



wine-dinners

Déjeuner au restaurant Le Sergent Recruteur, dîner au restaurant Guy Savoy, dîner avec mon fils et des vins centenaires éblouissants.



Ce **Château Margaux 1916** est éblouissant. Une immense surprise.

Un ami dont la vie a de multiples facettes a en tête un possible dîner chez un restaurateur qui a eu pendant quelques années le titre de meilleur restaurant du Monde par l'un des médias les plus sérieux qui attribuent ce type de prix. Je l'invite à déjeuner au **restaurant Le Sergent Recruteur** où officie **Alain Pégouret** qui a fait pour moi tant de dîners au restaurant Laurent.

J'arrive à 11 heures pour ouvrir la bouteille que j'ai apportée, après un périple en voiture invraisemblablement long, car la Mairie de Paris veut déguster tous les banlieusards de venir à Paris. J'ai choisi un Château Gruaud-Larose-Sarget 1934. C'est en 1867 que Gruaud-Larose s'est séparé en deux Gruaud-Larose distincts, le Sarget et le Bethmann devenu Faure-Bethmann, deux propriétés distinctes qui se sont réunies grâce à Cordier en 1934, négociant qui venait de les racheter. 1934 sera le dernier millésime où l'on a distingué les deux propriétés. Nous boirons donc le dernier Sarget qui ait existé.

L'étiquette est belle, le haut de la capsule est doré est de grande beauté. Le niveau est entre haute épaule et mi-épaule, ce qui est acceptable pour un vin de 90 ans. Le bouchon vient en mille morceaux du fait d'un pincement du goulot qui l'empêche de monter sans se déchirer.

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

Le nez est prometteur et **Aurélien** le sympathique et compétent sommelier pense de même. Je demande à Aurélien un champagne pour le repas. Aurélien a une très grande connaissance des champagnes de vigneron qui travaillent à la pureté et l'authenticité des vins. Je goûte un champagne qui est toujours millésimé, d'un millésime très récent, et c'est un peu dur pour moi de goûter ce champagne si jeune et sans aucune concession. Aurélien me verse ensuite un champagne fait selon la forme d'une solera commencée en 1990. Il y a beaucoup plus de matière et de consistance. Ce sera le champagne du début de repas.

Ayant du temps devant moi, je vois en cuisine de beaux petits poulets qui me tentent et une préparation de lotte. Ça pourrait faire mon repas.

Mon ami arrive et nous commençons par la traditionnelle et incontournable rilette de maquereau moutardée, qui met en valeur le champagne que je n'ai pas eu le réflexe de photographier et me reste donc inconnu.

Mon menu sera : lotte contisée à l'anguille fumée, cuite au beurre d'amande, une 'rôtie', tatin de choux et pomme granny, sauce verjutée / volaille de Luteau rôtie à l'ail noir sous la peau, celtuces et bimis, fleurette d'herbes fortes et thé matcha. Mon ami prendra un menu très différent mais nos plats s'accorderont avec le vin qui apparaît maintenant.

Quand je verse le **Château Gruaud-Larose-Sarget 1934** je suis étonné de voir le vin aussi clair. Je constate que les parois de la bouteille sont noires. Le vin a collé au verre et ce que je verse est un peu dépigmenté. Le parfum du vin m'évoque un fût en cave dont on a soulevé la bonde. Quand on sent le vin à l'intérieur du fût, on a cette odeur. Aurélien à qui je sers un peu de vin a strictement la même sensation.

En bouche, ce qui m'étonne c'est que le fruit qui s'expose est puissant. Qu'un vin de 90 ans ait un tel fruit est étonnant. Mais le vin n'a pas de puissance. Il est clair avec une acidité délicate. Beaucoup d'amateurs seraient rebutés par le manque de consistance, mais j'aime ce vin tel qu'il est là, atypique combinant un beau fruit et une délicate acidité. J'ai connu des Gruaud-Larose beaucoup plus généreux, mais ce vin se boit bien et nous finirons la bouteille.

Le bas de la bouteille donne un vin beaucoup plus foncé, plus riche et de plus forte personnalité. Il se trouve que j'ai bu 153 vins de 1934. Je situerais le vin que nous buvons dans le troisième tiers qualitatif, mais j'ai aimé ce vin comme il s'est présenté, étonné par son aussi beau fruit.

Les deux plats ont eu des cuissons idéales. Alain Pégouret est heureux dans son restaurant, Aurélien est un sommelier pertinent et chaleureux. Nous avons avec mon ami exploré des idées à mettre en œuvre. Ce fut un beau déjeuner.

Avec ma femme, nous allons célébrer nos cinquante-huit ans de mariage au **restaurant Guy Savoy** dans le magnifique immeuble du musée de la Monnaie. Il y a plusieurs années que nous n'étions pas venus en ce lieu à la décoration très moderne. Nous sommes reconnus et nous reconnaissons de nombreux membres du personnel. Il y a un côté intimiste dans les salles de ce restaurant.

Guy Savoy vient nous saluer. Il est toujours aussi charmant et dynamique. Nous commanderons à la carte. L'entrée sera commune : suprême de volaille, foie gras et artichaut, vinaigrette à la truffe.

Nos plats divergeront, ma femme prenant le ris de veau « moelleux-croustillant », les morilles étuvées, pointes et feuilles vertes, tandis que je prendrai les beaux morceaux de l'agneau en verdure printanière car j'ai vu ce plat en photo sur Instagram.

Sylvain, le très compétent sommelier que je connais depuis longtemps me suggère, comme champagne au verre, un **Champagne J.M. Sélèque Partition 2018** en sept parcelles, dégorgé en octobre 2023. Ce champagne jeune est intéressant parce qu'il a une belle structure et une certaine amplitude. Mais bien évidemment, il n'a pas l'ampleur d'un champagne plus âgé. Je le boirai avec plaisir.

L'amuse-bouche est à base d'ortie, pour montrer un attachement à la nature, mais j'avoue ne pas avoir été séduit car l'ortie a une forte amertume. Il y a ensuite une crème au caviar.

Devant une carte des vins typique des grands restaurants, on reste parfois songeur. Un champagne que j'adore, âgé d'un quart de siècle seulement, est proposé à 33 fois mon prix d'achat, je l'ai vérifié. Mais évidemment le prestige de ce champagne a explosé comme une fusée depuis mon achat. Mais il y a aussi des vins très accessibles. J'ai jeté mon dévolu sur un vin du Rhône de 2012. Sylvain me dit que ce vin est encore trop fermé et me suggère une **Côte-Rôtie Michel et Stéphane Ogier 2006**. C'est d'autant plus aimable que sa proposition est moins chère que mon choix.

Lorsque je sens le vin, le parfum me semble extrêmement puissant. En bouche j'ai la même impression au point que ce vin me paraît fortifié. Sylvain me dit qu'il connaît ce vin depuis son origine et qu'il l'a suivi depuis sa création. Je lui fais goûter un verre et il maintient son jugement. Je suis peut-être trop influencé par les Côtes Rôties de Guigal qui ont d'autres expressions.

Entre les deux plats nous avons eu la légendaire soupe d'artichaut à la truffe noire. Les plats eux-mêmes sont très accomplis.

Nous avons décidé de ne pas prendre de dessert, mais toute l'équipe nous a submergés de gentillesse et de petites portions absolument délicieuses.

Quel bonheur d'avoir retrouvé ce grand restaurant et son équipe si chaleureuse.

Mon arrêt de repas et de toute forme d'alcool a duré deux mois du fait d'une hospitalisation avec des montagnes de médicaments faisant de mon estomac une usine chimique. C'est la première fois que je vais partager des vins **avec mon fils** aussi ai-je envie de frapper très fort. Pour les rouges, je choisis un Château Margaux 1916 à la très jolie bouteille soufflée et au niveau mi-épaule. Cette bouteille m'inspire. Je prends ensuite une demi-bouteille de Château Haut-Brion 1919 d'une grande beauté, au niveau parfait. L'idée d'ouvrir deux vins de plus de cent ans me chatouille aimablement.

Pour le champagne, je choisis d'abord une demi-bouteille de Pol Roger 1969, elle aussi très belle et une bouteille qui m'est inconnue, un champagne Abel Lepitre 1959.

J'ouvre d'abord le Château Margaux 1916. Le verre du goulot n'a pas d'aspérité et pas de surépaisseur. Sous la capsule il y a de la poussière. Le bouchon vient bien et de belle qualité. Le parfum est prometteur. Il n'y a aucun défaut apparent.

Le bouchon du Haut-Brion 1919 est collé au goulot. Je ne peux pas le soulever car seules des déchirures se font. Je suis obligé d'utiliser le tirebouchon Durand pour sortir le bouchon. Le parfum à l'ouverture est encore plus engageant que celui du Margaux.

Vient le tour de la demi-bouteille de Pol Roger 1969. Le bouchon est tellement collé au verre que je n'arrive pas à le soulever. J'utilise un tirebouchon pour champagnes dont le manche est prolongé d'une sorte de fourche que j'essaie de pousser sous le bord du bouchon. Après un gros effort je soulève le beau bouchon sur lequel on voit clairement 1969, mais la lunule du bas est restée dans le goulot. Je la lève facilement.

Le parfum du champagne est enthousiasmant. Aucun pschitt n'est apparu.

Le Champagne Abel Lepitre 1959 a une jolie bouteille. Le bouchon – enfin un – vient facilement. Le bouchon est court et beau. Le parfum très différent est lui aussi très engageant.

À l'heure de l'apéritif nous commençons par le **Champagne Pol Roger 1969**. La couleur est dorée et magnifique. Le parfum est riche et puissant. En bouche, quel bonheur ! J'avais bu hier au Guy Savoy un champagne de 2018. C'est le jour et la nuit. Le Pol Roger est sur l'Olympe quand le 2018 était encore au berceau. Ce champagne est adorable, riche, large solaire, conquérant. Sur un fromage de tête, il est impérial.

Le **Champagne Abel Lepitre 1959** a encore un peu de bulles et une couleur dorée à peine plus claire que celle du Pol Roger. Les deux champagnes sont opposés : quand le Pol Roger est guerrier, le 1969 raconte des madrigaux délicieux. Il est tout en subtilité. Les deux champagnes sont parfaits, chacun en son genre. J'aurais tendance à dire que le Pol Roger est le plus noble, le plus complet, mais l'Abel Lepitre montre un étalage de subtilités qui le mettent à un très haut niveau.

Avec mon fils nous sommes ravis, car ces deux champagnes sont porteurs de grands plaisirs.

A table nous avons des pommes de terre à la crème et à la truffe, une truffe assez blanche, plus stricte qu'une truffe melanosporum.

Je sers le **Château Margaux 1916** et immédiatement nous sommes émus car ce vin est transcendantal. Il a une forme de perfection absolue. Il est tout de grâce. L'année 1916 est oubliée des radars des plus grands amateurs, car 1914, 1915, 1918 et 1919 sont très au-dessus de ce millésime. Mais je me souviens d'avoir été subjugué par un Malartic-Lagravière 1916. J'avais été tellement dithyrambique que le château avait mis mon commentaire affiché dans la salle de réception des visiteurs du château. J'avais été surpris de le lire lors d'une visite au château.

Le Margaux 1916 c'est cela, un sentiment de perfection intemporelle car l'ayant servi à mon fils à l'aveugle il avait un demi-siècle d'erreur, ce qui est tout à fait normal.

Ma femme a préparé des tranches de Wagyu dont nous aurons trois services, de quoi profiter des vins. Le **Château Haut-Brion 1919** a un parfum riche extraordinaire et nous avons une fois de plus l'impression d'être en face de la perfection absolue. J'espérais beaucoup de ces deux vins centenaires, mais à ce point, jamais. Le Haut-Brion est plus dense, plus construit, plus solide. Et on peut dire que le Margaux est très féminin et le Haut-Brion très masculin et chacun dans un style qui n'est pas exagéré.

Nous nous regardons avec mon fils, émerveillés de cette expérience unique. Le wagyu convient aux deux mais naturellement plus au vin le plus masculin.

Un Epoisses ne convient qu'au 1919.

Quatre vins, quatre réussites. Voilà un beau repas qui marquera nos mémoires.

Amicales salutations de François Audouze