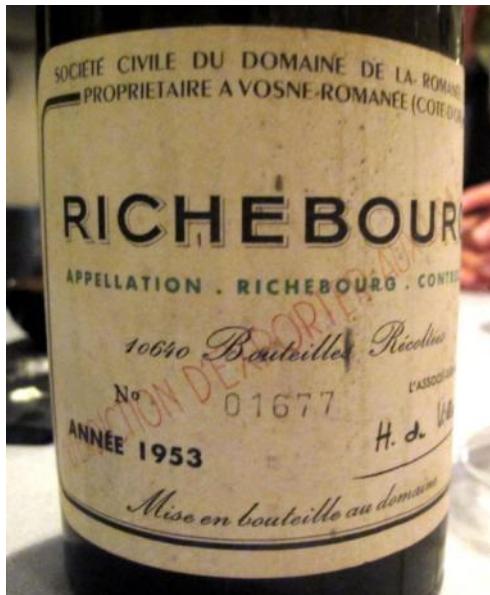


pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : francois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Ce **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1953** d'une rare délicatesse a particulièrement plu à des amateurs américains.

Déjeuner à la campagne chez ma fille, déjeuner au château de Saran à Chouilly, déjeuner à la Tour d'Argent, visite de ma cave et dîner au restaurant Patrick Pignol.

Il pleut, mais cela ne trouble pas la beauté des feuilles d'automne dans la forêt de Fontainebleau. Nous allons déjeuner dans la maison de campagne de ma fille cadette. C'est mon gendre qui cuisine. Il ouvre un **Champagne Krug Grande Cuvée** que je trouve un peu trop vert. Il est bon sur des crevettes roses, mais il faut impérativement faire vieillir la Grande Cuvée avant de la boire.

Sur de délicieuses coquilles Saint-Jacques juste poêlées avec un riz parfumé par de petits poireaux du jardin potager, nous goûtons un **Chassagne-Montrachet Domaine Ramonet 1988** au parfum intense et prenant. Le goût de ce vin est puissant, avec un fruit très riche et une belle acidité.

Pour des seiches cuites avec un bouillon de têtes de crevettes, c'est le **Chambertin Clos de Bèze "Domaine Marion" Bouchard Aîné et Fils 1967** qui convient le mieux. Le bouillon donne au vin une profondeur extrême. Le vin est riche, fruité, d'une rare jeunesse. Et il est follement bourguignon. C'est un très grand vin.

Contrairement à ce que je pouvais imaginer, le vin rouge va moins bien avec des filets de rougets, même si l'accord fait sens. Quelques gouttes d'un fond de **Maury Mas Amiel 1969** forment un accord convenu avec la mousse au chocolat. Je la préfère avec le vin de Bourgogne, même si le Maury est plus pertinent. Mon gendre a cuisiné des produits de grande qualité avec des cuissous justes, ce qui a donné à ce repas le rayon de soleil que le ciel nous refusait.

Abnégation, abnégation, tout, dans ma vie, n'est qu'esprit de sacrifice. Devant préparer le 150ème dîner, qui, selon une logique toute booléenne, doit apparaître après le 151ème, je me rends au **château de Saran**, demeure de réception du groupe Moët, pour mettre au point avec le chef **Bernard Dance** le menu du dîner. Je m'annonce à la porte électrique et lorsque je mets pied à terre, Bernard Dance, Romain le sommelier et Hélène, la maîtresse des lieux, sont là pour m'accueillir. Une coupe de **Champagne Moët & Chandon 2002** effacerait un décalage horaire si mon voyage en avait un. Comme ce n'est pas le cas, il montre surtout sa franchise et un épanouissement qu'il n'avait pas jusqu'alors. Ce champagne est cohérent et assemblé aujourd'hui, avec une richesse et une opulence que seul l'âge peut lui donner. Trois cuillers, de saumon, de foie gras et de concombre lui trouvent de belles vibrations.

Nous sommes trois dans la belle salle à manger, fleurie d'hortensias roses et bleus, Stanislas, Bernard Dance et moi. Le chef a conçu un menu qui ne doit pas préfigurer ce que nous ferons dans un mois, mais doit permettre de réfléchir. Le menu est : noix de Saint-Jacques à l'émulsion de pamplemousse / filet d'agneau en croûte de tapenade d'olive et petits légumes / plateau de fromages / éclair macaron ganache Tagada sauce menthe.

Le **Champagne Moët & Chandon magnum 1985** a un nez spectaculairement beau. C'est une belle surprise. La bouche est belle, mais le nez de grande race domine. On sent du miel, des blés blonds dans ce vin. Bernard m'explique que l'émulsion de pamplemousse est dimensionnée pour un 2002. Il faudrait l'atténuer pour un 1985, mais je ne boude pas mon plaisir. Sur l'agneau, un **Champagne Moët & Chandon rosé 1981** est très pertinent. Sa couleur est d'un rose intense, son nez est discret. En bouche le vin est très adapté au plat.

J'ai dans ma musette une arme de compétition. J'ai apporté une **Côte Rôtie La Turque Guigal 1995**. Ce vin légendaire est d'une richesse extrême, avec des évocations de fenouil et d'anis qui sont rafraîchissantes. Et l'on constate avec plaisir que le plat convient aussi bien à la Côte Rôtie que j'ai trouvée plus discrète qu'elle ne pourrait qu'au champagne rosé délicat et joyeux.

Sur des fromages très crémeux, la Turque et le rosé tiennent le choc. La Turque dit au revoir lorsqu'arrive le dessert qui allume mille lanternes évocatrices de souvenirs d'enfance. La mâche du macaron est diabolique.

Pendant tout le repas, nous avons décliné les plats qui conviendraient aux vins du 150ème dîner. Le dialogue avec Bernard Dance est ouvert, fécond, car il comprend la prédominance des vins, et ne sent pas son art diminué par cette majeure. Nous avons bâti un repas de folie, qui va s'affiner dans les semaines à venir.

Nous passons au salon où le café se pousse avec un **Cognac Paradis**, antichambre d'une sieste bien méritée. Abnégation, je vous dis.

La Tour d'Argent est sans doute le restaurant que j'ai le plus fréquenté lorsque j'étais adolescent. Mon père qui était médecin soignait Monsieur Aimé, premier maître d'hôtel de la Tour d'Argent, qui, pour lui être reconnaissant, l'assurait de trouver des tables quand il voulait. C'est ainsi que nous collectionnions les cartes postales des canards au sang des numéros dans les trois cent mille (nous sommes aujourd'hui autour d'un million cent mille). Et le goût de la quenelle de brochet est imprimée au fond de ma mémoire.

Il y a huit mois, au restaurant de Michel Rostang, j'avais fait la connaissance d'américains férus de vins qui déjeunaient à une table voisine et nous avions partagé quelques grands vins alors que nous ne nous connaissions pas. Nous nous étions promis de nous revoir. C'est aujourd'hui à déjeuner.

Arrivé en avance, je sonne à la porte à midi moins cinq. Le chasseur entrouvre à peine la porte pour me demander d'aller me promener pendant quelques minutes et referme la porte. Il fut un temps où une telle attitude eût été impensable. Pour tromper mon attente, je vais dans un jardin qui jouxte Notre Dame de Paris. Aussitôt une jeune fille fait mine de me faire signer une pétition pour que mon attention se porte sur son papier et non sur mes poches. Je la chasse d'un ton abrupt. Voulant visiter Notre-Dame de Paris, naïf que je suis, je découvre deux files d'attente de plusieurs centaines de mètres. Il faut dire qu'il fait si beau en cette mi-octobre que les touristes éclosent comme des pâquerettes au printemps.

Je suis de retour au moment où mes convives vont prendre l'ascenseur. Trois américains et un néo-zélandais ont réservé la belle table qui donne une vue unique sur Notre Dame de Paris et sur la Seine. Ils me proposent d'être assis face au panorama ce qui est particulièrement aimable. Leur choix de vins est quasiment déjà prévu et j'ajoute un champagne pour la fin du repas.

Nous commençons par un **Chablis Grand Cru Blanchot Domaine François Raveneau 1983**. Sa couleur est très jeune, d'un or clair. Le nez est assez discret, mais le vin est servi froid. En bouche ce qui est fascinant, c'est la jeunesse et la précision de ce vin. Il est vraiment enthousiasmant tant il est

bien fait. C'est une grande réussite. Sur un amuse-bouche à la queue de bœuf, le vin s'anime et prend encore plus d'ampleur.

Deux vins blancs nous sont servis maintenant. Le **Meursault Perrières Jean François Coche Dury 1991** est puissant, fruité, charnu et beaucoup plus joyeux que le chablis. J'adore ce vin, mais au final je préférerai le chablis. Le deuxième amuse-bouche au caviar et brocolis est délicieux et va bien avec ce vin.

Murray a choisi un **Chassagne-Montrachet les Vergers domaine Michel Niellon 1992** car il en a un fort souvenir, mais ce vin qui va s'animer sur les plats fait un peu faible à côté du Perrières de Coche-Dury si varié et à la mâche si pleine. Ce vin aurait brillé s'il était apparu seul. J'ai choisi la quenelle de brochet et ma déception est grande. Bien sûr elle est liée à la force de mon souvenir d'enfant. Mais je n'ai pas senti la magie que j'espérais, alors qu'il y a deux ans sur le même plat, les pièces du puzzle mémoriel s'étaient assemblées.

Murray m'avait demandé mon choix entre un Clos Saint-Denis et un Clos de la Roche du domaine Ponsot. J'ai choisi le **Clos de La Roche Vieilles Vignes Domaine Ponsot 1990**. Et là encore nous allons avoir une paire de vins qui ne profitent pas de leur juxtaposition. Car le **Chambertin Clos de Bèze domaine Armand Rousseau 1989** est trop éclatant. Il incarne à lui tout seul la beauté et la pureté de la Bourgogne. Quelle subtilité dans ce vin d'une précision et d'une élégance rares. Ce vin est grand et le succulent plat de bœuf Angus en profite largement. A côté, le Clos de la Roche a un goût furieusement rhodanien. Il est bon, bien sûr, mais fait plutôt rustaud à côté de l'élégant Clos de Bèze.

Le **Champagne Clos de Goisses Philipponnat 1985** est inconnu de mes convives et c'est une divine surprise. Il est encore d'une jeunesse extrême avec une bulle forte, et d'une complexité confondante. Il a le charme, la complexité et une longueur sans pareille.

Il est assez facile pour moi de faire un tiercé des plus percutants des grands vins de ce repas : **1 - Chambertin Clos de Bèze domaine Armand Rousseau 1989, 2 - Champagne Clos de Goisses Philipponnat 1985, 3 - Chablis Grand Cru Blanchot Domaine François Raveneau 1983**. Ces trois vins étaient dans un état de conservation parfait, éblouissants de complexité. Bien sûr, le vin de Coche Dury était grand, ainsi que les autres. Mais le supplément d'âme était auprès de ces trois là.

Le service est toujours d'une grande qualité, le cadre est exceptionnel. Si je mets de côté ma déception avec la quenelle, la cuisine est d'une qualité très convenable. Mais on vient ici pour les vins d'une cave exceptionnelle. Murray m'a fait la surprise de m'inviter, ce que je n'avais pas prévu, aussi ai-je invité mes convives à visiter ma **cave** où j'ai ouvert un **cognac Adet** de plus d'un siècle, probablement **autour de 1880**, dont l'équilibre et l'accomplissement sont un vrai bonheur. Le bois est fort et la longueur est infinie.

J'étais tenté de suivre cette solide équipe, qui était la veille à "Comme Chez Soi" à Bruxelles, pour leur dîner à l'Astrance. Mais comme je vais les rejoindre demain à dîner au restaurant de Patrick Pignol, j'ai préféré annuler la place qu'ils m'avaient réservée. Ils reviennent aussi demain déjeuner à la Tour d'Argent ! Compétence, générosité et estomac en béton armé caractérisent cette équipe chaleureuse que je retrouverai avec plaisir.

Le lendemain avec ma femme, nous arrivons très en avance, ce qui nous permet de bavarder avec Nicolas, le sympathique sommelier et avec **Patrick Pignol** avec qui j'esquisse le menu en fonction des produits de saison. C'est encore un peu tôt pour le lièvre à la royale, mais il est encore temps pour la grouse. Le néozélandais étant reparti sous d'autres cieux nous sommes cinq avec Murray, Steve et Ted, tous trois californiens. J'ouvre les bouteilles que j'ai apportées pour montrer ma méthode. Les bouchons m'obligent à livrer bataille tant ils s'émettent. Les nez des deux vins sont spectaculaires, chacun dans son genre : le Richebourg exprime toute la classe des vins du domaine de la Romanée Conti et le Vega Sicilia Unico a un fruit presque irréel.

Comme hier je choisis le champagne, un **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 1988** délicieux. On mesure à quel point l'âge est nécessaire au Comtes de Champagne, car, même si le

champagne paraît très jeune, c'est le temps qui lui a donné de l'ampleur et une étoffe rassurante. Il a une belle acidité et une longueur riche. Mes nouveaux amis l'apprécient alors que nous le goûtons sur une gelée de pieds de porc et une crème de chou-fleur.

Murray est un adorateur des vins de Raveneau qu'il a du mal à trouver aux U.S.A. aussi grappille-t-il dans les cartes des vins des restaurants européens. Celle du **restaurant de Patrick Pignol** a deux pages pour les vins de ce domaine. Il choisit un **Chablis Grand Cru Valmur domaine François Raveneau 1996**. Lorsqu'il arrive seul, avec une acidité très prononcée, ce vin nous séduit par sa précision. C'est de la belle ouvrage que ce vin là. Sur un excellent damier de coquilles Saint-Jacques et truffe, il trouve un peu d'ampleur.

Mais lorsqu'arrive le **Meursault Les Perrières Leroy négociant 1995**, force est de constater que le Leroy fait de l'ombre au Raveneau, essentiellement à cause de l'acidité du chablis. Le Meursault est rond, généreux, chatoyant, ample et nous ravit sur une originale composition de moules et de girolles où s'exprime sa jeunesse citronnée. Il poursuit son festival sur une assiette de cèpes en prenant encore de la rondeur, puis sur une aile de raie absolument délicieuse avec des févettes et traitée sans aucun accompagnement pour avoir la richesse de sa chair.

Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1953** a un niveau assez bas, ce qui est un facteur d'incertitude mais sa couleur vue en cave m'avait plu. Son odeur à l'ouverture était splendide et maintenant, on pourrait se contenter de respirer le vin tant il exprime l'A.D.N. des vins du domaine, fait de pétales de rose et de sel. Je n'arrête pas de m'extasier devant cette odeur divine. Sur un foie gras poêlé, le vin est impérial et si la rose abonde, on peut noter de petites pointes de truffe. La délicatesse et la noblesse de ce vin sont extrêmes. Mes amis se pâment comme moi. C'est un grand moment de communion.

Pour la grouse délicieuse, avec une sauce lourde, c'est le tour du **Vega Sicilia Unico Reserva Especial** mis en bouteilles en 1979 et donc composé de **1962, 1964 et 1968** de ravir nos papilles. Le nez est entièrement de fruits rouges et noirs. En bouche, l'ampleur est extrême mais je ne retrouve pas le velouté onctueux que le nez suggère. Le vin est grand, racé, avec des notes de chocolat et de café judicieusement orientées par la sauce, mais il est plus strict que velouté.

Patrick Pignol a préparé un soufflé au cognac (assez présent !) pour que nous continuions de jouir de l'immense **Cognac Adet vers 1880**.

Après ce Marathon, Ted est quasiment mort mais Murray et Steve sont en pleine forme et ne tarissent pas d'éloge pour le Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1953 qu'ils considèrent comme le vin le plus brillant de leur voyage. Nous nous sommes promis de nous revoir, et ces deux repas ont forgé une amitié nouvelle avec de vrais amateurs de vins, sympathiques, charmants et généreux.

L'amour du vin quand il est partagé crée de belles rencontres et de grands moments de communion.

Amicales salutations de François Audouze