



wine-dinners

Déjeuner au restaurant l'Ecu de France pour mes quatre-vingts ans, apéritif dînatoire, déjeuner de famille et déjeuner dans ma cave avec une journaliste.



Cette bouteille « géante » de **Mas Amiel Maury 1963** est une rareté extrême, mon vin préféré du repas d'anniversaire.

Mes quatre-vingts ans se fêtent aujourd'hui au [restaurant l'Ecu de France](#), la veille de la date officielle. J'avais ouvert les plus grands flacons hier à 17 heures. C'est à 10 heures que je me présente pour ouvrir les autres flacons. Il pleut à torrent. L'apéritif sur la terrasse au bord de la Marne a peu de chances de se réaliser.

Un restaurateur assez « collant » m'avait quasiment obligé hier d'ouvrir une bouteille d'Hermitage Blanc Marquise de la Tourette Delas 1987. J'en ouvre cinq autres. Le Double magnum Château d'Arlay Côtes Du Jura rouge 1989 a une cire difficile à enlever. Il faut en permanence essuyer le goulot pour qu'aucune poussière ne chute dans le goulot. Le parfum est délicat et sensible.

Les magnums de Coteaux du Layon Château du Breuil 1985 ont de vilains bouchons qui se brisent en morceaux alors que le vin est jeune. Son parfum est subtil.

L'étonnement vient maintenant. Le Jéroboam "la Géante" Maury Mas Amiel 1963 est une bouteille qui doit être unique. La cire est très épaisse et je cherche à cisailer la cire en suivant une nervure régulière qui cerne le goulot. Le bouchon sort et soudain, avec lenteur, un gros morceau de verre épais

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

du goulot tombe. Puis quelques secondes plus tard un autre morceau de verre tombe. Immédiatement **Hervé Brousse**, le fils des propriétaires des lieux, qui dirige l'établissement, a le bon réflexe : on entoure la bouteille d'un film plastique sur plusieurs épaisseurs pour qu'elle soit plus solide. Il va falloir carafier le vin et le filtrer. Lors de ces opérations le parfum du Maury embaume la salle de sa douceur.

Toutes les ouvertures sont faites et la salle du restaurant est en pleine mise en place. On sent que les gestes sont précis et les méthodes rodées. On surveille la météo qui annonce que la pluie pourrait cesser vers 11 heures ou 11h30 ce qui pourrait permettre, si on essore les tables et le carrelage, de prendre l'apéritif sur la terrasse. Ce sera le cas.

Les premiers arrivants, venant de loin, sont très en avance. Tout le monde est à l'heure sauf deux américaines qui nous rejoindront en cours de route, ayant prévenu de leur retard.

Nous nous rendons tous sur la terrasse et c'est le moment de mon discours. Je le rumine depuis deux mois car j'ai envie de citer des anecdotes qui ont jalonné les relations avec chacun des convives, afin que chacun soit cité, sans que mon discours ne ressemble à ceux de Fidel Castro qui pouvaient durer six heures. Ceux qui sont cités sont heureux des souvenirs que j'évoque. On peut donc servir le **Salmanazar Champagne Pommery & Greno Brut 1973**, dont la couleur est ambrée mais assez claire, car, comme je le constaterai le lendemain, le fond est beaucoup plus sombre.

Ce champagne est enchanteur. Il a des saveurs idéales de champagnes anciens et je vois avec satisfaction que mes invités l'aiment. Il combine complexité et charme, étant doux comme un vin doux, mais avec une acidité noble. C'est un champagne très plaisant. J'avais prévu un jéroboam de champagne Montebello 1973 pour le cas où, mais nous n'arriverons même pas à finir ce grand Salmanazar.

Nous passons à table dans la salle du restaurant que nous occupons entièrement en sept tables de huit. Le menu préparé par le restaurant et mis au point avec moi est : tartare de bar au citron confit, œuf de truite et estragon / ravioles d'escargots et gambas, persillade et sauce à l'Arbois / filet de bœuf, sauce périgourdine et crème de foie gras / saint-nectaire / Pavlova aux pommes et ananas, chantilly mascarpone / chocolats / café et mignardises.

Tout le monde est surpris que l'**Hermitage Blanc Marquise de la Tourette Delas 1987** soit aussi fruité, large et généreux. C'est en effet un Hermitage en pleine maturité joyeuse. L'accord avec le bar et l'œuf est réussi.

Le **Double Magnum Château d'Arlay Côtes du Jura rouge 1989** est une divine surprise. Le vin rouge est d'une délicatesse élégante et subtile. C'est un vin noble et charmant tout en ayant une belle puissance. Il est très au-dessus de ce que j'attendais. L'accord avec les escargots et la persillade est un des plus jolis du repas. Quel vin élégant !

Le **Double Magnum Côtes du Roussillon Villages domaine Cazes 1989** est lui aussi particulièrement surprenant, car il y a en ce vin une noblesse que ne pourrait jamais avoir un vin intitulé « Villages ». C'est il y a vingt ans que j'avais visité le domaine de Rivesaltes Cazes, car j'avais tissé une relation amicale avec Bernard Cazes. J'avais bu alors de ce vin les millésimes 1982 et 1979. Enthousiasmé, j'avais alors acheté deux doubles magnum de 1989. Mon choix était bon car ce vin est exceptionnel.

Le **Mathusalem Ermitage "Le Méal" M. Chapoutier 2009** est un très grand vin, mais comme je le connais et comme il est jeune, j'ai beaucoup moins de surprise et d'émotion avec ce grand vin superbe qu'avec les deux rouges précédents qui m'ont subjugué. La viande de bœuf est de très grande qualité et le saint-nectaire assouplit l'Ermitage à la perfection.

La surprise la plus forte sera pour mes amis offerte par les **Magnums Coteaux du Layon Château du Breuil 1985**. L'accord avec la Pavlova est immense. Il y a du litchi, des fruits doux, des subtilités qui partent dans tous les sens, et c'est surtout cette douceur lascive de l'odalisque d'Ingres. On est sur un petit nuage de félicité.

C'est maintenant au tour du **Maury Mas Amiel en Jéroboam "la Géante" 1963** de parvenir en carafes sur les tables. Le parfum fort est envoûtant et en bouche c'est un feu d'artifice de douceurs, mais conquérantes alors que le Coteaux du Layon jouait sur sa seule douceur.

J'avais demandé à Hervé Brousse que les recettes soient de la plus grande simplicité et de totale lisibilité. Ce fut une réussite complète.

Comment classer des vins si disparates ? les plus complexes et envoûtants sont le champagne Pommery et le Maury. Tous ont de l'intérêt. Mon classement sera : **Mas Amiel 1963, Pommery 1973, Coteaux du Layon 1985, Château d'Arlay 1989, et ensuite tous les autres.**

Je suis allé parler à chacune des tables. Des amis de longue date ou des membres de la famille se retrouvaient après des années d'absence. L'ambiance était joyeuse. J'entre dans une nouvelle décennie avec un joli paquet d'émotions.

Juste après le déjeuner, un petit groupe s'est retrouvé **chez moi** pour un apéritif dinatoire. J'avais ouvert hier un **Jéroboam de Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 2008**. J'avais dû batailler avec le bouchon pendant plus de dix minutes, tant il était serré. Mon casse-noix est trop lisse pour faire tourner efficacement le bouchon. Le pschitt avait été tonitruant et le parfum d'une force étonnante.

Au service, le parfum est aussi puissant, imprégnant et la bulle est active. Le champagne est un conquérant. Il impose une trace en bouche à la façon d'un Attila ou d'un Tamerlan. Il a des qualités sans limite. Il est extrêmement complexe et plaisant. C'est un vrai grand champagne. A mon goût il gagnera en patientant en cave encore dix ans. Mais quel champagne !

Nous avons grignoté. Mon fils est allé dans sa cave et a ouvert des bouteilles partagées avec ses amis de toujours.

Après cette journée chargée, je suis allé me coucher, sachant que dans quelques minutes j'allais changer de décennie. Ça ne laisse pas indifférent.

Le 23 avril 2023 m'assène au réveil une dure vérité : les 80 ans, j'y pensais. Aujourd'hui c'est une réalité. Je vais vite ouvrir les vins du **déjeuner avec mes enfants**. Les vins sont récents il n'y a donc aucun problème et les parfums sont tous engageants.

L'apéritif se fait avec le **Jéroboam de Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 2008** bu en partie la veille et ouvert dans la nuit de l'avant-veille. Je l'aime encore plus qu'hier car la bulle est devenue plus calme et le champagne s'arrondit avec des saveurs plus que plaisantes. Il y a un gouda et des restes des petits fours d'hier. Tout se passe bien.

Ma femme a prévu du wagyu qu'elle achète en Belgique. Le fournisseur ajoute toujours à sa livraison un beau morceau d'Angus. Nous aurons donc le déjeuner en trois parties de viandes : wagyu puis intermède Angus et retour au wagyu.

C'est amusant car le wagyu généreux et bien gras est tout en douceur. L'Angus semble animé par un coup de fouet d'énergie, avec des saveurs viriles, et le retour au wagyu rend cette viande encore plus agréable puisque sa douceur est encore plus mise en valeur.

La **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1996** est tout en douceur. Quel vin élégant qui, à 27 ans, n'a plus besoin de montrer sa puissance. Elle est là et naturelle. Ce vin est charmant, agréable et bon compagnon des viandes. On se régale de ce vin juteux comme la viande.

Le **Vega Sicilia Unico 1989** a la démarche hautaine et fière d'un torero. Quelle richesse, quelle stature et ce qui me fascine c'est son finale qui est envoûtant, avec des tonnes de cassis et une signature mentholée. Et l'on voit que les deux vins sont très différents, le premier naturel, complet et complexe et facile à appréhender et le second dense, intense, fier, et finissant par une pirouette ensorceleuse. Les deux sont les meilleurs de leurs appellations et ne se confrontent pas. Il n'y a pas de vainqueur mais deux amis.

Le champagne est idéal sur une tarte au citron meringuée de grand plaisir.

Je reçois **dans ma cave** un organisateur d'événements pour des voyageurs en quête de raretés et une écrivaine et journaliste vivant à Singapour. L'idée est qu'elle écrive un reportage sur ce que je fais dans des revues pour globetrotters. Elle est dans la quarantaine et a annoncé des restrictions alimentaires qui orientent le choix du repas.

A 9 heures j'ouvre le champagne que j'ai prévu, un Dom Pérignon 1985 qui a un bouchon superbe et un pschitt discret mais réel. La feuille qui entoure le bouchon est désagréable car elle s'émiette, ce qui a été fréquent sur de nombreux millésimes.

La bouteille du Meursault Faiveley Négociant 1959 est d'un verre bleu comme les bouteilles des années de la deuxième guerre mondiale. Je ne pense pas qu'il s'agit d'un réemploi. Le niveau est très haut. Le bouchon est de belle qualité. Je sens le goulot et une odeur affreuse de bouchon est insupportable. Par curiosité je sens le bouchon et la surprise est grande, car le bouchon ne sent absolument pas le bouchon. Comment est-ce possible ? Je sens plusieurs fois pour confirmer mes impressions.

Deux heures plus tard, le nez de bouchon s'est très atténué. Trois heures après, je ne sens presque plus rien et il me semble plausible de donner une chance à ce vin. Il y a dans ma cave de quoi réagir.

Le menu très simple et froid sera : chips à la truffe, saucisson, caviar pain et beurre, sushis et sashimis, fromages de chèvre et de brebis, tarte aux pommes.

Le **Champagne Dom Pérignon 1985** a une belle robe dorée et une bulle présente. Il est dans un stade de sa vie qui est parfait car il est encore jeune mais présente aussi des signes de belle maturité. Il est tellement serein. Je le trouve idéal à cet âge. Avec le caviar osciètre prestige Kaviari, il confirme à quel point l'accord caviar et Dom Pérignon est pertinent.

Lorsque le **Meursault Faiveley Négociant 1959** est servi, le nez de bouchon réapparaît, très faible. En bouche il n'est pas vraiment gênant et au bout de quelques minutes, le nez de bouchon ainsi que le goût de bouchon ont complètement disparu. On dispose alors d'un vin très rond, fluide et d'un joli fruit. C'est un vin qui n'est pas puissant, pas très complexe que j'aime beaucoup et d'autant plus que c'est un rescapé, car le nez de bouchon était si fort à l'ouverture qu'il aurait pu être condamné. Avec les sushis et fromages le vin se comporte agréablement.

J'ai fait goûter à mes convives quelques gouttes d'une bouteille de **Sherry du Cap 1862** déjà ouverte depuis des mois. L'élégance est certaine mais on sent un vin un peu éventé.

Ce déjeuner fort agréable aurait-il des suites à Singapour ? Faisons un rêve.

Amicales salutations de François Audouze