



277^{ème} déjeuner au restaurant Pages, déjeuner au restaurant Relais Plaza, dîner au restaurant Le Procope et arrivée à l'Assiette Champenoise en vue d'un séjour à Reims avec mes conscrits.



Ce **Chevalier-Montrachet Domaine Leflaive 1992** est sublime, la vedette du 277^{ème} repas.

Au **restaurant Pages** se tient un déjeuner avec cinq convives venant de Singapour, d'Australie et de Londres. Nous nous sommes connus par Instagram. Ils allaient passer une semaine en Champagne et m'ont demandé d'organiser un repas selon mes critères. Ils ont apporté deux champagnes et j'ai apporté les autres vins.

Deux d'entre eux sont venus dans la matinée assister à l'ouverture des vins et je les ai emmenés boire une bière en croquant des édamamés selon la tradition. Les autres convives arrivent à 12h30. Parmi eux une femme de Londres, qui est une grande influenceuse dans le monde du vin et me rappelle que nous nous sommes rencontrés lors d'un dîner que j'ai organisé au club 67 Pall Mall de Londres.

J'ai demandé au chef Ken, devant l'abondance des champagnes, de préparer un poisson cru et du Wagyu en carpaccio. Nous commençons par un **Champagne Cristal Roederer 1988** qui a fait un joli pschitt à l'ouverture. La couleur est claire pour un champagne de cet âge. Instantanément, je suis frappé par le brio de ce champagne aux complexités infinies. Quel bonheur. Ce qui me ravit c'est que

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

ce champagne est tout sauf conventionnel. Il explore des saveurs hors des sentiers battus. Il interpelle et ça me plaît énormément.

Les vins qui composent le **Champagne Krug Grande Cuvée étiquette crème magnum** ont autour de quarante ans. C'est après le Cristal Roederer le deuxième apport de mes nouveaux amis. C'est un champagne magnifique mais je le connais par cœur aussi, il me transporte moins que le Cristal Roederer. Mais sa grandeur va marquer le repas.

J'ai demandé à **Pierre-Alexandre** de servir en même temps le **Chevalier-Montrachet Domaine Leflaive 1992** d'une année exceptionnelle. Instantanément, la première gorgée est comme un feu d'artifice. Ma bouche explose de bonheur car le vin est plein, complet, abouti, cohérent, parfait. Il apporte une joie de vivre rare. Et c'est judicieux de le boire en même temps que les champagnes car les plaisirs s'ajoutent.

Pour le Wagyu, je fais servir le **Champagne Dom Pérignon 1952**. Je suis en face de la perfection pure et je serais prêt à m'enfermer dans une bulle de bonheur, comme avec les quelques vins qui m'ont tétanisé comme l'Hermitage La Chapelle 1961 ou le Montrachet Bouchard 1865. Car je suis en face d'un vin parfait. Et les délicieuses herbes fines qui accompagnent le Wagyu donnent une excitation magistrale à ce champagne idéal.

Le homard est accompagné par le brillantissime Chevalier Montrachet.

Pour le poisson, nous avons les deux Bordeaux. Le **Château Lafite-Rothschild 1961** qui avait un niveau bas s'est reconstitué et on ne lui trouve aucun défaut. Il a un goût de truffe très riche et c'est un grand bordeaux, comme mes amis le souhaitaient.

J'attendais beaucoup du **Château Ausone 1929** d'un très bel aspect, mais s'il a la largeur des vins de 1929, je le trouve moins énergique que ce que j'espérais.

Sur un veau délicieux apparaissent les deux vins de la Romanée Conti. Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1970** au beau niveau et à la belle couleur est en pleine possession de ses moyens. Il est riche, plein, large et solide mais il a aussi un charme délicat. Il se boit bien, avec un finale d'une belle longueur. Il est plus énergique que ce que j'imaginai.

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1972 n'a pas une couleur parfaite et il n'est pas au niveau qu'il devrait avoir, mais « il raconte » la Romanée Conti et je pense que si je buvais ce vin avec Aubert de Villaine, nous lui trouverions les subtilités gracieuses de la Romanée Conti derrière le voile qui étouffe ses qualités. Un saint-nectaire excite La Tâche dans le bon sens.

Le pâtissier a fait un dessert délicat au goût de noix qui permet au Krug Grande Cuvée de nous rappeler à quel point il est raffiné.

Nous votons. Nous sommes six à désigner nos cinq préférés de huit vins. Trois vins auront des votes de premier, le Dom Pérignon 1952 a trois votes de premier, le Chevalier Montrachet 1992 en a deux et le Krug Grande Cuvée en a un.

Le vote du consensus est : **1 – Chevalier Montrachet Domaine Leflaive 1992, 2 – Dom Pérignon 1952, 3 – Krug Grande Cuvée magnum étiquette crème, 4 – Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1970, 5 – Château Lafite-Rothschild 1961.**

Mon vote est : **1 – Dom Pérignon 1952, 2 - Chevalier Montrachet Domaine Leflaive 1992, 3 – Cristal Roederer 1988, 4 – Richebourg DRC 1970, 5 - Château Lafite-Rothschild 1961.**

L'ambiance de ce repas a été exceptionnelle. Alors que nous sommes de régions du monde très différentes, nous avons bavardé comme si nous étions amis depuis toujours. La cuisine a été parfaite et le service excellent, **Naoko**, femme de chef Teshi, le propriétaire du restaurant, a apporté son sourire et son souci de perfection. Pierre-Alexandre a fait un service du vin parfait. Toute l'équipe de cuisine a fait des plats d'une grande justesse. C'est donc sans hésiter que je classe ce dîner comme le 277^{ème}, un grand moment de partage.

Daniel est un anglo-saxon vivant à Dubaï qui est l'un des dirigeants d'un groupe qui possède des hôtels et des clubs dans beaucoup de pays dits émergents. Il anime les clubs et essaie d'offrir à une clientèle fortunée des événements hors du commun. Il m'a contacté pour étudier ce que je pourrais offrir à cette clientèle.

Nous avons rendez-vous au **Relais Plaza**. Lorsque j'arrive à l'hôtel Plaza je vois **François Delahaye** le directeur général de l'hôtel qui met quelques secondes à me reconnaître. Il me guide vers le Relais que je ne connaissais pas. Ce restaurant ouvert en 1936 est d'une décoration que j'adore de pur Art Déco. Un panneau mural au-dessus du bar représente Diane chasseresse. J'adore. Les assiettes ont aussi un design de grande beauté.

Sur la carte inspirée par **Jean Imbert**, je choisis un velouté de cèpes et un turbot. Daniel me laisse choisir les vins. Pour l'entrée, ce sera un **Champagne Louis Roederer Collection 244 sans année** fait de vins de la réserve perpétuelle créée en 2012, de vins de réserve allant de 2012 à 2018 et de vins du millésime 2019. Pour savoir sa composition entre les trois cépages de la Champagne il faudrait aller sur internet. Le sommelier me l'a chuchotée mais je l'ai oubliée. Ce champagne me plaît beaucoup dans sa fraîcheur et sa droiture. Il est un peu jeune pour mon palais mais tient sa place. Nous l'avons pris au verre.

Pour le turbot j'ai commandé, avec l'accord de Daniel qui m'invite, un **Hermitage Jean-Louis Chave 2005**. Je l'attendais un peu plus mûr et je me réjouis de sa jeunesse. Un Hermitage de Chave ce n'est que du bonheur, avec une belle richesse et une présence noble. C'est un grand vin.

Le dessert aux figues est très bon. Jean Imbert est un chef généreux dont les recettes copieuses s'adressent à des Gargantuas. Le cadre est rassurant et invite à revenir en ce lieu accueillant.

Nous avons exploré des pistes de collaboration pour des dîners dans des pays que je ne connais pas. J'adorerais me lancer dans les aventures que nous avons évoquées. Daniel va dîner ce soir au restaurant gastronomique de Jean Imbert. Je lui ai suggéré de ne pas prendre le « grand » dessert, s'il veut rentrer chez lui vivant. Une bien agréable et prometteuse rencontre.

J'avais gardé un bon souvenir du **Café Procope** et j'y retourne avec mon épouse. Je commande des escargots et une joue de bœuf, deux plats superbes. La carte des vins n'a que des vins très jeunes et peu de vins de grand intérêt, mais je vois qu'il y a un Château de la Nerthe Châteauneuf du Pape 2019 au prix sympathique.

On me présente la bouteille et je vois : **La Nerthe Châteauneuf-du-Pape Les Granières 2019**. Ce n'est pas la première fois qu'une carte des vins porte le nom du cru prestigieux et que l'on sert le second vin. J'avais eu une confusion du même genre dans un autre restaurant où l'on proposait un Hermitage La Chapelle alors que le vin servi était un Chapelle de l'Hermitage qui est un second ou troisième vin.

Je vais voir au comptoir d'accueil quelqu'un qui me semble responsable et je lui explique la différence entre le vin proposé et le vin servi. Ce directeur me dit qu'il sait qu'il y a une différence. Il dit à un sommelier d'aller chercher en cave le grand vin.

Je retourne à ma place et je dis à ma femme : je te parie que le sommelier reviendra de la cave en disant : nous n'avons plus le grand vin.

Peu après, j'ai évoqué ce sujet sur Instagram et il y a eu plus de cent commentaires, montrant que ce problème apparaît un peu partout. La triche sur le libellé des vins de la carte des vins pour laisser croire que l'on va boire le grand vin est à combattre, car combien de personnes venant de France ou d'ailleurs savent faire la différence ? Les amateurs qui savent doivent dénoncer ces triches.

En ce qui concerne le vin que j'ai bu, il n'était pas mauvais, avec une belle jeunesse. Mais il n'y avait pas le coffre et l'opulence d'un Château La Nerthe. A la table voisine une famille d'Argentine était en France pour le mondial de Rugby. Nous leur avons souhaité bonne chance.

Avec mon **club de conscrits**, nous avons longuement débattu sur la façon de célébrer nos 80 ans. Plusieurs programmes ont été envisagés et à un moment j'ai demandé à **Olivier Krug** s'il serait possible de dîner dans la maison familiale Krug, dont Olivier m'avait dit tant de bien. Cette maison est celle où il a passé toute sa jeunesse.

Olivier me répond qu'il ne sera pas là le jour que nous souhaitons, mais que nous serions reçus avec plaisir. J'ai fait réserver des chambres à l'Assiette Champenoise et nous avons prévu avec **Arnaud Lallement** de déjeuner le lendemain du dîner à la maison Krug.

Le jour dit, je me présente à **l'Assiette Champenoise** avec le secret espoir qu'Arnaud soit présent pour que nous bâtissions le menu du déjeuner du lendemain. Nous nous connaissons bien aussi les échanges sont immédiatement constructifs. Arnaud propose des plats, je regarde quel vin conviendrait et nous bâtissons l'ordre dans lequel les plats devront être servis.

Plusieurs fois les ordres des plats changent, certains plats étant remplacés par d'autres et à un moment nous estimons que le projet est cohérent.

Je regarderai le lendemain le programme des vins. C'est un plaisir de construire dans cette ambiance amicale.

Je me rends à la piscine de l'hôtel pour faire quelques longueurs. C'est reposant. A 18 heures j'ai rendez-vous avec mes amis conscrits pour que nous nous rendions à la maison familiale de Krug.

Amicales salutations de François Audouze