

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

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

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



C'est ce **Château Margaux 1/2 bt 1928** qui a une fois de plus montré des qualités exceptionnelles lors d'un repas de folie.

Le cercle "Climats Côte Chalonnaise" présente ses vins, dîner au restaurant Laurent, dîner à quatre mains avec Régis Marcon à l'hôtel Les Crayères à Reims, déjeuner au restaurant Garance et déjeuner de folie à l'Arpège d'Alain Passard.

Dix vignerons se sont regroupés en un cercle "**Climats Côte Chalonnaise**". Ils font des Mercurey, Givry, Rully et Bouzeron, et ont invité des professionnels dans l'appartement du Questeur du Sénat. Connaissant quelques acteurs de cette sympathique association, j'ai tenu à venir les saluer.

Chaque maison a apporté cinq vins, ce qui représente une bonne cinquantaine de vins à déguster. En blanc, ce sont généralement les 2012 et 2011 qui sont sur table. Si la qualité des vins est certaine, j'avoue que la jeunesse de certains vins rend difficile d'apprécier tous leurs atouts pour un amateur de vins anciens. Aussi est-il peu pertinent que je fasse des appréciations de ces vins. J'ai préféré bavarder avec des vignerons de haute qualité.

L'ambiance était très amicale et les vins fort bons. Il est sûr que l'on reparlera de ce cercle où j'ai découvert quelques bonnes pioches, à laisser vieillir bien sûr !

C'est mon premier dîner de rentrée au **restaurant Laurent**. Il est tentant de prendre le menu de saison : araignée de mer dans ses sucs en gelée, crème de fenouil / œuf de poule façon cocotte, girolles et mousseline d'artichauts / tronçon de turbot nacré à l'huile d'olive, bardes et légumes verts dans une fleurette iodée / pigeon à peine fumé et rôti, pissaladière de jeunes primeurs, sauce piquante / voiture de fromages / soufflé chaud au thym-eucalyptus.

La cuisine est rassurante, posée, sereine. On se sent bien. Le **Champagne Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle** est aussi confortable que cette cuisine. Il en a aussi la légèreté. Sa capacité gastronomique est sereine comme le lieu. S'y ajoute une petite pointe de romantisme. On succombe donc sans difficulté au charme de ce beau champagne expressif.

Pour le pigeon, j'ai commandé un **Domaine de Chevalier rouge 1/2 bt 2008** sobre, classique, mais aussi profond et incisif, qui joue bien avec la chair rose du pigeon. Il se tient bien sur un saint-nectaire fondant.

Le champagne reprend sa place sur le soufflé délicieusement aromatique. Pour paraphraser la célèbre formule : "chez Dupont tout est bon", ce sera "chez Laurent, tout est charmant".

**L'hôtel Les Crayères** à Reims a eu la riche idée d'organiser des repas à quatre mains et cinq étoiles avec Philippe Mille, le chef deux étoiles des Crayères et avec un chef trois étoiles. Ce soir, c'est Régis Marcon qui donne la réplique à Philippe.

Voici le menu concocté par les deux chefs : royale de foie gras d'oie, gelée de ratafia de la Champagne / dos de bar de ligne à la vapeur de champagne, vernis, couteaux et céleris boules étuvés / couci-couça d'agneau au praliné de cèpes, figue farcie / chaud-froid de banane et poire, caramel de morilles.

Les deux premiers plats sont de **Philippe Mille** et les deux suivants sont de **Régis Marcon**. Il s'agit de créations pour cette soirée. Il serait assez difficile de classer ces plats d'une créativité réfléchie. Chaque plat est porteur d'émotion. La royale de foie gras a un finale qui donne des évocations fruitées de pêches blanches que rien ne laisserait supposer, le dos de bar est d'une élégance et d'une justesse de ton exceptionnelle, l'agneau est d'une maîtrise qui fait comprendre pourquoi un chef peut obtenir trois étoiles et le dessert est probablement le plus abouti des quatre plats, avec une cohérence d'anthologie.

Alors, c'est un festival de bout en bout. Régis Marcon a découpé en salle les échines d'agneaux et c'est un régal de voir la précision des gestes. La vedette était manifestement du côté des cuisines.

Le **Champagne Mumm Blanc de Blancs Mumm de Cramant magnum sans année** est pris à l'apéritif. C'est un champagne de soif bien agréable, sans longueur excessive, qui se reprend avec plaisir.

Le premier plat accueille un **Champagne Jacquesson Dizy Corne Bautray 2004** d'une belle tension. Le **Champagne Jacquesson Avize Champ Caïn 2004** est de la même veine que le précédent, affuté, et trouvant dans le bar un écho très favorable.

Même si le **Champagne R. Lalou Mumm 1999** a de grandes qualités, il est trop discret pour être à l'unisson de l'agneau, transcendental pour lui.

C'est en fait le **Champagne Mumm Extra Dry Carte Classique**, fait avec des vins des années 90 qui a créé le plus bel accord de cette soirée, car malgré son dosage, sa douceur renvoyait un beau clin d'œil au caramel de morilles.

Mumm était venu en force, et tous les représentants de cette honorable maison sont restés entre eux, sans communiquer avec l'extérieur, vivant cet événement comme un séminaire interne. L'intérêt de ces événements extraordinaires où des chefs créent ensemble aurait été de susciter plus d'échanges.

Quelques fidèles se sont retrouvés sous la yourte du jardin, qui avec un champagne Billecart Salmon, qui avec un cognac Hine. Pour moi ce fut le délicieux et puissant **Cognac Hine 1960**.

Hervé Faure, avec les encouragements de Laurent Gardinier, a lancé un concept très pertinent, qui est un émerveillement à chaque nouveau happening à quatre mains.

Un journaliste ami, se fondant sur mes écrits, éprouve de la curiosité, voire de l'intérêt pour le **restaurant Garance**. Il me propose que nous allions y déjeuner ensemble. La carte des vins est extrêmement riche à tous les niveaux de vins, dont certains sont normalement inaccessibles dans les grands restaurants.

Nous prenons le menu à cinq plats auxquels **Guillaume Iskandar** fera de petites ajoutes. Ce sera : tartare de mulet noir, oseille et sauce gribiche / croustillant de tête de veau sauce gribiche / foie gras

poché, petits pois, groseilles, bouillon de langoustine / bonite, courgette et olive noire / poitrine de veau, céleri et cèpes / Marshmallow au thym.

A chaque expérience dans ce restaurant, je constate que la maturité progresse. Tout est bon. Mon préféré de ce jour, le foie gras poché, vaut bien une étoile.

Le **Domaine de Trévallo Vin de Pays des Bouches du Rhône 2003** est d'une grande précision. C'est sur le croustillant de tête de veau et sur la poitrine de veau qu'il exprime toute sa richesse. Il se montre beaucoup plus subtil par un temps redevenu frais que lorsqu'il est bu par un chaud soleil. Mais je le préfère quand il est vin d'été.

Mon ami a apporté un **Pacherenc de la Saint-Albert, Pacherenc du Vic Bilh moelleux 1992**. Le temps l'a oxydé, lui donnant une patine de vin ancien, mais le rendant moins nerveux. Il est original mais limité. Le journaliste reviendra pour analyser à nouveau la cuisine du lieu. Je le sens déjà conquis.

Des amis me proposent de les rejoindre pour déjeuner au **restaurant Arpège**. Ils annoncent des bouteilles de haut niveau qui m'interdisent de refuser ce repas si par hasard j'en avais l'intention. Ma réponse à leurs apports est Latour 1914.

J'arrive vers 11h pour ouvrir ma bouteille mais aussi celles des amis. Les parfums sont extrêmement engageants. Celui du Margaux 1928 en demi-bouteille est irréellement bon. Je mets au point le menu avec un des amis arrivé en avance et avec l'équipe très motivée du restaurant.

N'ayant pas eu de menu, voici ce que j'ai retenu de la multitude de plats : petits amuse-bouche délicats en fines barquettes / fines lamelles de tomates multicolores à l'huile / pomme de terre bretonne avec une lourde sauce aux champignons et d'autres saveurs / carpaccio de poisson, bar (je crois) / gratin d'oignons au parmesan / saint-pierre à la feuille de laurier et tétragone / céleri en forme de risotto / grouse / couscous de légumes / ris de veau / ravioles potagères et bouillon végétal / tomme / millefeuille "caprice d'enfant" à la mirabelle et à la dragée écrasée.

Ce repas est d'une qualité irréprochable. Le plat le plus enthousiasmant, c'est le couscous de légumes, plat emblématique d'**Alain Passard**. Ensuite, la grouse est exceptionnelle, suivie du gratin d'oignons et du millefeuille. Tous les plats sont bons, cohérents, talentueux.

Le **Champagne Krug 1979** a une couleur très ambrée. La bulle est fine, minuscule et très active. En bouche, ce champagne est d'un rare plaisir. Il est expressif, confortable, charmeur. On sent le miel, le croissant tout chaud. Tout est charme en ce grand champagne.

Le **Puligny-Montrachet Les Enseignères domaine Coche-Dury 1996**, s'il est puissant, n'est pas envahissant. Car il s'est bien assemblé, devenant cohérent. C'est un vin qui dépasse le meilleur niveau des Puligny-Montrachet. L'huile des tomates permet de créer un bel accord, alors qu'il serait improbable en théorie.

Ce qui est fascinant avec le **Château Laville Haut-Brion 1962**, c'est qu'il est impossible de lui donner un âge. Alors que le Krug 1979 fait son âge, voire un poil plus, ce vin est intemporel. Sa couleur est d'un jaune citron. Son parfum est frais. En bouche, il est d'une précision extrême, de cette précision que l'on rencontre avec les meilleurs rieslings comme le Clos Sainte Hune de Trimbach. L'accord avec le saint-pierre est parfait. Ce vin est au sommet de son art, racé, noble, percutant.

Le **Château Margaux 1/2 bt 1928** est fascinant. Son parfum est d'une force incroyable. Sa couleur est d'un rouge sang de pleine jeunesse. Le vin remplit la bouche de sa plénitude. Il est grand, à peine torréfié. Il est convaincant. C'est un très grand vin. J'avais ouvert ce même vin au Garance et Gérard Besson ne voulait pas croire qu'une demi-bouteille de 1928 puisse donner tant de jeunesse épanouie. Nous sommes dans la même configuration.

Le **Château Latour 1914** a une couleur un peu trouble et donnant des signes d'âge. Le parfum est discret mais précis. En bouche, le vin montre une petite acidité lorsqu'on le boit sans plat. Avec la

grouse, il devient follement gastronomique, perd ses signes d'âge et devient un vrai Latour, noble et distingué, même s'il n'a pas le caractère conquérant que Latour peut avoir. J'en ai offert un verre à Alain Passard qui l'a partagé autour de lui, pour autant de bonnes surprises.

Le charme sensuel des bourgognes se retrouve dans le **Corton Grancey du Château Corton Grancey 1928**. Il a quelques signes de torréfaction et de fatigue, mais c'est le charme qui triomphe sur le ris de veau. Notre ami coréen vivant à Singapour, qui préfère les bordeaux qu'il comprend mieux a vu ses convictions renforcées par une meilleure performance des bordeaux, mais le Corton Grancey, même incomplet, déclamait des complexités qui ne laissaient pas indifférent.

J'avais appelé à la raison en demandant qu'on n'ouvre qu'un seul sauternes, mais ma voix n'a pas pesé lourd. Nous avons donc pu comparer deux sauternes éblouissants. Le **Château Lafaurie Peyraguey 1947** est d'un or glorieux, un peu plus foncé que l'autre. Son attaque est puissante avec un alcool affirmé et la cohérence du message est percutante. Ce qui me frappe, c'est la fraîcheur gracile de l'attaque, qui cohabite avec la puissance envahissante du Lafaurie.

Le **Château Rayne-Vigneau 1947** a la même cohérence et le même accomplissement. Mais il a un peu plus de profondeur et de complexité. Il joue en douceur avec une efficacité redoutable. Les deux sauternes sont exceptionnels et selon les gorgées, on va aimer celui que l'on vient de boire. Les deux évoquent la mangue et les fruits jaunes dorés.

Nous avons bu des vins d'une grande qualité. Nous n'avons pas voté et ce serait bien difficile. Si je me risque, voici ce que serait mon classement : **1 - Château Margaux 1/2 bt 1928, 2 - Château Rayne-Vigneau 1947, 3 - Château Laville Haut-Brion 1962, 4 - Champagne Krug 1979**. Mais si l'on me proposait un classement différent, je ne le refuserais pas, tant les vins furent tous de grande classe. Car chacun des quatre que je retiens est au sommet de son art.

Le repas fut un grand moment de gastronomie. On sent que l'équipe d'Alain Passard est tonique et motivée par ce grand chef chaleureux. Mes amis sont si fous qu'ils échafaudent d'autres moments de pure folie. J'ai bien peur de ne pas résister à leurs chants de sirènes et de les suivre dans ces expériences qui échappent à la raison.

Amicales salutations de François Audouze