation à l'aveugle.

Deux étudiants d'une grande école sont des fidèles de l'Académie des Vins Anciens. L'un d'entre eux travaillant pour obtenir un poste prestigieux dans l'Administration Française m'avait dit que s'il l'obtenait, il m'inviterait à dîner pour célébrer sa nomination.

Nous nous retrouvons à quatre à **l'Auberge Nicolas Flamel**, la plus vieille auberge de Paris, aux pierres et boiseries ancestrales et à la décoration d'une rare beauté.

Lorsque j'arrive pour ouvrir les vins, la brigade est active pour tout préparer, d'autant plus que le restaurant va recevoir ce soir le chef d'un restaurant trois étoiles historique de Paris. Tout doit donc être parfait. Le **sommelier Claude** qui a vécu longtemps à San Francisco me reçoit comme un prince et nous bavardons pendant que j'ouvre un vin et un champagne.

Il se trouve que les trois normaliens participent à tous les concours de dégustation proposés aux écoles européennes les plus prestigieuses. La dégustation à l'aveugle n'est pas un souci pour eux tant leur connaissance des cépages et des appellations est grande. J'ai choisi un vin qui sera caché par une housse pour qu'ils le découvrent sans savoir et j'espère bien qu'ils ne trouveront pas.

J'ai ouvert un champagne qui fera le début de repas mais il est opportun de commencer par un champagne servi au verre proposé par le restaurant : le **Champagne Lallier Réflexion R.019**. La couleur est extrêmement pâle comme celle d'une eau claire. La bulle est active et le champagne est un peu serré. On sent sa belle subtilité et son élégance, mais un peu timides.

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

Les amuse-bouches sont : ormeaux et crème de citron et yuzu, millefeuille de topinambour avec crème de raifort et poudre de laurier, bouchée de filet de bœuf en pastrami et caviar osciètre. Ils donnent un aperçu convaincant du talent du **chef Grégory Garimbay** que l'on voit dans sa cuisine, actif, attentif et souriant.

Le **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1982** a une couleur d'un or clair qui contraste avec la pâleur du jeune Lallier. C'est un champagne large, souriant, ample, d'une complexité vive et, ce qui me fait particulièrement plaisir, c'est qu'il « féconde » le Lallier en lui donnant une belle largeur. Constaté que des vins se fécondent est un de mes plaisirs.

Le menu est ainsi rédigé : langoustine, herbes et fleurs, caviar Kristal / asperge blanche, cacahuète, moutarde / homard bleu, morilles, moelle, algue poivrée / poularde Culoiselle, romaine grillée, lard de Colonnata / kiwi, salicorne, piment fumé / artichaut, vanille, tonka / chocolat, algue nori, criste marine.

Les mignardises sont : crème fraîche de chèvre et fruits des bois, financier à la noisette et sucette meringuée au citron.

A côté du Mumm, Claude nous sert le **Chablis 1er cru Vaillons Vincent Dauvissat 1996** que je bois sans connaître l'année. La couleur est très rose. C'est un magnifique chablis puissant et déroutant, car il varie ses messages selon les plats et les accompagnements. Sur la langoustine, à laquelle le caviar donne un sacré coup de fouet, c'est un régal absolu. Son millésime est beaucoup plus jeune que ce que j'attendais, car sa faculté adaptative est celle d'un vin d'une grande maturité.

L'asperge blanche va permettre l'entrée en scène d'un vin qui n'a aucune étiquette ni signe dont le cépage César m'est inconnu, un **Côtes d'Auxerre César domaine Sorin 1969**. J'ai proposé comme millésime 1986 car sa fraîcheur, et son intensité sont ceux d'un vin très jeune. Ce vin franc et direct est une belle surprise. Il emmène sur des pistes élégantes et subtiles que j'aurais placées dans d'autres régions.

Mon vin arrive masqué et mes jeunes amis cherchent sur quelle rive bordelaise il se situerait. J'ai donc réussi à les égarer, car il s'agit d'un **Mas de Daumas Gassac vin de pays de l'Hérault 1980**. Je suis moi-même surpris que le vin au parfum noble soit aussi éblouissant. Car l'hypothèse qu'il soit un Grand Cru Classé de Bordeaux n'est pas une hérésie. Aimé Guibert, fondateur de ce domaine, dont je fus l'ami, aurait été heureux des propositions de mes convives qui pratiquent avec succès les dégustations à l'aveugle.

Le vin est noble, solide, expressif, conquérant mais serein et il est évident que l'âge lui apporte une cohérence qui souligne sa grandeur.

La poularde est divine, fondante en bouche et met en valeur le **Barolo Giacomo Borgogno 1943**. A son contact, j'ai un petit frisson car on entre dans un monde de vins anciens qui est luxe, calme et volupté. On imagine des nymphes au front ceint de fleurs roses et qui pincent un luth en chantant. Car tout est délicat dans ce Barolo expressif. C'est un grand bonheur de le goûter.

La cuisine du chef est très talentueuse. Notre table est une corne d'abondance où chaque serveur vient ajouter de nouvelles saveurs au plat déposé devant nous. Ça n'arrête pas et je pense que cette forme de cuisine où la surenchère d'accompagnements est sans fin connaîtra un frein lorsque le pouvoir tyrannique du Guide Michelin s'affaiblira. Ce qui n'empêche pas que nous ayons apprécié la cuisine imaginative et talentueuse du chef.

Le sommelier Claude a le cœur sur la main. Il est d'une grande sensibilité. Le service des plats est parfait et les serveurs sont souriants. C'est une expérience gastronomique marquée par l'abondance et très réussie.

Un ami du monde du vin qui a changé de trajectoire professionnelle suggère que nous déjeunions ensemble. Ce sera avec joie. L'ancienne directrice d'un restaurant que je pratique fréquemment a changé de carrière et s'oriente vers la pâtisserie. Elle voulait me voir lors de la séance d'ouverture des

vins d'un de mes prochains repas. Les dates ne convenaient pas, mais hier je reçois un message : 'je peux venir vous voir demain'. Si elle vient pour voir l'ouverture des vins je trouve opportun de l'inviter au déjeuner, car mon ami acceptera sa présence.

Le déjeuner se tiendra au **restaurant Le Sergent Recruteur**. Je dis à Lumi que je commencerai les ouvertures à 11h30. Je suis arrivé à 11h10 aussi vais-je me promener le long de la Seine dans l'île Saint-Louis en attendant qu'elle arrive.

Il se trouve que j'ai prévu un vin blanc de 1957 de bas niveau, qui nécessite absolument un long temps d'aération. A 11h45, je bous, car elle n'est pas là. A 11h50 je fulmine et j'envisage de ne plus la convier à déjeuner. A 12h je suis au bord de l'apoplexie et elle se présente, confuse, car elle voit ma mine. Ma colère est à son niveau ultime mais je n'ai pas le courage de la priver du déjeuner. Mon humeur s'améliorera lentement comme celle d'un vin qui reçoit une oxygénation lente.

Le Puligny-Montrachet Clos de la Mouchère Henri Boillot 1957 au bas niveau et à la belle couleur a un bouchon qui se déchire mais vient sans incident et offre un parfum où la fatigue n'exclut pas l'espoir. Le Richebourg Jaboulet-Vercherre 1978 a un parfum de toute beauté. Il promet énormément.

Le soleil est revenu dans ma tête lorsque mon ami, ponctuel, passe la porte. Nous discutons avec **Gaëtan** de la composition du menu car j'aimerais qu'on commence par le vin rouge pour laisser au vin blanc plus de temps pour qu'il se recompose. Nous aurons donc un foie gras poché que j'ai demandé de recevoir sans rien d'autre, un plat d'asperges vertes et un ris de veau à l'artichaut.

La goûteuse rilette avec des toasts est le premier grignotage. Avec le **Richebourg Jaboulet-Vercherre 1978** si riche et franc, si facile à vivre, c'est un bonheur.

Gaëtan nous apporte l'amuse-bouche qui est une sorte de crème de petits pois. Ça me fait sourire car j'avais bien dit qu'on commencerait par le rouge et il est inenvisageable que le vin puisse s'accommoder de ce plat.

Le foie gras poché sans aucun accompagnement pourrait sembler curieux mais j'ai tant organisé de repas avec **Alain Pégouret** qu'il ne s'agit pas d'un choix extraordinaire. Le foie est superbe et le Richebourg montre sa largeur et sa noblesse. C'est un grand vin même si la puissance n'est pas extrême. Oserais-je dire que je le préfère comme cela ?

Les asperges sont excellentes, mais les accompagnements de pamplemousse et de fruits acides vont être difficiles pour le vin blanc. Il faut aborder le **Puligny-Montrachet Clos de la Mouchère Henri Boillot 1957** sans attendre de lui qu'il ressemble à un Puligny-Montrachet. C'est un vin blanc qui aurait des accents de vin jaune, avec une belle acidité. Il est très agréable et il fait du hors-piste. Il n'est pas dans son appellation mais peu importe. Il a un fruit généreux et large, une belle acidité et on peut vraiment l'aimer et lui trouver du plaisir. Ceci ne peut exister que si on ne juge pas le vin avec des critères d'expert et si on l'accepte tel qu'il est. Je l'ai fait goûter en fin de repas à Gaëtan et à **Aurélien** le souriant sommelier, qui en sont convenus.

Le ris de veau est excellent mais copieux et pesant. Il forme un bel accord avec le Richebourg toujours aussi élégant et fringant. L'artichaut joue bien son rôle apaisant.

Lumi et Alex se sont trouvé des intérêts communs. Nous avons bavardé en amis. Ce fut un beau déjeuner et un vin difficile d'aspect nous a offert un beau message. C'est la magie du vin.

Cela fait plusieurs mois que j'ai lancé les invitations pour fêter mes quatre-vingts ans. Ce sera au **restaurant L'Ecu de France** que je connais depuis plus de soixante ans car il accueillait des fêtes familiales. La recherche de vins à ouvrir pour plus de cinquante personnes est assez excitante. Je choisirai en priorité des grands flacons dont certains ont été achetés pour de grandes fêtes. Ce sera le cas du Salmanazar de Pommery 1973 et du Mathusalem d'Ermitage de Chapoutier 2009. Ça fait déjà vingt bouteilles avec ces deux flacons.

Viennent ensuite des jéroboams ou doubles magnums, des magnums et des bouteilles. Nous aurons donc presque tous les volumes possibles. J'ai voulu aussi présenter des appellations originales, peu fréquentes dans des repas. Cela donne le programme qui n'a cessé de changer de semaine en semaine :

Salmanazar Champagne Pommery & Greno Brut 1973 / Bouteilles d'Hermitage Blanc Marquise de la Tourette Delas 1987 / Double magnum Château d'Arlay Côtes du Jura rouge 1989 / Double Magnum Côtes du Roussillon Villages domaine Cazes 1989 / Mathusalem Ermitage "Le Méal" M. Chapoutier 2009 / Magnums Coteaux du Layon Château du Breuil 1985 / Jéroboam "la Géante" Maury Mas Amiel 1963.

Ce n'est qu'au moment des ouvertures que je me suis rendu compte que j'avais créé un programme pour plus de cinquante personnes, sans Bordeaux ni Bourgogne. C'est assez original.

En accord avec le restaurant, j'ai apporté tous mes vins la veille à 17 heures pour ouvrir les plus grands formats afin qu'ils puissent profiter d'une oxygénation lente. J'ai prévu beaucoup plus de flacons que ce qui est nécessaire, car je ne veux pas avoir de mauvaises surprises et aussi parce que je ne sais pas bien apprécier combien 55 personnes boiront d'un même vin.

Je commence par ouvrir le Salmanazar Champagne Pommery & Greno Brut 1973, dont le bouchon vient sans effort. Du fait du pincement du verre de l'intérieur du goulot, de petites brisures de liège sont repêchées avec les outils adéquats. Le parfum me plaît. Si j'ai voulu ouvrir ce flacon en premier c'était aussi pour vérifier que le vin n'est pas mort, car il eût fallu au plus vite trouver une solution de rechange pour l'équivalent de douze bouteilles. Je suis rassuré.

J'ouvre ensuite le Mathusalem Ermitage "Le Méal" M. Chapoutier 2009 qui ne pose aucun problème et offre un parfum conquérant. Ensuite ce sera le double magnum Côtes du Roussillon Villages domaine Cazes 1989 qu'il est bon d'ouvrir maintenant car la cire très dure demande un temps extrêmement long pour l'enlever. Le parfum est plus encourageant que ce que j'attendais. Tout va donc très bien.

Pendant que j'officialiais, un restaurateur d'une ville voisine avait déjeuné avec un ami ce midi et avait asséché deux Rayas et un troisième vin. Il ne cessait de me dire que les vins anciens devraient être ouverts au dernier moment et que mes vins étaient forcément morts. Il n'est ni le premier ni le dernier à avoir ces fausses idées.

Je reviendrai demain à 10 heures pour poursuivre les ouvertures et recevoir mes invités à déjeuner à midi. Le dîner ce soir sera léger.

Amicales salutations de François Audouze