

Déjeuner de famille au Train Bleu, déjeuner à la Manufacture Kaviari, rapide dégustation de cognac Hennessy et dîner avec de grands jeunes amateurs au restaurant Passionné.



Quelle belle bouteille que ce **Cru de Coy Enclave Yquem 1923** partagée avec les gagnants d'un concours international de dégustation.

Le dimanche nous allons faire un déjeuner de famille au **Train Bleu** le mythique restaurant de la Gare de Lyon à Paris. Il est géré à la façon d'une brasserie avec une cuisine très traditionnelle. Le gigot d'agneau est découpé devant le client sur le chariot appelé « voiture de tranche », les crêpes Suzette flambent au Grand Marnier devant la table. C'est vraiment « à la française ». Nous sommes sept, chacun fait son menu. Pour moi ce sera une royale de foie gras au topinambour, un lièvre à la royale façon Michel Rostang, sauce poivrade et taglierini à la crème et des crêpes Suzette. Ma balance va en garder le souvenir pour plusieurs jours tant c'est copieux.

Nous commençons par une **Champagne Collet Esprit Couture Brut Premier Cru 2012** d'une bouteille très originale. Une amertume prégnante m'a empêché d'en profiter comme j'aurais voulu. Les deux vins qui suivent ont été choisis après que deux demandes n'ont pu être satisfaites car les vins n'étaient plus en cave. C'est assez désagréable mais le restaurant a réagi en octroyant une remise sur la note finale.

Le **Châteauneuf-du-Pape Clos de l'Oratoire des Papes blanc 2022** est vin simple, jeune mais déjà agréable, qui a bien suivi mon premier plat qui ne m'a pas vraiment séduit.

Le lièvre à la royale est d'une puissance extrême. C'est l'expression gibier dans toute sa grandeur et c'est bon. On ne peut pas dire délicieux, car le plat est guerrier. Et le **Clos Vougeot Grand Cru Domaine Jacques Prieur 2017** est idéal, car sa jeunesse gracieuse et délicate fait un contrepoint à

l'envahissante grandeur du lièvre. La combinaison est idéale. J'ai beaucoup aimé ce vin gracieux et ce lièvre sauvage.

Nous étions nombreux à avoir commandé des crêpes Suzette aussi deux serveurs sont venus avec leurs chariots pour flamber les crêpes. L'un a eu la main lourde sur le Grand Marnier. L'autre l'a eu légère. Les deux versions sont agréables.

L'ambiance est très brasserie. On sent la volonté de bien faire et le dimanche pour un déjeuner de famille, c'est cela la France que nous aimons.

Une amie américaine était présente au dîner au château d'Yquem. Elle est encore à Paris aussi nous allons ensemble déjeuner à la **Manufacture Kaviari**. **Karin Nebot** reçoit des chefs étrangers de Corée et du Danemark aussi déjeunerons-nous dans la cuisine qui est un espace fort agréable.

Nous allons déguster du Caviar Oscière que j'aime beaucoup, du Caviar Baeri français, du Caviar Oscière gros grains et du Caviar Kristal. Les préférences sont différentes pour chacun de nous. L'Oscière gros grains que je mets en premier est mis en dernier par ma voisine. Ma femme préfère le Baeri à l'Oscière alors que je fais le choix contraire. Peu importe et cela prouve que ces caviars sont tous bons.

On les goûte d'abord avec des blinis et des œufs de truites, des œufs de saumon viennent compléter nos amuse-bouches avec du saumon présenté en deux formes différentes, l'une très douce et l'autre plus typée.

J'ai apporté un **Champagne Dom Pérignon Magnum 1992** qui est d'une belle sérénité. Lors de son lancement ce champagne n'avait pas été encensé, car d'une petite année, mais aujourd'hui son équilibre non ostentatoire en fait un champagne adorable.

Dom Pérignon est vraiment l'ami des caviars du fait de cette aisance accueillante. Mais j'ai aussi apporté un **Château Chalon Désiré Petit & Fils à Pupillin 1992**. Son nez est intense et puissant avec une forte marque alcoolique mais aussi un petit soupçon de caramel.

Avec une tartine smorrebrod danoise, l'accord avec le Château Chalon est impressionnant aussi je vais le faire goûter aux danois présents dans la grande salle de la Manufacture. Ils sont comme moi éblouis de cet accord.

Nous allons dans la salle de dégustation réfrigérée faire la traditionnelle dégustation avec **Alexis** qui nous suit ou nous précède dans notre périple.

La suite du repas se fait à la cuisine avec de délicieuses tartes, et un dessert à base de citron. L'atmosphère chez Kaviari est toujours aimable et ouverte au partage.

L'amie américaine aura participé au dîner à Langon, au déjeuner à Yquem avec l'équipe qui fait Yquem, au dîner à Yquem et à ce déjeuner. Elle a vécu une belle expérience.

Une habitude avait été créée il y a quelques années de proposer à des étudiants de grandes écoles de participer à l'Académie des Vins Anciens en bénéficiant d'un tarif préférentiel. Plusieurs étudiants de diverses écoles, HEC, Normale Sup et autres, en avaient profité. J'avais revu certains étudiants lors de dîners privés et j'ai appris qu'ils avaient formé un groupe qui participait aux compétitions ouvertes aux grandes écoles européennes de dégustation de vins à l'aveugle.

J'avais dit à ces candidats : si vous gagnez la compétition, j'ouvrirai pour vous de belles bouteilles. Il se trouve qu'ils ont gagné. Je n'ai pas vu le diplôme, je fais confiance.

Nous avons échangé des messages pour mettre au point le programme des vins. L'un des lauréats a proposé un restaurant que je ne connais pas, le **restaurant Passionné**, fondé il y a un an. Le personnel est prévenu que je viendrai vers 17 heures ouvrir les vins.

Lorsque je me présente, l'accueil est sympathique. On sent le personnel très intéressé et concerné par notre dîner.

J'ouvre les vins. Le serveur ou sommelier qui accompagne mon travail vient avec plusieurs carafes et je lui dis que je ne les utiliserai pas. Pendant l'ouverture, je me fais expliquer les plats conçus par le chef **Satoshi Horiuchi** et je fais modifier l'ordre de service, j'ajoute un plat et certains ingrédients seront évités, comme la vanille ou la vinaigrette. Cela se fait dans un climat ouvert.

Le Montrachet Caves Nicolas 1928 a un verre très clair qui permet de voir que le vin est trouble. Le nez n'est pas parfait mais il faut attendre avant de juger. Le Kébir Rosé Frédéric Lung probable 1947 a un nez qui me rappelle de beaux souvenirs. Un sourire illumine mon visage.

Le Chambertin Clos de Bèze Pierre Damoy 1961 a un parfum qui promet du bonheur et La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1963 promet de la grandeur.

J'ouvre maintenant le vin parmi les trois que j'ai apportés qui est le cadeau symbolique pour mes amis gagnants du concours : le Cru de Coÿ Enclave Yquem Sauternes 1923. Il a cent ans tout juste et il a vécu dans le berceau d'Yquem. Il y a une forte sensibilité dans ce cadeau. Son parfum est d'une justesse parfaite.

L'ami qui a apporté son vin, le Château Siran Margaux 1929 est un héritier des propriétaires. La bouteille a été reconditionnée au château en 2002. On sent que le parfum est plus jeune que celui d'un 1929, même si le vin est authentiquement de 1929.

Les deux champagnes sont ouverts au dernier moment car je ne voulais pas les ouvrir avant l'arrivée de leur apporteur.

Les bouteilles étant ouvertes, j'ai le temps de me rendre au siège de la Banque J.P. Morgan où le cognac Hennessy va faire goûter des cognacs d'exception en présence du Maître Assembleur **Renaud Fillioux de Gironde**. Je bavarde avec plusieurs personnes invitées en grignotant des petits canapés sympathiques et en buvant un champagne du groupe Moët Hennessy. Devant repartir assez vite, je demande à Renaud de me faire goûter un seul cognac avant le début de la dégustation. C'est un **Cognac Richard Hennessy** qui m'est tendu. Quel grand cognac. Il ne peut se boire que religieusement.

Je reviens vite au restaurant Passionné. Le menu du repas est : amuse-bouches: Saint Jacques, crabe, tourteau et betterave / saint Jacques dans sa coque, ormeaux avec aubergine / déclinaison autour du champignon, comme un café gourmand / lieu jaune / ris de veau et crevettes / canard / lièvre à la royale / Tatin / cannelés exotiques.

Parmi les deux champagnes Pol Roger Demi-Sec nous commençons par le **Champagne Pol Roger Extra Cuvée de Réserve Demi-Sec années 50**. C'est la mauvaise pioche car en voulant le plus sec des deux, nous nous sommes méfiés de la notation « goût français », mais le plus dosé est l'extra cuvée de réserve. Le champagne en soi est follement intéressant, mais il le serait plus sur le dessert que sur les entrées. La coquille Saint-Jacques crue n'est pas à l'aise avec lui aussi nous précipitons le service des blancs. Le **Montrachet Caves Nicolas 1928** a un nez incertain que l'un d'entre nous trouve bouchonné. Je lui suggère de passer outre ce sentiment, car en milieu de bouche le vin est extrêmement agréable. Il est riche et puissant, et en laissant de côté le très léger défaut de nez, on se régale.

Le **Kébir Rosé Frédéric Lung probable 1947** est un vin absolument plaisant aux goûts exotiques. Les ormeaux sont magnifiquement réussis et trouvent un écho avec le vin algérien. Les ormeaux pourraient cohabiter avec un vin rouge et l'essai avec le **Château Siran Margaux 1929** est concluant. Ce vin de Bordeaux est frais avec des accents jeunes. Il est riche et cohérent. Je le trouve accompli comme un 1929 doit l'être.

J'avais vanté les qualités du **Chambertin Clos de Bèze Pierre Damoy 1961** que j'avais massivement acheté il y a une quarantaine d'années. Damoy était le nom d'une chaîne de magasins et peu de gens s'intéressaient à un chambertin doté d'un tel nom. Quelle erreur, car ce vin que j'ai mis souvent dans mes dîners finissait presque chaque fois en premier ou en second des votes de convives. Alors après tant de compliments, mes jeunes amis étaient curieux.

Sur le ris de veau, bonheur absolu, car ce chambertin est d'un accomplissement total. Il a des notes salines qui suggèrent un peu celles des vins de la Romanée Conti. Il est riche, droit, serein. Une merveille et mes amis comprennent mon amour pour ce vin. Ils sont conquies.

Pour beaucoup, **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1963** est le premier vin du domaine de la Romanée Conti qu'ils découvrent. Et ils ont une immense chance car cette Tâche est exceptionnelle. Par un hasard de l'histoire, il y a le même nombre de vins mis en bouteilles pour les millésimes 1963 et 1966. Comme la donnée du nombre de bouteilles produites est la seule permettant une identification je pourrais choisir 1963 ou 1966, mais le caractère gracieux et délicat de ce vin subtil me suggère de le dater en 1963. La rose et le sel sont présents avec grâce et raffinement. C'est une Tâche qui ne joue pas sur sa puissance mais sur son élégance. Un immense vin, idéal pour le lièvre à la royale que j'ai préféré à celui du Train Bleu beaucoup plus gibier. Celui-ci, plus doux mais très goûteux, est idéal pour le vin. Du bonheur.

Le **Cru de Coÿ Enclave Yquem Sauternes 1923** est un sauternes d'une grande délicatesse. Il est subtil et délicieux mais il n'a pas le coffre des vins d'Yquem. Ce qui est intéressant c'est qu'il a atteint un équilibre qui le rend sans âge. A l'aveugle, personne ne s'aventurerait à lui donner cent ans. C'est un vin d'un bel équilibre. J'avais demandé pour ce vin une Tarte Tatin, mais j'ai trouvé qu'elle ne faisait pas Tatin et n'apportait pas sa douceur appuyée au vin. Boire ce vin centenaire est un grand moment.

Le **Champagne Pol Roger Grand Vin Goût Français Demi-Sec années 50** est absolument charmant. On regrette qu'il n'ait pas été en tête de repas, car il est beaucoup plus sec que le premier que nous avons bu. Dommage car ce champagne raffiné est très grand.

Il y a quelques mois quelqu'un a remis au restaurant L'Ecrû de France un petit flacon à mon intention. On peut lire sur le verre : **Pure Single Rum Renaissance Distillery Isle of Formose Single Cask**. Je ne sais pas du tout qui me l'a adressé et s'il lit ce bulletin, qu'il me contacte pour que je le remercie. Nous buvons ce rhum comme point final de notre repas, mais ce breuvage m'évoque beaucoup plus un excellent Bourbon qu'un rhum. Agréable à boire, large d'épaules, mais très peu rhum.

Que dire de ce repas ? Mes amis sont charmants, ils ont l'avenir devant eux et ils aiment le vin ce qui est un atout de plus. Je suis heureux de leur avoir fait découvrir deux bourgognes dans leur plus belle expression. Le restaurant a été très réactif, dans une ambiance de belle coopération. Les apports de mes amis ont été généreux. Les ormeaux et le lièvre à la royale m'ont séduit.

Ce grand moment d'amitié avec des jeunes prometteurs est très important pour moi.

Amicales salutations de François Audouze