

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

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

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



C'est la première fois que j'ai bu un **Screaming Eagle 2003** vin légendaire qu'il me fallait découvrir un jour. C'est un cabernet sauvignon de la Napa Valley qui titre 14,6°

Dîner dans l'appartement d'un américain à Paris, dîner au restaurant Relae à Copenhague, déjeuner au restaurant Aamann.

Où l'on verra que la générosité peut jouxter la débauche. Laurence Féraud, vigneronne à Chateaufort-du-Pape m'avait invité à rejoindre le "Printemps de Chateaufort-du-Pape", à Chateaufort-du-Pape. Lors du dîner chez elle, elle avait évoqué un dîner à Paris chez un de ses amis américains, où l'on ouvrirait de grands vins. Dans la chaleur communicative des banquets, j'ai dit oui. Il fallait coordonner les apports et lorsque j'ai appelé Ed pour mettre au point le programme, je lui ai annoncé mon intention de venir avec deux vins de 1921, qui ont 90 ans cette année. Je ne savais pas qu'Ed est d'un humour caustique, aussi ai-je pris sa moue téléphonique pour de l'insatisfaction vis-à-vis de ce que je trouvais assez généreux. Un peu vexé, je demande ce qu'il envisagerait d'inclure au programme et tout-à-coup, il prononce un nom qui agit sur moi comme un déclic. Il dit : "je pourrais ouvrir un "Screaming Eagle". Aussitôt, comme si un ressort me propulsait, je réponds : "si vous ouvrez Screaming Eagle, alors j'apporte une bouteille de La Tâche". Car ce vin américain, très rare, je ne l'ai jamais bu. La tentation est trop grande.

Le jour dit, je me présente à 17 heures à **l'appartement d'Ed** pour ouvrir mes bouteilles et éventuellement d'autres. La cuisine s'agite dans tous les sens, car nous serons quatorze dont les deux cuisiniers, **Arnaud et Nicolas**. Arnaud Faye est l'adjoint chef de cuisine de Thierry Marx au Mandarin Oriental Paris qui va ouvrir dans quelques jours. Cette équipe va réaliser un repas de grand raffinement avec une belle mise en valeur des produits et quelques accords subtils opportuns, malgré la difficulté d'ajuster les recettes sur des vins très disparates.

J'ouvre le Branc Cantenac 1921 d'un niveau mi-épaule et le bouchon paraît comme brûlé. L'odeur sentie par le goulot est assez torréfiée. Est-ce que le vin va s'épanouir ? Je ne sais pas. L'Arche Vimeney cru classé de sauternes 1921, au niveau dans le goulot et d'une couleur merveilleuse, exhale un parfum d'agrumes délicats. Il ne posera aucun problème. J'ouvre aussi La Tâche 1986 que j'ai apportée. Le parfum bourguignon est d'une rare subtilité. On me demande d'ouvrir certains apports qui arrivent au compte-

goutte dont le Screaming Eagle que nous sommes allés chercher dans la cave d'Ed. J'ai demandé à Ed d'en goûter un peu à l'ouverture. J'ai fait un vœu, car c'est la réalisation d'un rêve.

Les convives arrivent et nous sommes quatorze. Il y a, si je n'oublie personne, Ed et un ami américain accompagné de sa femme d'origine indienne, trois vignerons de Chateauneuf-du-Pape dont Laurence accompagnée d'une amie américaine, un autre vigneron Hervé Bizeul accompagné de son épouse, un homme du monde du vin et un amateur, les deux cuisiniers qui mangeront avec nous et moi.

Du fait de l'abondance, mes descriptions des vins seront plus que succinctes, et je ne suis pas sûr que l'ordre des vins soit le bon. Pour l'apéritif, nous commençons par un **Chateauneuf-du-Pape Cristia Vieilles Vignes magnum 2006** qui est joyeux, réjouissant, faisant plaisir à boire dans sa jeunesse. Il est suivi d'un **Chateauneuf-du-Pape "Pure" domaine de la Barroche magnum 2005** que je trouve particulièrement brillant. Il est remarquablement bien fait.

Nous passons à table et nous goûtons deux vins blancs américains : le **Marcassin Hudson Vineyard Carneros Chardonnay 1993** et le **Marcassin Gauer Vineyard Alexander Valley Chardonnay 1993**. Le premier a un léger défaut qui exacerbe son côté américain, alors que le second est délicieux, sans lourdeur, avec beaucoup de charme, sans les excès habituels des chardonnays américains. Le **Meursault Perrières Jean François Coche Dury 2002** est pour moi un modèle de fraîcheur et d'expression alors qu'Hervé Bizeul préfère le deuxième Marcassin.

Le **Chateauneuf-du-Pape Lou Destré d'Antan Christian Barrot 1976** est une merveille de Chateauneuf-du-Pape. Il a un équilibre et un charme qui m'ont convaincu, comme le **Chateauneuf-du-Pape Domaine du Pégau 1997** aux aspects bourguignons d'une rare délicatesse. Sur des langoustines cuites à la perfection, ces vins se sentent bien. Le **Vosne-Romanée Les Chaumes domaine Méo-Camuzet 1996** joue un peu en dedans à côté des Chateauneuf-du-Pape.

A l'arrivée du bar je demande de l'indulgence pour le **Château Brane Cantenac 1921** dont le parfum est un peu torréfié. Quelle n'est pas ma surprise de constater que le vin n'a pas du tout en bouche le torréfié que je craignais. La couleur est divine, sans le moindre tuilé et en bouche le fruit est envahissant, fruit rouge d'une grande précision. Je pense "ouf" pendant que mes convives sont surpris de la présence et du maintien de ce grand vin. L'accord avec le bar se trouve naturellement. J'en profite pour servir mon autre vin, **La Tâche domaine de la Romanée Conti 1986** au nez d'un charme extrême. Sentir ce vin, c'est ouvrir la porte du domaine comme on ouvre la caverne d'Ali Baba ou l'armoire de ses souvenirs. Alors que j'avais adoré la Romanée Conti 1986, si j'aime La Tâche de la même année, je ne ressens pas autant que je souhaiterais l'émotion de La Tâche. C'est un grand vin mais avec une vibration un peu atténuée.

Laurence pense que ce serait le moment de boire un **Chateauneuf-du-Pape sans étiquette et sans année**, à la forte poussière opacifiant le verre, qui doit être des années 60, chargé d'émotion pour elle puisqu'il provient de ses grands-parents. Hélas, le vin est bouchonné et malgré mon secret espoir, ne reviendra jamais à la vie.

Nous goûtons maintenant en intermède entre deux plats un **Meerlust Rubicon Afrique du Sud magnum 1984** et Ed nous raconte son histoire et la rareté de son origine. Ce vin est solide, carré mais assez simple d'expression. Nous faisons un intermède à l'aveugle avec **Les Sorcières du Clos des Fées, Côtes du Roussillon 2010**. J'avais bu ce vin lors des primeurs à Bordeaux. Il s'est développé. Il est d'une grande sincérité.

Nous entrons maintenant dans le monde des vins à forte charpente et au degré d'alcool important. La **Petite Sibérie Côtes de Roussillon Villages magnum 2004** est un vin que j'apprécie dans sa jeunesse pour un final d'une fraîcheur mentholée. Hervé Bizeul est fier que son vin puisse être comparé au **Screaming Eagle cabernet sauvignon Napa Valley 2003** qui titre 14,6°. Ce vin a le plaisir généreux d'une Mouline 2005. Il est puissant, au fort fruit noir et poivre, mais son final frais signe un très grand vin. Il est plus complexe que la Sibérie, mais les deux ne se nuisent pas. Viennent ensuite de nouvelles raretés apportées par l'amie américaine de Laurence : **Sine Qua Non "the 17th nail in my cranium" syrah Californie 2005** qui titre, excusez du peu, 15,8° et le **Sine Qua Non "a shot in the dark" syrah Californie 2006** qui titre 15,5°. Il est certain que ces vins généreux sont plaisants à boire. Mais on est

entraîné dans une direction qui n'est pas la mienne, où l'excès de fruit et d'épices peut devenir monotone. Sur le délicieux filet de bœuf ces vins sont à leur aise et le mariage se fait bien.

Il est temps de goûter **l'Arche Vimeney Sauternes 1921**. C'est un agréable sauternes fort aimable, mais qui n'a pas la complexité du Caillou 1921 bu tout récemment. Il est acceptable mais sans histoire, malgré sa belle couleur et son parfum d'agrumes. Il joue mezzo voce. Hervé a apporté une belle curiosité : un **Sémillon Lagarde de Mendoza Argentine 1942**. La bouteille porte le n° 17. Pour une curiosité, c'en est une. Le vin s'est oxydé et évoque les vins jaunes du Jura. Il brille surtout par son originalité et accompagne bien des tranches de comté.

J'ai apporté en cachette le vin que j'avais ouvert à Rennes lors de la découverte du vin de 1690. C'est un **madère** d'une bouteille très ancienne que je date autour de **1780 à 1840**. Il a une force alcoolique extrême et certains convives pensent qu'il pourrait s'agir d'un whisky. Mais plusieurs autres confirment l'hypothèse madère. Il a un peu perdu de son fruit, mais il a encore une force persuasive extrême.

Si je devais décerner des brevets aux vins de ce soir, je les donnerais à : **1 - Chateauneuf-du-Pape Domaine du Pégau 1997, 2 - Chateauneuf-du-Pape Lou Destré d'Antan Christian Barrot 1976, 3 - Château Gruaud Larose 1921, 4 - Meursault Perrières Jean François Coche Dury 2002, 5 - Screaming Eagle cabernet sauvignon Napa valley 2003**. Mais tous mériteraient leur présence dans le palmarès de ce beau dîner.

Merci à Ed d'avoir mobilisé des cuisiniers de grand talent qui nous ont offert des plats exquis. La générosité de tous fut remarquable. L'atmosphère cosmopolite et amicale a permis un repas de grande folie, où générosité et débauche sont synonymes, dans le bon sens du terme.

Jean Philippe Durand, notre médecin cuistot de compétition a concocté pour quelques amis, ma femme et moi, un voyage gastronomique marathon à Copenhague, la nouvelle Mecque de la grande cuisine, qui culminera au Noma, premier restaurant du monde, au titre non usurpé. Nous arrivons par un beau soleil un peu frais dans cette belle capitale et la circulation fluide dans des avenues larges est un bain de jouvence quand on pense à la maladie qui étrangle Paris, de rétrécir les plus belles avenues par des constructions destinées à éradiquer la race automobile.

Le **Radisson Blu Royal hôtel** est un chef d'œuvre d'un art moderne dont je ne suis pas forcément le plus friand. Notre chambre domine le Tivoli où des gens s'envoient dans les airs pour des sensations folles. Nous nous promenons dans les rues piétonnes des alentours où une foule extrêmement jeune grouille, car c'est carnaval ou festival. Les jeunes femmes blondes sont en short et s'exhibent naturellement, parfois maquillées comme pour des films d'horreur. Tout ce jeune monde marche une bière à la main ou s'assied sur les pavés proches des fontaines et profite du soleil du début juin. Nous allons prendre une bière et des frites dans un pub irlandais puis le moment venu, nous nous rendons au **restaurant Relae** un peu excentré dans un immeuble ancien. La décoration est minimaliste mais agréable, deux jeunes musiciens jouent une musique d'ambiance confortable. Le personnel est jeune et motivé. Notre sommelier est un chanteur du mouvement bio, aussi tout ce que nous boirons se doit d'être militant. Mais son approche est compétente et ouverte. Notre serveuse parle un français parfait car elle a fait l'école d'hôtellerie de Lausanne. Un détail amusant : il n'y a aucun couvert sur la table. Chacun se sert dans un petit tiroir coulissant sous le plateau de la table, comme on prend des porteplumes dans un plumier.

Le menu unique est celui-ci : white asparagus and anchovies / bake bintje, olives and buttermilk / organic pork, salad and unripe fruit / rhubarb compote, almond and moscatel. C'est une cuisine en recherche, militante, active, exploratrice, qui peut faire sourire mais pose aussi des questions. Si le premier plat est une ébauche très suggestive, car l'anchois est diablement tentant et l'asperge croquante, si le deuxième plat interpelle avec son babeurre, le porc est d'une réussite absolue, valant à lui tout seul le voyage. Car les saveurs sont dosées pour interpeler, interroger nos sens. La cuisson basse température apporte de la tendreté au cou de porc, l'usage de pêches vertes et de romaine à peine cuite à la vapeur crée des sensations que j'adore. Le dessert est aussi une gentille énigme, car la glace au lait avec du vinaigre, déroutante au début, appelle la rhubarbe pour un bel accord. Dans une ambiance jeune et attentive, nous nous sommes régalés, car nous avons été entraînés dans du hors piste.

Dans la carte aux vins majoritairement ciblés bio, nous avons choisi le **Champagne Terre de vertus, chardonnay premier cru Larmandier Bernier sans année**. C'est pour moi une déception, car la bulle est manifestement trop grosse, ce qui rend l'attaque pesante et le final est trop maigre, le vin s'arrêtant tout de suite. La matière n'est pas critiquable, mais le produit fini n'apporte aucune valeur ajoutée aux plats qu'il accompagne.

Par un hasard inattendu comme tous les hasards, un groupe d'une quinzaine de personnes vient s'installer dans la salle. Ils sont tous français et l'un me dit : "vous êtes bien François Audouze ?". Il promène un groupe de journalistes pour une tournée des meilleurs restaurants et nous constatons que nous ferons les mêmes étapes, soit de façon décalée, soit comme demain et aujourd'hui à la même adresse. Et grâce à cette rencontre, nous allons bénéficier de quelques compléments à notre champagne.

Un **champagne brut Christophe Mignon en pinot meunier sans année**, dont la bulle extrêmement fine me ravit, a la joie d'un vrai champagne. Un **Chenin blanc d'Anjou Navine les griottes 2006** a une couleur de vin de plus de vingt ans. Il y a même un dépôt imposant qui surnage. C'est un exercice de style assez troublant et le vin ressemblant à un vieux vin me plaît. Un **"panier de fruits" J.F. Chéné à Beaulieu sur Layon 2008** qui titre 13,5° est perlant, ambré comme un vieux vin et ressemble à un vieux vin jaune qui aurait fauté avec un vin pétillant. Tout cela, c'est de l'exercice de style de vigneron militants à qui je souhaite plein succès si leur profession de foi les conduit vers des vins plus accessibles et moins éphémères. Grâce à tous ces verres nous avons pu mesurer que la recherche de ce restaurant est passionnante. En cuisine comme dans les choix de vins on veut de l'authenticité et de la pureté. Voici une adresse à l'ambiance très sympathique qu'il faudra suivre dans le temps.

Le soleil se lève très tôt à Copenhague au début juin. Il sera radieux et chaud toute la journée. Nous partons dans les rues piétonnes du centre ville qui ne sont pas nettoyées car c'est jour férié. Or hier, les jeunes ont bu, et quelques uns sont encore effondrés sur les pavés autour de la fontaine qui hier résonnait de rires et aujourd'hui de querelles d'ivrognes. Dans un grand parc les pelouses sont envahies de jeunes et de familles qui viennent capter les rayons du soleil. Dans les rues, une multitude de vélos et de poussettes montrent la vitalité d'une population jeune. Nous allons visiter dans un beau jardin botanique une immense serre tropicale aux multiples rotondes. Les fines structures métalliques sont élégantes. Dans une allée du jardin une cane est suivie de quatre minuscule canetons. Quelle n'est pas notre stupeur de voir la cane et ses petits passer à travers les grilles et traverser une immense avenue. Une voiture tente de faire rempart pour les protéger. Il faut espérer que cette évasion ait fini sans drame.

Nous nous rendons au **restaurant Aamann**. La salle est petite, avec une décoration minimaliste mais joyeuse. Peter, notre serveur, a fait une école de commerce à Lyon. Il est très attentionné. Comme la salle est encore vide, il a le temps de nous montrer sa collection de schnaps faits maison. Les noms sont difficiles à traduire mais il y en a à l'asperge, à la myrte, au thym, à la rhubarbe et d'autres encore. Nous avons le droit de sentir pour choisir celles que nous boirons. Le restaurant est spécialiste de Smorrebrods. Nous prendrons du hareng servi sur du pain noir en deux préparations, cru et cuit, puis trois pièces de smorrebrod, dont une à la pomme de terre absolument délicieuse, une autre aux légumes et bacon et une à la viande. Pour accompagner cela, deux bières, l'une dorée et l'autre légère, faites par la plus petite brasserie du Danemark, Bodegal. L'atmosphère est joyeuse et ces snacks sont goûteux. On mange bien, sans chichi, avec une bonne humeur communicative.

Nous rentrons par le grand parc. Des jeunes jouent à une sorte de jeu de quilles dont la boule est remplacée par une brique en bois carrée. Je m'immisce dans le jeu pour un essai piteux. Une sieste est nécessaire, car ce soir nous remettons le couvert.

Amicales salutations de François Audouze