



wine-dinners

15 novembre 11

Bulletin 458 – François Audouze - 1

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 **Musigny Comte Georges de Vogüé 1943** a brillé lors du dîner au Shangri-La.

Déjeuner au Yacht Club de France, dîner au restaurant Shang Palace de l'hôtel Shangri-La, dîner chez des amis, dîner de gala de l'association "Les Grandes Tables du Monde" dans les caves de Moët & Chandon.

Un nouveau déjeuner de conscrits se tient au **Yacht Club de France**. Nous y prenons goût, car le directeur de la restauration et le chef ont une telle implication que la cuisine est d'une qualité remarquable. Comme quoi la motivation donne de grands résultats.

Le **champagne Waris-Larmandier** est un blanc de blancs d'Avize. Il se présente dans une bouteille fleurie de façon kitsch, un peu à la façon de Perrier-Jouët. Le champagne est assez agréable, à la bulle un peu lourde. Le **Champagne Billecart-Salmon Brut Réserve** est un cadeau du président du Yacht Club qui se réjouit de nous voir festoyer avec bonheur. Il est plus précis et très agréable. Il se marie bien à l'entrée faite de coquilles Saint-Jacques, langoustines et foie gras.

Pour la bouillabaisse, nous aurions dû accueillir le premier de deux **Chablis Premier Cru Vaillon, La Chablisienne 2003**. Hélas le vin est bouchonné aussi en application du principe de précaution, nous avons intercalé un **champagne Barnaut à Bouzy 1999** sympathique et sans histoire.

Le deuxième chablis est absolument excellent. Sa vibration est belle et il est pertinent sur la bouillabaisse. Nous avons poursuivi avec un **Pouilly-Vinzelles cuvée les Remparts de Bret Brothers 2009** qui m'a un peu gêné par la verdeur de sa jeunesse, même si sa fraîcheur le rend intéressant.

Déjeuner au Yacht Club de France est toujours un moment de plaisir.

Avec mon ami Tomo, nous nous sommes fixé un programme qui n'est pas aussi hypothétique qu'une promesse électorale. Il se résume ainsi : "la vie est trop courte, ne perdons aucune occasion de boire nos grands vins". Tomo a été enthousiasmé par le restaurant chinois de l'hôtel Shangri-La. Il veut absolument que nous le découvrions. Nous pourrons apporter nos vins. Aussi est-ce l'occasion de surenchères amicales.

J'arrive à 18 heures devant **l'hôtel Shangri-La**. Le voiturier est en habit et chapeau. Une Bentley, une Ferrari et une Porsche survitaminée montrent qu'ici on ne badine pas avec le luxe. Le voiturier fort

aimable m'indique le chemin du restaurant chinois le **Shang Palace** où je suis accueilli par des "bonjour Monsieur Audouze". Deux sommeliers m'attendent car ils savent que je vais ouvrir nos vins que Tomo a apportés il y a deux jours. Tomo me rejoint. L'ouverture du Musigny Georges Roumier 1982 est facile. La première impression qui me frappe est que le vin sent le chocolat. Bien sûr, le vineux et le fruit ne sont pas absents, mais il y a une trace cacaotée qui donne de l'assise à un vin qui semble très délicat.

Le Montrachet Marquis de Laguiche 1977 est d'une année qui normalement n'est pas très inspirée. Mais sa couleur m'avait plu. Le niveau est parfait, le bouchon aussi et l'odeur est envoûtante. On ne pourrait pas imaginer mieux, même pour une année plus prestigieuse.

Le Musigny Comte de Vogüé 1943 a un niveau plutôt bas, mais sa couleur m'avait plu. Lorsque je décapsule, le haut du bouchon est noir, poussiéreux, et sent la terre, comme certains vins de la Romanée Conti. Le bouchon est d'une belle couleur acajou rouge et sort entier. L'odeur est magnifique et terriblement prometteuse.

Entretemps, nous avions commandé un **Champagne Cristal Roederer 2002** qui jouit d'une belle réputation et que je n'ai jamais bu. Ce champagne me plaît, sans la moindre hésitation. Il est riche, fruité, avec un joli fumé. Je trouve ce champagne très attachant. Son équilibre est convaincant. Il est profond et laisse une trace impérieuse très engageante. C'est un grand champagne qui me donnera envie d'en ouvrir d'autres.

Nos épouses nous rejoignent et nous entrons dans la salle à la décoration plutôt conventionnelle, mais je ne suis pas un expert en art chinois. Elle manque de chaleur. La chaleur vient de l'équipe, attentive, motivée et efficace. C'est Tomo qui compose le menu avec Zi, efficace sommelier. Nous commençons par une préparation de légumes et champignons, pour nous mettre en appétit, puis des tranches de joue de bœuf. Une langouste de grande taille a une chair magnifique et subtile. Ensuite, c'est un canard laqué entier qui est découpé en petits dés de peau croustillante et présenté en deux services. Un imposant ormeau est ferme mais goûteux. Le riz cantonnais est d'une qualité supérieure. Et une glace vanille clôture cet imposant repas de grande qualité.

Le **Montrachet Marquis de Laguiche 1977** est d'une magnifique couleur à peine ambrée. Son nez est extraordinaire, annonçant des complexités infinies que la bouche révèle. C'est un montrachet magique de subtilité que jamais nous n'aurions situé aussi haut pour le millésime 1977. C'est la déclinaison de complexités citronnées et de fruits jaunes qui me ravit.

Le **Musigny Georges Roumier 1982** est manifestement un grand vin, mais je trouve qu'il joue de façon feutrée et timide, surtout à côté de l'autre musigny. C'est un plaisir et un honneur de boire un vin d'un producteur aussi fameux et nous ne le boudons pas mais il manque un peu de charnu et de complexité.

A côté, le **Musigny Comte de Vogüé 1943** est impérial. Il a la joie de vivre bourguignonne, une précision plus grande que celle du Roumier, et un charme extrême. Il montre que la baisse de niveau ne l'a pas diminué, car on chercherait en vain un signe de faiblesse. C'est un très grand bourgogne serein et épanoui, complexe, au beau fruit noir. Il est très séduisant et nous conquiert.

Avec Tomo, nous profitons de chaque gorgée, car nous avons conscience de vivre un grand moment. Mon classement des vins de ce soir, en mettant de côté le champagne est : **1 - Musigny Comte de Vogüé 1943, 2 - Montrachet Marquis de Laguiche 1977, 3 - Musigny Georges Roumier 1982**. Les trois vins sont grands, et le Shangri-La, par son accueil, son service et la qualité de ses mets, nous incitera à revenir. Ce fut une grande soirée amicale, sous le signe de la générosité partagée.

Des amis nous invitent à dîner. La maîtresse de maison fait une cuisine d'automne subtile : velouté de cèpes et marrons, rôti de veau aux carottes, navets et girolles.

Le **Champagne Louis Roederer** se boit agréablement, avec un plaisir plus grand que de précédentes expériences. Le **Sancerre Clos Paradis domaine Fouassier 2009** est très précis et bien dessiné. Il ne fait pas tellement sancerre, car il titre 14°, mais il me plaît beaucoup pour son message direct et une acidité mesurée. Il accompagne bien le velouté.

Le **Château Ausone 1971** est un saint-émilion très dogmatique, serein et encore très jeune. Un grand vin très plaisant. Le **Château Gruaud-Larose 1966** est plaisant lui aussi. Il est plus rond, plus velouté et aussi très jeune. Deux beaux quadragénaires.

Le **Vouvray Nectar Brédif 1997** est un vin moelleux dont les raisins ont été marqués par la pourriture noble. Il ne titre que 13° mais donne l'impression de plus. Je le trouve très agréable et frais. Nous avons conclu ce dîner par le Cognac Adet de 130 ans environ que j'avais ouvert il y a une semaine pour des américains.

L'association "**Les Grandes Tables du Monde**" tient son congrès annuel à Epernay. Les grands chefs se retrouvent pendant trois jours et visitent de grandes maisons de champagne. Le dîner de gala a lieu dans les **caves de Moët & Chandon**. Avant de s'y rendre, l'apéritif debout permet de parler avec beaucoup de personnes et je salue Michel Troisgros et son épouse, Eric Briffard, Philippe Etchebest, Philippe Bourguignon, et beaucoup d'autres, puis plus tard Eric Fréchon et Dominique Loiseau. Sur les amuse-bouche préparés par **Bernard Dance** avec qui j'avais déjeuné il y a quelques jours au château de Saran, nous buvons un **Champagne Moët & Chandon impérial magnum sans année** qui se boit avec une facilité déconcertante. C'est un champagne de soif, facile à vivre, qui a en permanence un goût de revenez-y.

Dans la belle salle voûtée aux multiples arches, nous sommes environ deux cent cinquante répartis en tables de dix aux noms évocateurs de qualités d'un champagne. Ma table s'appelle "élégant". Mes convives sont Marie-Pierre et Michel Troisgros, Marie-Christine Clément du Lion d'Or à Romorantin, Jean Cousseau, le restaurateur aux foies gras réputés à Magescq et son épouse, Marie-Laure et Arnaud de l'équipe marketing de Moët & Chandon, Thierry Gardinier qui préside avec son frère aux destinées des Crayères, de Taillevent et de Phélan-Ségur entre autres et le chef du restaurant French Laundry de la Napa Valley, avec lequel je n'ai pas pu échanger un mot du fait de l'éloignement de nos sièges et du brouhaha ambiant.

Avant le dîner, Stanislas Rocoffort m'a proposé d'aller visiter la cuisine. Nul n'imaginera qu'elle puisse être aussi immense alors que nous sommes au niveau des caves. Une brigade est alignée en rang comme pour rendre les honneurs et je salue Arnaud Lallement tout sourire qui partage avec trois autres chefs la lourde responsabilité de ce dîner pour un parterre qui compte tant de grands chefs.

Voici le menu : homard bleu - bœuf de Coutancie (**Arnaud Lallement** de l'Assiette Champenoise) / dos de cabillaud de M. Doucet en habit noir, endives farcies de cèpes et jambon des Ardennes, jus à la moutarde de Reims (**Philippe Mille** des Crayères) / foie gras de canard poché dans un bortsch, betteraves en croûte de sel, daïkon et enoki crus, chou Pack Choï étuvés au champagne, croûtons en beurre noisette (**Philippe Mille** des Crayères) / pigeonneau, épinard, tomate, en tourte (Arnaud Lallement de l'Assiette Champenoise) / glace tutti frutti accompagnée de Panettone (**Pascal Tingaud** et la brigade Moët & Chandon).

Nous buvons le **Champagne Moët & Chandon Grand Vintage 2002** qui commence à prendre une belle ampleur. Il se boit bien et connaît encore sur plusieurs années une belle évolution.

Je suis un peu heurté par le **Champagne Moët & Chandon Grand Vintage Collection 1992**, dégorgé en 2004, car son nez doucereux est fortement marqué par la liqueur d'expédition et en bouche, le vin manque de cohésion. La forte trace de la liqueur d'expédition et l'amertume du champagne ne se sont pas intégrées. Je soupçonne un problème de bouteille.

Le **Champagne Moët & Chandon Grand Vintage rosé 2002** est d'une couleur d'un rose intense. Le nez est assez discret et ce rosé d'une belle justesse créée avec la sauce du foie gras le plus bel accord de la soirée. La sauce est rouge et l'accord couleur sur couleur fonctionne magnifiquement.

Quand je sens le **Champagne Moët & Chandon Grand Vintage Collection magnum 1975**, dégorgé en 2002, je me dis : "ça y est, on tient du grand". Car le parfum de ce vin combine richesse, profondeur et élégance. La bouche confirme la promesse du nez et le vin est grand, très grand. Et il démontre que le 1992 avait un problème, tant l'écart gustatif est sensible.

Le **Champagne Moët & Chandon Grand Vintage Collection Dry 1952** dégorgé en 2011 fait entrer dans le monde des "vieux" Moët que j'adore. Il a toutes les qualités du 1975 légèrement plus burinées. Il est très agréable avec une belle longueur, mais mon cœur ira vers le 1975, à la fraîcheur exceptionnelle.

Le repas mérite tous les éloges. Le homard a une chair de grande qualité. La cuisson originale du cabillaud est signalée avec enthousiasme par Michel Troisgros. Le foie gras poché se déguste comme un bonbon et la sauce épouse le champagne rosé. La tourte de pigeon est exquise et chose curieuse, le 1975 est dix fois plus à l'aise sur la tourte seule, vibrante pertinence, que lorsque la sauce est ajoutée. Une mention spéciale ira au panettone, qui est une brioche fourrée de raisins secs, de fruits confits et de zestes d'agrumes, de dimension gargantuesque, et dont la mâche est d'un plaisir rare. Il rappelle des souvenirs d'enfance.

Les quatre chefs associés à cette belle fête ont créé un repas remarquable, approuvé par les professionnels de notre table, avec des recherches d'accords très subtiles.

Le **Cognac Hennessy Paradis Impérial** toujours aussi bon a marqué le point final d'un dîner très sympathique, avec des chefs heureux de se retrouver. Les discussions furent ouvertes, enjouées car l'ambiance était à la joie de profiter d'une gastronomie raffinée.

Amicales salutations de François Audouze