

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



Quel plaisir quand un vin mythique, une légende est au rendez-vous ! Non seulement **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1962** a été brillante, mais elle a créé une émotion gastronomique exceptionnelle.

Déjeuner au restaurant Alain Senderens, casual Friday au restaurant Laurent, déjeuner au restaurant Garance, dîner au restaurant Garance avec La Tâche 1962 et Romanée Conti 1960.

Déjeuner au **restaurant Alain Senderens**. Les boiseries de bois clair de Majorelle sont toujours aussi belles. L'apéritif et le début du repas sont ensoleillés par le **Champagne Dom Pérignon 2004**. Ce champagne est dans un état de grâce. Il y a dans la vie des Dom Pérignon des cycles, généralement de sept ans dans les premières décennies de leurs vies. Il est très perceptible que ce vin est à un optimum. Il est romantique, floral, très persuasif.

Mon menu est composé de : foie gras de canard poché dans un bouillon de légumes à la chinoise / turbot à l'étuvée, fenouil "cru et cuit" / figues en impression d'épices, glace au spéculos. Le foie poché réagit à merveille avec le Dom Pérignon. Curieusement, le service n'a pas prévu de cuiller pour que l'on boive avec gourmandise le bouillon épicé.

Le **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 2000** qui fait suite est l'opposé absolu du premier. Tout en lui est vineux, mâle, conquérant, pénétrant. Il ne fait pas dans le détail, il fonce. Et l'on voit bien ses profondes aptitudes à la gastronomie. Ce serait bien difficile de comparer et de hiérarchiser des champagnes si différents. Il faut aimer les deux, pour deux visions distinctes du vin de Champagne.

Le service est attentif, la qualité de la cuisine est de haut niveau. C'est un lieu où je me sens bien.

Les **casual Fridays** sont des repas décontractés entre amis où chacun apporte un ou deux vins, qui se tiennent généralement le vendredi, ce qui permet de rester plus longtemps à bavarder pour recréer le monde. Ayant manqué quelques séances, j'avais suivi les exploits de mes amis.

La séance d'aujourd'hui devait respecter la parité, avec trois femmes et trois hommes mais l'organisatrice du déjeuner, n'ayant pas réussi à résoudre un problème de robinets, non pas scolaire mais de plomberie, se trouve retenue chez elle.

Nous disposons du délicieux petit salon du premier étage du **restaurant Laurent**. Le menu conçu par Alain Pégouret et Philippe Bourguignon en fonction des annonces de vins est : rémoulade de céleri et jambon à la truffe blanche, moules de Bouchot / queues d'écrevisses sautées au curry,

mousseline de brochet et bisque légère / caille dorée en cocotte, rôtie aux abats, côte de céleri mitonnée aux olives noires / saint-nectaire et comté / soufflé chaud aux calissons d'Aix.

Le seul champagne est celui que j'ai apporté, un 1959. Il mérite d'être dégusté avec un palais prêt à le recevoir, aussi est-il jugé opportun de commencer l'apéritif avec un **Châteauneuf-du-Pape Chapoutier blanc magnum 1977**. La couleur du vin est magnifique, le parfum est superbe. L'attaque du vin est joyeuse, riche de beaux fruits dorés. Le final est un peu imprécis et poussiéreux, mais ces petits défauts vont complètement disparaître.

Après l'entrée en matière d'un verre de ce vin blanc, nous trinquons maintenant avec le **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1959**. La bulle est infime, le sentiment de pétillant subsiste et ce qui frappe immédiatement, c'est la complexité infinie de ce vin. Il y a de jolis fruits confits qui emplissent la bouche. La matière vineuse est de première qualité.

Le retour à la deuxième partie du Châteauneuf se fait sans aucune difficulté et le vin du Rhône nous offre le plus bel accord de ce déjeuner avec la bisque qui accompagne les écrevisses. C'est un régal, quasi orgasmique, le crémeux élargissant la palette aromatique du vin.

Le **Château Calon-Ségur 1979** est une plaisante surprise, car il joue à un niveau supérieur à ce que l'on attendrait de 1979. Le vin est généreux, précis, de belle mâche. A côté de lui le **Château Pontet Canet 1960** a un goût torréfié assez désagréable que j'avais pressenti au seul examen du bouchon qui avait dû subir un coup de chaud. Il est à noter que sur l'étiquette de ce vin il est indiqué 68 centilitres, ce qui est inhabituel.

Le **Château la Lagune 1971** est d'une belle solidité. C'est vraiment le vin épanoui, serein, arrivé à une maturité rassurante. Il est goûté sur les cailles et le fromage.

Il est rejoint par un **Vosne Romanée A. Lalande négociant** sans indication d'année que je daterais volontiers autour de 1955 /1965. Disons **# 1960**. J'avais apporté un autre bourgogne mais compte tenu de l'abondance de vins, j'ai ouvert celui qui avait un niveau bas, mais me paraissait sain. Un ami était bien sceptique à l'ouverture. En fait, au moment où il est servi, aucun défaut n'apparaît. Le vin est sain, agréable, au discours un peu limité mais joyeux. Il se marie parfaitement au saint-nectaire et se montre d'un charme de bon aloi.

Lorsque le soufflé arrive, alors qu'il reste des bouteilles non ouvertes, nous nous rendons compte que les vins rouges ne conviendront pas. Je consulte Ghislain, sommelier, qui nous apporte un judicieux **Jurançon Noblesse du temps Domaine Cauhapé 2011** absolument pertinent dans sa délicate jeunesse. Les évocations discrètes de jolis fruits oranges collent comme les doigts d'un gant au soufflé. Sa sucrosité est discrète. Le vin est fluide, exactement ce qu'il nous fallait.

Nous avons tellement ri de nos discussions folles que le bruit de nos éclats traversait les murs et les portes. Plusieurs plats de ce repas sont nouveaux. J'ai adoré les écrevisses et leur bisque ainsi que la chair des cailles. Les vins ont généralement brillé et joué pleinement leur rôle. Une mention spéciale ira au Châteauneuf blanc particulièrement vibrant. Dans le beau cadre du Laurent, malgré l'absence de l'organisatrice, ce fut un Casual Friday réussi.

Avec Tomo, nous avons envie d'ouvrir des "monstres". Tomo est très sensible à l'équilibre des apports. Aussi, pour équilibrer les apports prévus pour le dîner de vendredi, je dois apporter du "lourd" ce lundi, déjeuner de mise au point du menu de vendredi.

Nous nous retrouvons au **restaurant Garance**. Le champagne de bienvenue, pris au verre, est un **Champagne Billecart Salmon Brut Blanc de Blancs**. Il est d'une couleur claire, presque verte. Pour paraphraser Michel Audiard, je dirais : "c'est pas mal, mais ça cause pas". Car le champagne est de belle construction, mais l'émotion est restée au vestiaire.

L'entrée de mon "lourd" est donc précipitée. C'est un **Corton Charlemagne Domaine Jean-François Coche-Dury 1995** à l'étiquette dorée. Ce vin est transcendantal. Le nez est intense, légèrement pétrolé. En bouche, c'est une explosion de joie. Alors que je considérerais le 1996 comme un immense Coche Dury, ce 1995 me semble largement au dessus - aujourd'hui - car il a moins de

puissance et joue donc beaucoup plus sur la séduction et l'équilibre. Quand on boit ce vin, on a le sourire au lèvres, et l'on est bien en peine d'imaginer qu'il existe un vin blanc meilleur que lui. Sa plénitude, sa maturité dans la jeunesse sont fascinantes. Si j'ai écrit "aujourd'hui", c'est parce que le 1996 pourrait dans vingt ans surpasser le 1995. Mais la grâce infinie de ce vin délicat, plus calme que beaucoup de vins de Coche-Dury, est exemplaire.

Sur un poisson cru, une bonite, le Corton Charlemagne montre son infinie délicatesse. Sur un plat où se mêlent l'œuf et la truffe noire, il tient parfaitement sa place. Nous l'essayons aussi avec un **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1965**, d'une petite année. Le vin évoque bien les caractéristiques des vins du domaine, mais le vin souffre d'être torréfié et imprécis. Il réagit bien au plat gourmand.

Sur une terrine de lièvre, le vin blanc est explosif et épanoui. Un miracle.

Le pigeon est un miracle lui aussi, d'une chair mêlant le sauvage et le doux. Le Corton Charlemagne est divin avec ce plat, mais le Grands Echézeaux fait belle figure avec lui, oubliant pour un instant son côté torréfié, cuit, café, pour dégager une belle émotion et une charpente de vin complexe.

J'ai offert un verre du vin blanc à deux jeunes femmes qui discutaient à la table voisine. Emmerveillées, elles furent roses d'émotion.

Nous avons bâti avec **Guillaume Iskandar** le menu de vendredi soir pour nos "monstres". Mais sans attendre ce repas, ce vin de Coche Dury vaut tous les trésors du monde. A suivre.

Quatre jours après le déjeuner où le merveilleux vin de Coche-Dury a brillé au **restaurant Garance**, j'arrive au même endroit à 17 heures. **Guillaume Iskandar** prend l'air. Nous récitons ensemble le programme de ce soir qui comprendra : rognon servi seul et entier, pigeon, puis chevreuil au gratin dauphinois. Guillaume me dit : "nous avons essayé des rognons toute la semaine". Nous voulons en effet une cuisine totalement épurée où chairs et sauces, ou plutôt jus, seront les seuls faire-valoir des vins. Cela méritait des essais. Le chef a aussi prévu deux crèmes brûlées, l'une à la mangue et l'autre aux pamplemousses roses, car ce sont pour mon goût les deux piliers des accords avec les sauternes d'âge canonique. Pourquoi crèmes brûlées ? Parce que Tomo aime la crème brûlée.

Etant arrivé avant l'heure que j'avais annoncée, j'attends l'autre Guillaume, **Guillaume Muller** qui a les clefs de la cave où reposent les vins du dîner, et je suis tout excité. Il y a dans ma cave des bouteilles mythiques, et la question qui revient souvent est celle-ci : quand les ouvrir ? Quel déclic entraînera la décision ? Pour beaucoup de bouteilles, c'est rarement le moment. J'ai la chance que Tomo constitue une cave avec des vins très rares. Nous essayons d'ajuster nos apports dans le plus grand esprit d'équilibre. Ce soir le déclic s'est produit. J'apporte La Tâche 1962 et Tomo apporte Clos d'Ambonnay de Krug 1998 et Romanée Conti 1960. C'est pour cela que le Corton Charlemagne a servi, lors du déjeuner préparatoire, à équilibrer les deux côtés de la balance.

J'ai apporté aussi un Château Haut-Sarpe (c'est ce que je crois) dont je pense qu'il s'agit d'un 1904, bouteille sans valeur marchande car le niveau est trop bas et le look trop abîmé. Je crois en cette vilaine bouteille qui ne sert pas à équilibrer nos apports mais à ajouter à nos plaisirs.

A 18 heures, en présence de Tomo, je commence l'ouverture des bouteilles. Le bouchon de La Tâche 1962 est d'une remarquable élasticité. Il est d'un liège de grande qualité. L'odeur qui se révèle est un miracle. Je suis heureux. La Romanée Conti 1960 est fermée par une cire qui se casse facilement et se craquèle. Le bouchon est très imbibé. La qualité du liège est moins belle. Quand je sens le vin, j'ai un doute, car le vin sent un fruit fort et confituré. On est loin de la légèreté habituelle de la Romanée Conti. Tomo sent son vin et se montre beaucoup plus confiant. Il croit en son bébé. Nous verrons.

Le sauternes que j'ouvre maintenant, au niveau très bas mais à la belle couleur est en fait un Haut-Sauternes Guithon et Cie sans millésime. Il pourrait être du 19ème siècle, mais comme je l'ai baptisé

de l'année 1904, rien n'interdit de l'appeler ainsi. Son parfum est merveilleux, de fruits exotiques d'une rare pureté. J'ai bien fait de croire en lui.

Il nous reste du temps. Nous nous promenons dans le quartier et allons boire une bière dans un café-tabac, servis par un vietnamien.

Il est l'heure de passer à table. Le **Champagne Krug Clos d'Ambonnay 1998** a un joli nez miellé. Je trouve même des évocations lactées. Il est profond mais à ce stade il n'est pas d'une grande complexité. Il a une trace forte en bouche, et montre sa jeunesse. Je suis fier d'avoir suggéré un rognon pour ce champagne car la mâche de cet abat à la fois croquant et doux propulse le Krug à des hauteurs qu'il n'aurait pas spontanément. Il devient très grand, sans avoir la complexité d'un Clos du Mesnil. Je suis si heureux que je descends pour féliciter le chef qui, sans m'entendre, me fait comprendre que je dérange. Il est en effet en plein boom.

La **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1960** a un nez torréfié et amer. En bouche, on a perdu le fruit que l'on pressentait. L'oxygénation lente ne lui a rien apporté. Le vin est fatigué et n'expose aucune des caractéristiques habituelles de ce grand vin. Le vin s'évanouit progressivement. Ouvrir une Romanée Conti et en laisser la moitié dans la bouteille, c'est rageant. Tomo est évidemment triste que son vin n'exprime rien. Nous créerons d'autres occasions pour compenser cela. Le pigeon a une chair superbe, sauvage, mais la sauce beaucoup trop forte lui nuit. On pouvait imaginer que le pigeon eût réveillé le vin. Mais la sauce l'en a empêché. Pour finir le pigeon Tomo ouvre un **Chateaufort-du-Pape Cuvée Marie Beurrier domaine Henri Bonneau 1990**. Le vin est simple et agréable, d'aimable mâche, mais la sauce lui nuit aussi.

Je suis un peu sonné de voir que notre dîner est gâché par une Romanée Conti morte, mais heureusement, le miracle qui va suivre gomme toutes les tristesses. **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1962** est un miracle. Elle est totalement conforme à sa légende. Elle a la rose délicate des grands crus du domaine et elle pousse progressivement son côté salin que j'adore. Puissante, inextinguible, cette Tâche est un bulldozer de passion. C'est sa profondeur qui justifie sa légende. Mais l'aspect le plus miraculeux, c'est que nous jouissons d'un accord d'anthologie, de ceux que je cherche et que je trouve parfois : en mangeant le chevreuil on mange La Tâche et en buvant le vin on boit le chevreuil. C'est-à-dire que l'un et l'autre sont devenus un. C'est tellement saisissant que j'y reviens mille fois, subjugué par la symbiose absolue de la chair rouge et du vin de la même couleur. C'est une extase qui n'en finit pas. C'est mon Graal quand vin et plat se confondent totalement. Mon Dieu quel moment de grâce ! Le vin est sublime, le plat réalisé par Guillaume Iskandar est exactement ce que voulais. Nous sommes au paradis. Alors, triste pour le vin précédent, je prolonge et prolonge cet instant divin.

A des tables voisines, d'où l'on peut voir l'alignement de nos bouteilles, on se moque gentiment de nos gloussements. Le **Haut-Sauternes Guithon & Cie vers 1904** est une merveille. De couleur foncée mais d'un bel acajou, au nez évoquant les agrumes, il a tout d'un grand sauternes. Comme nous avons déjà bien bu, j'apporte la bouteille à une table de Québécois à l'accent chantant et agréable avec qui j'ai longuement discuté autour de verres de ce beau nectar qui n'avait pas besoin des crèmes brûlées qui ne lui apportaient rien.

Guillaume Iskandar a fait deux plats qui confirment de façon spectaculaire la démarche que je revendique pour les vins canoniques : une chair et un jus. Il leur a apporté son talent. Le rognon et surtout le chevreuil ont été sublimes. Il est toujours triste de voir une bouteille de grand renom qui est morte. Mais la performance de La Tâche 1962 a été tellement miraculeuse et gastronomique que cela doit nous encourager à poursuivre ces dîners fous.

Amicales salutations de François Audouze