

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

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Merveilleux **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1985** qui nous a donné un plaisir de première grandeur.

Bulletin n° 416

Galette des rois, déjeuner au restaurant chez Fred, dîner au restaurant Laurent, départ pour Miami.

Il y a quelque chose de pourri au royaume d'Audouze (Hamlet, Shakespeare). Notre fils ayant émigré vers les Amériques a passé les fêtes de fin d'année loin de nous. Il passe quelques jours en France et c'est l'occasion d'embrassades et de vœux. Le dîner à trois, ma femme, mon fils et moi se termine par une galette des rois. Il est assez évident que si l'un des mâles est roi, le choix de la reine est tout trouvé. Alors que je découvre la fève dans ma part de galette, ma femme s'empare de la couronne, sans que j'aie eue le temps ni de prononcer mon discours de couronnement, ni de désigner ma reine. Il n'y a pas à dire, tout fout le camp mon pauvre monsieur. Pendant cette prise de pouvoir abusive, nous buvons un **champagne Dom Pérignon 1988**. C'est un champagne en pleine sérénité et en pleine possession de ses moyens. Mais le bouchon chevillé était venu trop rapidement. Qu'on le veuille ou non, le goût s'en souvient, même de façon infime. La conservation des champagnes dans une atmosphère humide est une nécessité.

Il va sans dire que nous nous sommes régalés de ce beau champagne à la maturité joyeuse. Il fut suivi d'une demi-bouteille de **champagne Billecart-Salmon rosé non millésimé**. Après le Dom Pérignon, il était difficile à ce champagne de capter notre attention.

Un ami sommelier, fidèle de l'académie des vins anciens, m'avait fait connaître Aurore Monot-Devillard, dont la famille est propriétaire de deux vignobles en Bourgogne. L'idée d'un déjeuner avait germé et Aurore ayant le choix des armes nous convie au **restaurant chez Fred**. Ayant fixé rendez-vous à un marchand de vins pour prendre possession d'une antique bouteille, je suis présent sur place alors même que le personnel n'a pas encore déjeuné avant le service. Le propriétaire des lieux, **Alain Piazza** est un ours dont j'apprendrai au fil du temps qu'il est bien léché.

Poliment je demande si je peux ouvrir le vin que j'ai apporté. Il s'agit d'un **Château Canon La Gaffelière 1955** dont le niveau est dans le goulot et dont le bouchon, curieusement, sort sans aucun effort, alors que le niveau n'a pas été affecté par une éventuelle diminution de l'adhérence. Le bouchon est beau, le parfum est d'une rare délicatesse. Je propose à Alain de le goûter mais je ne suis pas encore d'un miel que goûterait notre ours.

Je m'installe à la table, me faisant le plus discret possible, et la quiétude du lieu est troublée par l'ami marchand qui me fait mirer et miroiter la rareté que j'achète. C'est alors qu'arrive Denis, l'ami sommelier,

les bras remplis de vins et de victuailles, en une apparition qui tranche avec le calme du lieu. Etant venu de bon matin, il a fait carafier un vin que nous boirons à l'aveugle. Il apporte un petit cadeau pour moi, dette qui n'est pas de jeu, et il couve une cassolette dont il me dévoile le contenu : il y a trois oiseaux aux becs longs, dont le nom évoque habituellement une bonne bretonne de bandes dessinées. Denis demande qu'on réchauffe un peu les volatiles sur canapés qui serviront d'amuse-bouche avant notre repas.

Les oiseaux sont servis dans nos assiettes sur leurs canapés et Denis nous verse un vin carafé sans nous dire de quoi il s'agit. Le nez est joyeux et évoque le fruit et la bouche met en avant le fruit. Denis nous demande l'année. Je pense 2007 mais c'est 2008. Aurore pense que le vin est bourguignon alors, que j'ai pensé, à quelques petites lumières qui se sont allumées dans mon cerveau, que ce vin n'est pas français. C'est un **Marlborough pinot noir Framingham de Nouvelle-Zélande 2008** charmant, qui pousse son fruit jusqu'à son paroxysme.

Denis nous demande de saisir le long bec et de manger toute la tête. Le moins qu'on puisse dire, c'est que c'est viril. Aurore grimace et je ne suis pas loin d'en faire autant. Les suprêmes sur les toasts aux foies gras sont sublimes. Ce volatile est une délicatesse. Pendant que nous croquons et grignotons, Aurore nous sert un **Nuits-Saint-Georges Premier Cru Aux Perdrix Domaine des Perdrix 2003**. Ce qui caractérise ce vin, c'est le fruit. Comme il est froid, juste ouvert, je suis un peu gêné par l'absence de longueur. Mais fort heureusement il s'agit d'un état précaire, car la longueur va se révéler dès que le vin s'assied dans le verre.

Sur des coquilles Saint Jacques juste poêlées, le gagnant est le vin de Nouvelle Zélande, suivi du Canon La Gaffelière 1955 qui a encore besoin de s'ébrouer. Le Nuits est trop puissant pour la coquille. Aurore est étonnée de l'ampleur du 1955 et Alain Piazza qui commence à sentir notre miel, fait encore la moue devant le 1955, mais sa citadelle tombera.

Le plat de résistance est une poularde goûteuse et moelleuse à souhait accompagnée d'une sorte de taboulé à gros grains à la truffe et à la moutarde discrète. C'est cette diabolique préparation qui propulse le Nuits Saint Georges 2003 qui s'est épanoui à des hauteurs incommensurables. Mes réserves sur la longueur du vin tombent et je ne retiens que la richesse fruitée.

Avec nos verres étalés sur la table, nous sommes un objet de curiosité pour les serveurs, et je menace des morts les plus cruelles les serveurs qui veulent nous enlever des verres. Une serveuse a la naïveté de l'innocence, car goûtant le 2003 d'Aurore et mon 1955, elle lance toute bravache : "ah, moi, je préfère le 1955". Or les trois vins ont leur importance : le 2008 dans l'innocence de son fruit, le 2003 dans une générosité joyeuse fondée aussi sur le fruit, et le 1955 dans l'opulence, la complexité et l'intelligence d'un vin racé. Alain Piazza, qui a pour Aurore les yeux de Chimène prend tout prétexte pour goûter le Saint-Emilion qu'il trouve de plus en plus à son goût.

La galette des rois est copieuse et goûteuse, mais il n'y a pas de fèves, ce qui nous privera de royauté. Un **Champagne Gosset Brut Grande Réserve sans année** très dosé picote bien la langue, sans véritable discours après ce que nous avons bu.

Générosité, échanges, lieu charmant, tout appelle une revanche.

Il y a des amis de la bande à Jean-Philippe que nous n'avions pas vus depuis longtemps, et ça nous manquait. Rendez-vous est pris pour combler ce déficit d'occurrence de notre amitié. La table est réservée au **restaurant Laurent**, Philippe Bourguignon fait préparer un menu pour les vins que nous avons envie de partager. Tout est sur les rails.

Las, à 17 heures un mail nous informe qu'une subite maladie d'hiver va nous priver des amis que nous voulions honorer. J'appelle aussitôt nos amis japonais pour leur proposer ce dîner le soir même. Lui peut, elle non. La table se forme. C'est parti.

Mes bouteilles ayant été livrées la veille, mon vin rouge a été ouvert à la bonne heure. Les amis arrivent avec leurs vins qui sont immédiatement ouverts.

Nous sommes au bar et grignotant quelques snacks, nous buvons un **champagne Jacques Lassaigne** à Montgueux dans l'Aube. La couleur est clairette et le vin est frêle, mais d'une définition dont la précision

mérite l'intérêt. Voilà un champagne qui se boit pour sa fraîcheur, avec une jolie trame et une élégance dans la précision.

Nous passons à table et le menu a été conçu pour des vins dont nous avons dû changer le casting : salade de mâche et toasts "Melba" aux truffes noires / tronçon de turbot nacré à l'huile d'olive, bardes de légumes verts dans un jus iodé légèrement crème / noix de ris de veau truffée et blondie, perline et lard fumé dans une fleurette aux champignons / caille dorée en cocotte, rôtie aux abats, côtes de céleri mitonnées aux olives noires / tarte fine à la mangue.

Nous commençons par un **Champagne Dom Pérignon 1964** à la couleur d'un bel ambre légèrement gris. Le nez est engageant, la bulle est discrète et le champagne a les complexités sereines des champagnes anciens. Il y a du fruit, de l'iode, mais il y a une astringence qui me gêne un peu. C'est sur le toast à la truffe que le champagne trouve une opulence qu'il n'aurait pas naturellement. Les champagnes anciens sont sensibles à l'histoire de leurs passages en cave.

Tomo a apporté un **Meursault-Genevrières Premier Cru Domaine des Comtes Lafon 1985**. Le nez est magnifique et comme le vin est froid, il n'a pas encore d'ampleur. Quand il prend sa température, il devient plus gras, plus crémeux, avec une trace d'iode, et la résonance avec la sauce du turbot est spectaculaire. C'est sans doute l'accord qui m'a le plus ému.

Le vin suivant apporté par Jean-Philippe est le **Château Ducru-Beaucaillou Saint-Julien 1953**. La couleur est d'une folle jeunesse. Oh, je sens le bouchon de la première gorgée qui m'est offerte. Heureusement tout indique que ce bouchon va s'effacer et c'est le cas. La truffe du ris de veau fait vibrer le vin qui prend de la richesse et l'opulence d'un beau vin fruité. Hélas, près d'un quart d'heure plus tard, le goût de bouchon réapparaît. Mais nous avons eu pendant ces quelques minutes un saint-julien riche, bien rond et facile à vivre, d'une jeunesse inattendue.

Lorsqu'on me verse les premières gouttes du **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1985**, je m'exclame, tant l'évidence s'impose : "ce vin ouvre les portes des trésors de la Romanée Conti". Et le plaisir de le boire confirme cette assertion. Ce vin est un passeport pour le paradis du domaine de la Romanée Conti. Tout en lui est parfait. Il y a la salinité que j'adore, maîtrisée pour qu'elle n'entrave pas le charme. Il y a cette retenue toute prude qui vole en éclats tant le vin est parfait. Il y a une harmonie qui n'a pas d'égale. Avec Tomo, nous convenons que ce Richebourg est plus émouvant que les Romanée Conti que nous avons bues ensemble pour un film qui passera bientôt sur FR3.

Si l'on nous demandait de définir en quoi la Romanée Conti transcende le pinot noir, nous dirions : "buvez ça". Et la montée en puissance de l'extase ne cesse jamais. Nous savons que nous vivons un grand moment, un de ceux qui sont le "retour sur investissement" émotionnel du collectionneur de vins. Le plat délicieux et viril de la caille se marie merveilleusement avec le vin, impérial et charmeur, avec la signature Romanée Conti dans un état de perfection absolue. Sel, rose fanée, fruit discret, longueur inextinguible, tout y est.

Nous sommes presque sans voix tant l'instant est important.

Sur la tarte à la mangue, Tomo a apporté une demi-bouteille de **Schloss Johannisberger Riesling Beerenauslese 1999** qui titre 9°. Ce vin à la finale sèche et au sucre imposant est très agréable à boire.

Mais notre mémoire va garder : **1 - Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1985, 2 - Meursault-Genevrières Premier Cru Domaine des Comtes Lafon 1985, 3 - Château Ducru-Beaucaillou Saint-Julien 1953, 4 - Champagne Dom Pérignon 1964.**

Au cours du repas, nous avons bâti les projets les plus fous qui combineront les talents culinaires de Jean-Philippe et de Tomo avec quelques vins surnaturels que notre passion nous pousserait à ouvrir. Nous ne sommes pas en peine !

Mon fils repart aux USA après son court séjour en France et nous sommes dans le même avion. Alors que je suis volontiers critique sur la façon qu'a l'aéroport de gérer les formalités aéroportuaires, force est de constater que tout s'est passé avec une fluidité exceptionnelle. Au comptoir d'Air France, l'agent est

aimable et efficace, à la douane, le douanier est sérieux, les personnels qui scannent les sacs et autres objets font leur travail selon les normes. Tout va bien.

Quand je veux me donner l'impression que je suis riche, je vais au magasin de vins fins de la zone détaxée. Il y a des bouteilles dont les prix sont stratosphériques, avec des coefficients multiplicateurs qui feraient passer nos restaurants trois étoiles pour l'Armée du Salut. Ayant en tête quelques prix d'achat de vins de ma cave, je pense que l'absence totale de pudeur commande la tarification. Mais quelques voyageurs fortunés en mal de cadeau se laissent aller à acheter des fleurons de l'histoire du vin français.

Nous entrons dans l'avion et nos sièges sont spacieux, contrairement à celui de notre fils qui passera son vol sous les avant-bras déployés d'un épais voyageur roumain. A nos places, il fait un froid que même un canard ne supporterait pas, comme s'il y avait une fuite dans une canalisation réfrigérante. Alors que je suis plutôt sensible au chaud qu'au froid, je me terre sous des couvertures. On nous annonce une heure de retard pour attendre trois passagers. Mon humeur est prête à bouillir, ce qui contraste avec ma congélation naissante. Le supplice durera deux heures, avant que la température ne redevienne tempérée.

Notre steward est efficace, attentionné, ce qui est agréable. Les repas sont assez bien pensés, mais souffrent du réchauffement dans des coques en aluminium, qui surcuisent tous les plats, rendant sèches les viandes les plus tendres.

Nous survolons des zones du Groenland et du nord-est du Canada où la neige est rare alors que l'on est en hiver. Le survol de New York est spectaculaire et le pilote a le bon goût de pencher l'avion pour permettre une vision de Manhattan d'une netteté qui n'a rien à envier aux photos de National Geographic.

A Miami, par un hasard heureux, toutes les formalités se passent à une vitesse rare. Je ne suis pas peu fier, car le douanier qui m'a dévisagé et a scanné mon passeport, trouvant sans doute dans son ordinateur qu'Audouze est un "very good guy", m'a dispensé de la photo et des empreintes de doigts. Même ma belle-fille titulaire d'une carte verte n'en est jamais exemptée.

Angoissé comme toujours à l'arrivée des bagages, je mets dix minutes à trouver une de mes valises, troublé que j'étais - peut-être - par l'explosion de silicones débordants devant mes yeux d'une rousse flamboyante dont ma femme, mauvaise langue, me dira que c'était un homme.

Ma belle-fille nous attend avec le sourire. Mon petit-fils est un peu fatigué au sortir de l'école mais il se déride dès qu'il voit son père. Nos valises se logent aisément dans la grosse voiture et nous nous rendons à l'hôtel Biltmore dans Coral Gables, village cossu jouxtant Miami. Je suis frappé de trouver dans ces quartiers une grande similitude avec les beaux quartiers de Los Angeles et Beverley Hills. Les rues sont larges et les trottoirs sont plantés d'arbres aux feuilles épaisses comme celles des caoutchoutiers. Les maisons sont sans étage, cossues, et en dehors des centres commerciaux ou d'affaires, tout est résidentiel.

L'hôtel Biltmore est d'une architecture curieuse, hispanisante mais avec des emprunts à des styles un peu surchargés. Notre chambre plus que spacieuse surplombe un golf aux fairways léchés et une piscine qui ferait passer les piscines olympiques pour d'aimables bains de pieds. Le fait de dire "je fais un aller et retour" dans la piscine peut conduire à une aventure qui n'aura pas de fin.

Nous voyons de la chambre, non loin de la piscine, un orchestre qui joue des airs "latino" pendant que des danseuses aux robes exotiques créent l'ambiance d'une garden-party organisée par un "Hispanic Network".

Nous partons dîner chez mon fils. Ce sera le coup d'envoi de notre séjour à Miami.

Amicales salutations de François Audouze