

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



Boire le **Champagne Krug Clos du Mesnil 1985** c'est un cadeau de Noël !

Déjeuner au restaurant La Tante Marguerite, déjeuner d'avant-Noël, réveillon de Noël, déjeuner au restaurant Ledoyer.

Notre club 2043 est comme la langue française : il n'y a pas de règle sans exception. Olivier est l'exception puisque c'est le seul à ne pas avoir notre âge. Il est en charge du déjeuner. Le restaurant est la **Tante Marguerite** du groupe Loiseau. Nous sommes dans une petite salle privée où l'acoustique rend difficile les discussions de groupe. Le bruit isole au lieu de rassembler. L'apéritif est un **Champagne Deutz brut rosé sans année** qui manque franchement d'inspiration. Avec l'accord de l'invitant je cherche dans la carte des vins où l'on constate que Deutz jouit d'un monopole. Il y a un **Champagne Amour de Deutz blanc de blancs 2003** qui attire mon regard. C'est une bonne pioche, car il y a une vibration qui fait un saut qualitatif majeur par rapport au rosé. C'est un très beau champagne.

Le menu préparé pour notre table est : carpaccio de dorade marinée, compotée d'oignon au curry de Madras, ananas et citron vert / quasi de veau rôti, frite de panisse, oignon rouge au balsamique et navet glacé au jus / assiette de fromages affinés / paris-brest au praliné.

Le **Meursault d'Alain Gras 2009**, simple meursault, est extrêmement plaisant car il est très pur et authentique. Il se marie bien à la dorade goûteuse. Le **Nuits-Saint-Georges Clos de la Maréchale Jacques-Frédéric Mugnier 2009** est une merveille de délicatesse. J'adore ce domaine élégant et ce vin en porte la confirmation. La deuxième bouteille du même vin va nous réserver une grande surprise. Autant le premier est subtil et délicat, autant le second est tannique et d'un lourd alcool. Comment deux bouteilles du même lot, qui ont partagé les mêmes caves aux mêmes moments peuvent-elles être si dissemblables ? C'est un des mystères du vin. Avec le **Chambertin Clos de Bèze Armand Rousseau 2004** on monte une nouvelle marche sur le chemin de l'excellence. Bien que le millésime 2004 ne soit pas l'un des plus grands, ce vin montre des qualités exceptionnelles. Tout en lui est remarquable. Il est subtil, complexe et généreux, vin de grand plaisir raffiné. Nous

étions d'humeur gourmande, aussi ce vin a été de nouveau doublé, sans qu'il y ait la moindre différence gustative entre les deux flacons. Ce vin est un plaisir raffiné à chaque gorgée.

Notre repas s'est conclu sur un excellent **Champagne Cuvée William Deutz 1999** à la personnalité très affirmée, goûteux et de grande empreinte.

La cuisine de ce restaurant est fort agréable sur un registre traditionnel. Le sommelier a bien accompagné notre voyage avec de grands vins. Notre petite confrérie a terminé son année 2012 sur un beau repas de fête.

Nous approchons de Noël, fête qui rassemble les familles. Peu de jours avant, nous recevons deux de nos petits-enfants, cornes d'abondance de fraîcheur et d'innocence. Leurs parents veulent les récupérer la veille de Noël, à l'heure du déjeuner. Il serait étonnant que l'on mange frugal, aussi dès dix heures, j'ouvre un vin que je veux proposer à l'aveugle à mon gendre, car j'ai une petite idée en tête. Contre toute attente, le bouchon collé au verre ne veut pas sortir et s'arrache par la force du tirebouchon. Trop épais, il n'a pas évité d'être noyé de vin. Une partie est imbibée et j'ai peur que cela ait une influence. A l'odeur, il n'en est rien. Au contraire, le vin est d'un parfum d'une délicatesse envoûtante.

Les parents arrivent et c'est l'heure du **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1996**. Le dernier que j'avais bu avait un peu de fumé et de réduction. Celui-ci est d'une pureté exemplaire. C'est un beau et grand champagne, très académique, sur une base de vins de grande valeur.

Le vin que je fais découvrir à l'aveugle à mon gendre apporte la démonstration que je voulais faire : jamais on ne penserait à une petite année. C'est **Pétrus 1992** dont le parfum est sa plus belle carte de visite. Jamais personne ne pourrait dire qu'une telle puissance aromatique vient d'une année comme 1992. En bouche, le vin est plein, très tannique, et évoque la truffe parmi ses saveurs. Comme souvent, on peut remarquer que s'il apparaissait à côté d'un Pétrus d'une très grande année, on verrait qu'il a des limites. Mais là, seul vin rouge du repas, il fait apprécier la finesse de sa trame, et sa richesse. C'est sur la longueur que le vin révèle l'année jugée faible naguère. Avec un brie à la truffe, nous sommes revenus au champagne et nous avons pu constater encore plus la beauté du vin de base de ce grand champagne. Ce Noël avant l'heure démarre bien.

Le **dîner du réveillon de Noël** est précédé de la distribution des cadeaux, sous les rires, les "oh" et les "ah" et les embrassades. Mon gendre a apporté un **Champagne Krug 1995** qui se boit en croquant de délicieuses gougères. Le champagne est un peu trop acide à mon goût et ce sont des bulots qui vont corriger cette impression pendant que le champagne s'élargit dans les verres. C'est un champagne raffiné aux beaux fruits acidulés.

En attendant le dîner, nous décidons de faire un sort au Pétrus 1992 de la veille. Le vin s'est épanoui et son parfum est toujours d'une incroyable force. Les tannins sont puissants, la truffe est présente, et c'est surtout le velouté qui s'exprime sur de petites langoustines froides que l'on grignote sans aucun accompagnement. Le Pétrus est étonnant pour ce millésime et se classe sans hésiter dans les grands Pétrus, même s'il est loin des plus grands.

Nous passons à table. Des coquilles Saint-Jacques crues sont recouvertes de caviar d'Aquitaine Paris de la maison Prunier, et ce caviar est nettement meilleur que le Saint-James de la même maison goûté récemment. Le **Champagne Krug Clos-du-Mesnil 1985** est absolument hors normes. Il est à cent coudées au dessus du Krug 1995 par sa complexité, par ses fruits jaunes et dorés délicieusement équilibrés et par la persistance aromatique en bouche quasi infinie. Ce champagne est renversant de grâce.

Mon gendre cuit des couteaux d'une façon parfaite. C'est rare que des couteaux aient autant de goût. Le vin qui les accompagne est un **Château Corbin Saint-Emilion 1929**. Lorsque j'avais voulu ôter le bouchon, celui-ci avait commencé à glisser vers le bas et malgré ma patience, aucune tentative de le rattraper ne fut couronnée de succès. En versant le vin dans une carafe, j'avais eu peur que le contact du liquide avec le vilain bouchon ne crée de mauvaises amertumes, mais il n'en est rien. Le

nez du vin est pur et en bouche, même si l'on ressent de façon infime la trace du contact avec le bouchon, le vin est pur, clair, très saint-émilion. Il a de la truffe, des fruits noirs, et se boit agréablement, même si son imagination n'est pas débordante. On sent qu'il est loin de sa gloire passée.

Sur un dos de chevreuil cuit à basse température et deux purées, une blanche et une orange, la blanche de pomme de terre et de céleri, l'orange de butternut, je sers un **Château Margaux 1929**. Le nez de ce vin est très pur et sans défaut. En bouche, je commence à avoir un peu peur que le vin ne montre sa fatigue, mais en fait, il suffit d'attendre un peu et de magnifiques fruits rouges apparaissent, ensoleillant le goût de ce vin au velours le plus distingué. Mon gendre se pâme tant il est conquis par ce vin. Je le deviens aussi mais un peu moins. C'est un grand 1929 mais je pense que les heures de gloire de ce millésime se font plus rares. C'est en tout cas un très grand Margaux.

Ma fille aînée n'aime pas ces vins d'histoire. Elle préfère les vins charnus dont le plaisir est immédiat. Aussi souffre-t-elle de ne rien avoir à boire. Mon dilemme est de lui servir un grand vin qui viendrait trop tôt dans l'ordre que j'ai prévu. Je précipite le service du troisième rouge, qui est un **Richebourg domaine Méo-Camuzet 1991**. Il me semblait que le Richebourg allait écraser le Margaux de sa jeunesse conquérante et j'en retardais l'entrée en scène. Mais en fait, pas du tout et c'est même le contraire : le Richebourg met en valeur le fruit délicat du Margaux, le rendant plus vivace encore.

Le Richebourg est un vin d'une rare perfection. Lui aussi est mis en valeur par le vin de bordeaux car sa jeunesse devient plus triomphale. C'est un grand vin de Bourgogne, au parfum subtil et retenu et avec une droiture d'expression en bouche particulièrement noble. Ce qui n'exclut pas un plaisir franc et droit. Le vin n'est pas à proprement parler un vin gourmand. C'est un vin noble et raffiné. Je l'adore. Il est très adapté au chevreuil.

Les vins rouges accompagnent à leur façon les fromages. La tarte Tatin accueille un **Champagne Perrier-Jouët Belle Epoque 1978** que je croyais rosé puisque la cape est rose, mais il n'y a aucune indication du mot "rosé" sur la bouteille. C'est un beau champagne légèrement ambré à la bulle active, au nez pénétrant, et au goût de pleine maturité. Il est vivant, actif, et termine joyeusement ce repas de réveillon d'un beau Noël familial.

Mon gendre classe en premier Margaux 1929, puis Krug Clos-du-Mesnil 1985 et Krug 1995. Je classe ainsi : 1 - **Krug Clos-du-Mesnil 1985**, 2 - **Château Margaux 1929**, 3 - **Richebourg Méo-Camuzet 1991**.

Un couple d'américains de San Francisco étaient venus au 14ème de mes dîners il y a dix ans, pour leur voyage de noces. Nous nous étions revus depuis. Nous déjeunons avec eux, ma femme et moi au **restaurant Ledoyen**. Au cours du repas de voyage de noces, j'avais ouvert un Chateauneuf-du-Pape de 1943. L'idée d'en ouvrir un autre avec eux me plaît, pour leur rappeler de beaux souvenirs, dont j'ai pu remarquer qu'ils sont vivaces.

Notre table est installée dans un bel espace du grand salon qui regarde vers la place de la Concorde et vers les baraqués de Noël sur l'avenue des Champs-Elysées. Ce salon n'est pas affecté aux réceptions de groupes mais au restaurant trois étoiles, tant la demande est forte en cette période de fête. Bravo. Le **Champagne Agrapart l'Avizoise Extra Brut Blanc de Blancs 2004** est d'un grand plaisir. Il se boit avec une rare facilité, expressif et simple à la fois, beau partenaire de gastronomie. Les amuse-bouche sont délicieux et lèvent un coin de voile sur le talent du chef, qui n'hésite pas à offrir des saveurs sans concession, parfois osées, mais de grand intérêt. L'avant-entrée est à base de céleri et de cacao. C'est délicieux. Les grosses langoustines bretonnes sont cuites à la perfection. Le **Corton Charlemagne Bonneau du Martray 1991** est exceptionnel de fraîcheur, d'intensité percutante. Il profite à fond de sa maturité. Il atteint en effet un équilibre d'une rare élégance. Et le millésime se comporte nettement mieux que ce que l'on pourrait penser.

Sur la noix de ris de veau au bâtonnet de citronnelle et une sauce verte extrêmement judicieuse, nous essayons le blanc qui va très bien, mais aussi le **Chateauneuf-du-Pape Paul Etienne 1943**. Ouvert il y a seulement une heure, le vin n'a pas eu le temps de s'assembler, et quelques petits défauts de

fatigue, qui disparaîtraient avec du temps, subsistent encore. Mais heureusement, le parfum est pur, et le message n'est pas dévié. C'est juste une petite fatigue qui limite le plaisir.

Fort heureusement, le plat qui suit est un docteur miracle : les toasts brûlés à l'anguille, avec une réduction de jus de raisin. Ce plat combine le doucereux de l'anguille avec une belle acidité qui réveille le Châteauneuf et corrige tous ses défauts. Le dernier verre de la lie du vin, assez épaisse, donne le goût le plus profond et le plus pur d'un vin charmant, sans grande complexité, à la belle rondeur et très délicat. C'est exactement ce qu'il fallait pour ce plat de haute qualité.

Le Corton Charlemagne a accompagné les délicieux fromages, dont un vacherin très épanoui. Le verre de champagne qui restait encore rempli, ayant perdu de sa bulle, montre la qualité du vin de base du beau champagne Agrapart.

La cuisine de **Christian Le Squer** est d'un très haut niveau, avec des plats de grande originalité et de belle maturité. La cuisson de la langoustine et les saveurs originales de l'anguille sont de grands moments, ainsi que le Corton-Charlemagne d'une maturité exemplaire.

Amicales salutations de François Audouze