

pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : [francois.audouze@wine-dinners.com](mailto:francois.audouze@wine-dinners.com)

blog : [www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



Mes souvenirs de ce **Royal-Kebir Frédéric Lung**

**1945** sont tellement heureux que j'ai sauté de joie lorsqu'un ami en a apporté un au dîner de folie à l'Arpège. Mais il y avait de la concurrence !

A Copenhague, déjeuner au restaurant Manfred, apéritif au bar à vin Ved Strand Vinhandel & Bar, dîner à l'incontournable restaurant Søllerød Kro, déjeuner au restaurant Aamanns. A Paris, dîner au restaurant Arpège avec des vins de folie.

Le temps à Copenhague est incertain. La météo locale prévoyant des pluies, nous changeons notre programme du lendemain de Noma pour aller au **restaurant Manfred**, sur les conseils d'un ami suédois de Jean-Philippe. A notre grand étonnement, ce restaurant est juste en face du restaurant Relae qui avait marqué la première étape gastronomique de notre voyage de 2011. Nous apprendrons peu après que ces deux restaurants ont les mêmes propriétaires.

Ici, c'est la chasse gardée du vin bio, du vin nature, des "terroiristes". Par une insolente contradiction de la nature, il fait un soleil de plomb. Nous déjeunons sur le trottoir en plein soleil. Dans cette rue passent d'innombrables vélos et tricycles. La population est très jeune et le nombre de femmes enceintes et de mères de jeunes enfants est impressionnant. Nous prenons la formule suggérée à la carte où rien n'est décrit. Assiette de fenouil mariné, assiette de crudités, salade de concombre et de tranches de poisson cru, délicieux tartare et verdure, œuf poché et graines épicées, pommes de terre et lardons, asperges et herbes, mousse au chocolat. On sent l'énorme influence de Noma et de René Redzepi sur tous les restaurants de la ville. Il n'est question que d'herbes, de nature, de légèreté de tous les plats. Alors que l'endroit ne paie pas de mine, tout ce que nous mangeons est goûteux, précis, engageant, et l'on ressort frais, en ayant bien mangé. Je me suis régale.

Un Champagne Larmandier-Bernier 2005 est hélas bouchonné aussi commandons-nous un **Champagne L'Apôtre Blanc de Blancs extra brut David Léclapart sans année** très agréable, fluide, pur et bon compagnon de gastronomie. C'est de la belle ouvrage.

Mon gendre doit partir en Australie, aussi ne pourra-t-il pas se joindre à nous au restaurant Søllerød Kro. Alors, pour que nous nous quittions autour d'un verre de plus, nous nous rendons au **bar à vin Ved Strand Vinhandel & Bar**. Au coin d'une rue, au rez-de-chaussée d'un immeuble, ce lieu est d'une décoration raffinée, comme celle d'un appartement privé, et la pièce de réception qui fait aussi comptoir ressemble à l'échoppe d'une pharmacie. Jean-Philippe devant arriver après moi m'avait indiqué le champagne à commander : le **Champagne Georges Laval Cumières Premier cru Brut**

**sans année.** Je ne sais pas ce qui a conduit Jean-Philippe à ce choix, car le champagne est dur, strict, extrêmement sec et sans concession. Nous sommes assis dans un petit salon charmant et qui voyons-nous ? Mats, le sommelier qui nous a servis hier au Noma, qui fait des extras dans cette boutique. Nous bavardons en commentant la soirée d'hier, et pendant que nous parlons, je remarque que beaucoup des vins que nous avons choisis hier se trouvent aussi sur les étagères de ce bar à vin. Et nous avons constaté que tous ces restaurants et lieux de dégustation se connaissent et ne sont pas en compétition, au contraire. Ils promeuvent un style gastronomique danois fait de recherche de pureté, tant au niveau des plats que des vins.

Guillaume nous quitte et nous nous rendons à travers des routes forestières dans une jolie ferme aux toits de chaume, dont la décoration intérieure est de grand raffinement. C'est le **restaurant Søllerød Kro**. Kristoffer, l'ami danois qui avait raté Noma hier, nous a précédés et a apporté deux vins.

Nous commençons à boire un **Champagne Grande Cuvée magnum Krug** dont l'étiquette dorée correspond à une période d'embouteillage comprise entre 1995 et 2005. Ce champagne peut donc avoir une quinzaine d'années. Le parfum de ce champagne est exceptionnel et envoûtant. En bouche, c'est la classe absolue et l'on comprend pourquoi Olivier Krug dit que la Grande Cuvée est l'âme de Krug, du fait du raffinement de son assemblage, car le goût est magnifique et la longueur infinie. C'est très probablement un des plus grands Krug que j'aie jamais bu. Il a créé sur l'huître mais surtout le caviar d'Aquitaine un accord vibrant.

Nous prenons le menu prestige, dont un ami fidèle a essayé de reconstituer les composantes, puisque rien n'est écrit, avec : Huitre de Marennes, sorbet au céleri, morceaux de pomme grannysmith, vinaigre de raifort et pomme / Pana cota, asperge, langoustine et caviar de Gironde / Homard bleu, concombre, petits pois glacés, pousses de petits pois, mayonnaise aneth et oseille / Saint-Jacques de Norvège rôties, pomme de terre nouvelles et fenouil, patates bleues croustillantes et crème de moules fumées, morilles, sauce à l'huile d'aneth / Asperge grillée, lotte rôtie, feuilles de capucines, parmesan, truffe d'été, beurre brun, fond de sauce volaille / Foie gras poêlé, poitrine de pigeon sèche, petits oignons, sauce beurre d'amande, purée d'oignons / Chevreuil d'été poêlé, moelle fumée, asperges vertes, morilles et herbes / Fraises danoises, fumet de camomille, sorbet au thé / compote de rhubarbe, gelée de yogourt, citron et chocolat blanc, petit financier et beurre brun / Sorbet et macaron chocolat passion crémeux et mousse chocolat. Après Noma, le contraste est très intéressant. Car ici, tout est gourmand, joyeux, gastronomique.

L'**Y d'Yquem 1972** sent la cire, le miel. En bouche il évoque le caramel de façon discrète et a parfois des notes d'armagnac. Ce vin mature est délicieux et crée avec la lotte un accord parfait. Le **Chambertin Clos de Bèze Armand Rousseau 2007** est un vin d'un grand raffinement. Il est déjà prêt à boire. Son élégance est ravissante. Sur la sauce du plat au foie gras, il atteint des sommets. Le **Grands Echézeaux Paul Bouchard 1971** est follement bourguignon. Il est typé au possible. On peut reconnaître le sel et la rose, qui signent les bourgognes anciens de forte personnalité, sur une structure manquant un peu d'étoffe. Mais le vin est extrêmement plaisant et la chair du chevreuil lui va bien. Le **Fonseca Guimaraens Porto vintage 1978** est d'une grande légèreté. Il glisse en bouche et le mariage avec le dessert au chocolat est d'une rare gourmandise. L'incontestable phare de ce dîner est le Krug Grande Cuvée, d'une perfection incroyable. L'ambiance de ce restaurant est très sympathique et chaleureuse. Ce restaurant est une étape à ne pas manquer lorsque l'on est à Copenhague.

Le lendemain, notre groupe se réduit encore. Nous sommes cinq à déjeuner au **restaurant Aamanns**, spécialisé dans les smørrebrods. Je prends un sandwich au hareng au curry et à la moutarde, puis un tartare à l'estragon, câpres, oignons et autres herbes, et un sandwich aux pommes de terre nouvelles, mayonnaise, radis et fromages fumés. Après une bière, un schnaps au fenouil accompagne une tarte à la rhubarbe et un sorbet à la vanille. Ce restaurant est simple mais sympathique, avec des harengs goûteux.

Ce séjour danois montre le foisonnement culinaire d'une ville où il fait bon vivre.

En ce jour, pensant à Charles de Gaulle, j'ai envie d'intituler ce compte-rendu : "**l'Arpège du 18 juin**". Nous sommes huit pour un repas d'amis à apports partagés. Cinq sur huit étaient du dîner mémorable chez Michel Rostang illuminé par un Hermitage La Chapelle 1961 éblouissant.

Notre groupe est cosmopolite : Patrick est irlandais et travaille dans le commerce du vin, Amin possède à Madagascar des fermes aquacoles, Iqbal est un avocat mauricien, Freddy est restaurateur parisien aux tendances vietnamiennes, Eric est un trader qui gère son patrimoine, Frédéric est aussi dans le commerce du vin. Jean-Pierre et moi sommes retraités. L'ambiance est joyeuse, amicale, souriante et partageuse.

Je suis venu dès 17h30 ouvrir les vins du dîner. Les deux vins du Rhône de 1978, bien que de deux caves différentes, m'ont donné le même souci : bouchons très secs collés aux parois, qu'il est impossible d'extirper sans les briser en morceaux. Aucune odeur n'est suspecte. Certains parfums sont discrets. La couleur du 1973 est un signe possible de madérisation. Avec douze bouteilles pour huit convives, nous ne manquerons de rien. Lorsque j'ai senti le Haut-Brion 1943, j'ai pensé qu'il serait dommage de l'associer à un fromage. Je m'en suis ouvert à Alain Passard qui a donné son accord pour un ris de veau de plus que celui prévu au menu, et Gaylord, fort astucieusement, a fait passer le Bâtard 1973 à cette place, pour trouver un accord brillant avec le gruyère.

Le menu conçu par **Alain Passard** : tartelettes potagères (apéritif) / l'œuf à la coque aux quatre épices / fines ravioles potagères consommé végétal / homard des îles Chausey en aigre-doux miel du jardin / asperges et couteaux à la verticale (comme ils ne sont pas venus, les couteaux ont été remplacés par des salicornes) / turbot de la pointe de Bretagne grillé entier au savagnin / robe des champs multicolores fine semoule à l'huile d'argan / volaille du haut Maine au foin / ris de veau (ajouté) juste poêlé / ris de veau à la fève de tonka / canard grillé entier au thé Rohibos / fromage / tarte aux pommes bouquet de roses caramel lacté.

Le **Champagne Salon 1997** est une introduction pour préparer nos palais au festin. Je le trouve très vert. Son vin est puissant et structuré, mais il lui manque quelques années pour trouver le charme et la plénitude d'un grand Salon. Le **Champagne Krug Clos du Mesnil 1986** a un nez d'une complexité et d'un raffinement extrêmes. Le vin évoque les cèpes et la pâtisserie, mais est marqué par une empreinte florale très suggestive. Ce n'est que plus tard qu'apparaît le citron vert. Puis le champagne revient aux évoctions gourmandes de pâtisserie. Pendant toute la dégustation, on ressent que l'on est face à un extra-terrestre de grandeur pure. C'est un immense champagne. Alors que 1986 n'est pas une très grande année de champagne, en le buvant, j'ai du mal à imaginer qu'on puisse boire quelque chose de plus grand. L'œuf, qui est une institution de l'Arpège, n'est pas le meilleur camarade du Krug pourtant très flexible.

Le **Pouilly Fuissé Cuvée Vieilles Vignes Daniel Barraud 1989** est une remarquable surprise. Son nez est opulent et sa mâche, sa plénitude sont la marque d'un grand vin. Freddy voulait nous faire découvrir de belle surprises. Ce vin en est une de première grandeur. Les ravioles aux herbes et légumes, sur un consommé à se damner créent un plat de haute gastronomie et le Pouilly est épanoui par le consommé. Le **Meursault Perrières J.F. Coche-Dury 2002** est une bombe olfactive. Il sent le soufre. Son goût Coche-Dury se reconnaît instantanément. Il trace sa route gustative à la hache, envahit les papilles et les terrasse. C'est un vin de grand calibre, mais beaucoup trop jeune.

Voir apparaître le **Château Haut Brion blanc 1990** après la bombe bourguignonne, n'est-ce pas un assassinat annoncé ? Pas du tout. Le bordelais marque son territoire. Il ne trompette pas, il convainc. Sa complexité est immense, avec une acidité citronnée bien mesurée, et une longueur extrême. C'est un vin très complexe qui ne passe pas en force, il persuade. Quelques années de plus lui feraient du bien. Les asperges ne l'aident pas beaucoup.

Le **Puligny-Montrachet Les Combettes Domaine Etienne Sauzet 1986** a une couleur un peu ambrée. Il a une sécheresse que l'on trouve généralement dans les vins bouchonnés, mais ce n'était pas détectable au nez. Et le goût de bouchon s'impose de plus en plus. On sent que derrière ce goût il y a une grande matière. Mais le plaisir n'est pas au rendez-vous.

Le **Domaine de Trévallon Coteaux des Baux en Provence J. Dürrbach 1983** est un vin gigantesque. A l'ouverture, il m'avait impressionné par son parfum intense. En bouche, c'est la même intensité. Il est envahissant, conquérant, avec une force de fruits difficilement soupçonnable. On reconnaît un vin du sud, parce qu'on le sait, mais il est sûr qu'à l'aveugle, on ne citerait pas un vin des Baux de Provence. Il a la force, le charme convaincant, un fruit rouge épice, du poivron, et se situe délibérément dans les grands vins. Le couscous de légumes d'Alain Passard est un plat exceptionnel, le plus grand du repas, et excite merveilleusement le Trévallon. Le **Royal Kébir Frederic Lung 1945** me fait un plaisir immense. Depuis plus de trente ans j'apprécie ces vins algériens nobles. Celui-ci est ramassé, carré, au message direct, avec une profondeur extrême. Sa solidité est imposante. Il fait rêver à tous les bourgognes que ses congénères ont fortifiés. C'est un régal. Oui, mais voilà, quand on prend contact avec le **Château Haut Brion 1943**, le silence se fait. D'abord, c'est la couleur, d'un sang de pigeon vivace. Puis le nez, noble. Enfin en bouche, c'est un festival d'élégance et de complexité. J'ai bien fait de le marier à un ris de veau délicat, qui met en valeur la finesse de sa trame. Toute la table est excitée, car on sent que l'on tient le vainqueur. L'âge est à peine visible, la sérénité est exemplaire, la classe de ce vin est exceptionnelle. Il y a évidemment des années de Haut-Brion qui sont plus grandes. Mais avec ce volume mesuré, le vin est encore plus impressionnant.

Le **Vega Sicilia Unico 1986**, pour moi, c'est un petit bonheur. Car il est d'une immense intensité et récite le fenouil, le céleri et la menthe pour donner dans son final infini une fraîcheur inégalable. Je l'ai sans doute plus aimé que mes compères, qui eux, ont plus vibré avec le Haut-Brion 1943.

L'**Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1978** est manifestement un grand vin du Rhône, puissant, charnu, mais il lui manque quelque chose. J'ai bu assez souvent ce 1978, année encensée pour le vin de Jaboulet. Mais j'avoue rester un peu sur ma faim. Car le 1961 est un mythe incontestable, et ce 1978 n'en est pas un. Il est bon, bien sûr, franc, direct. Mais il n'est pas une icône, contrairement au vin servi en même temps que lui. La **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1978** ne peut s'accueillir qu'avec des courbettes et l'expression d'un total respect. Quel vin inimitable ! Ce qui est surprenant, c'est que le mot qui s'impose, c'est "grâce". Ce vin est aérien. Bien sûr, il a une forte empreinte, mais il glisse en bouche comme le mouchoir négligemment jeté par une belle glisse dans les airs. Je suis conquis, inutile de le dire. Il est difficile de comparer avec La Mouline 1978 puisqu'il faut faire appel à mon souvenir, mais il est probable que cette Landonne est encore plus délicate que la mythique Mouline 1978.

Le **Bâtard-Montrachet Delagrange Bachelet 1973** est très ambré. Il est devenu très oxydatif, et c'est le délicieux gruyère qui le sauve, provoquant un accord pertinent et joyeux. Le **Château Suduiraut 1928** est certainement l'un des plus grands sauternes qu'il m'ait été donné de boire. Celui-ci en a les promesses, mais il joue nettement en dedans par rapport à la flamboyance qu'il peut avoir. On a bien sûr la mangue et le caramel, mais sans la vibration rare qu'il pourrait avoir.

On pourrait classer les vins en plusieurs niveaux. Le niveau 1 serait Château Haut Brion 1943, Côte Rôtie La Landonne Guigal 1978 et Champagne Krug Clos du Mesnil 1986, dans l'ordre de préférence de mes amis. Mon ordre serait différent, car j'ai déjà bu de plus grands Haut-Brion : **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1978, Champagne Krug Clos du Mesnil 1986 et Château Haut Brion 1943**. Le niveau 2 serait **Trévallon 1983, Royal Kébir Frederic Lung 1945, Vega Sicilia Unico 1986, Château Haut Brion blanc 1990**, des vins au sommet de leur art. Le niveau 3 serait **Pouilly Fuissé Daniel Barraud 1989, Meursault Perrières J.F. Coche-Dury 2002, Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1978 et Château Suduiraut 1928**, qui n'ont pas démerité, mais soit sont trop jeunes, soit n'atteignent pas leurs sommets.

Le niveau général des vins est impressionnant et justifie que nous recommandions. Alain Passard a fait une cuisine d'un niveau très relevé avec deux perles, le couscous de légumes et le consommé et raviolis. Charlotte a joué le jeu en nous expliquant les plats en deux langues. Nous avons passé une magnifique soirée sous le signe du partage et de l'amitié.

Amicales salutations de François Audouze