

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



Les vins de la collection Massandra, originaires de Crimée, sont assez fascinants. Ce **Muscat rosé Gurzuf Collection Massandra 1935** a brillé dans un dîner où figuraient les plus grands vins de France.

Repas au restaurant l'Arôme, 173ème dîner de wine-dinners au restaurant Taillevent, déjeuner au restaurant de Jean-François Piège, au Thaumieus gastronomique.

Le **restaurant L'Arôme** est accueillant. L'espace est aéré, les tables ne se chevauchent pas, les nappes sont bien blanches et le personnel est souriant et très professionnel. Dès l'entrée on se sent bien.

Le choix du menu est facilité par le chef charmant et enthousiaste qui vient glisser quelques conseils. **Thomas Boullaut** a travaillé longtemps avec Philippe Legendre et en a retenu la volonté de faire des plats francs et lisibles. De plus, et ça ne trompe pas, il aura la main lourde lorsqu'il viendra trancher la truffe blanche pour recouvrir les assiettes. De telles attentions sont appréciables.

Le menu : crème de butternut à la truffe blanche / langoustines avec un velouté de cresson / cabillaud sauvage et palourdes al pilpil, Fregola Sarda toute rouge, tagete lucida, Pedro Ximenez / poêlée de sot-l'y-laisse de volaille de Bresse, risotto à la truffe blanche d'Alba, émulsion au vin d'Arbois / soufflé chaud à la pistache, sorbet fromage blanc et coulis de griotte.

Ce menu est intelligent, les produits sont excellents. Le velouté de cresson est une merveille, le vinaigre de Pedro Ximenez étouffe un peu le cabillaud. Le plat merveilleux, c'est la poêlée de sot-l'y-laisse, d'une rare gourmandise et qui sublime la truffe blanche.

Le **Champagne Substance Jacques Selosse dégorgé en décembre 2009** se présente très ambré, d'une force extrême, très intransigent. Il devait faire seulement l'apéritif, mais sa force risque de faire pâlir tout autre vin. Après mûre réflexion avec le sympathique et compétent sommelier il est prévu de doubler le même champagne.

Le **Champagne Substance Jacques Selosse dégorgé en août 2010** est l'opposé du précédent. Il est beaucoup plus clair, sans ton ambré et infiniment plus civilisé. Il serait même presque charmeur comparativement à l'absence totale de concession du premier, très oxydatif.

Alors, existe-t-il une durée limite entre le dégorgement et la consommation des Substance ? Il est probable qu'un dégorgement de trois ans serait plus adapté à ce champagne tendu et puissant.

Le service est extrêmement sympathique, les plats sont gourmands et donnent envie de les dévorer. La première étoile du lieu est justifiée. Voilà une table où il est naturel de se sentir bien.

Le 173ème dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Taillevent**, dans le somptueux salon lambrissé du premier étage. Vers 17h30 je viens ouvrir les vins. Le bouchon du Beychevelle 1928 se déchire en mille morceaux tant le liège colle fortement au verre. Je suis obligé d'aller à la pêche aux morceaux avec mon épuisette miraculeuse. Tout rentre dans l'ordre. Le parfum du 1928 est très prometteur. Les deux parfums les plus nobles sont ceux du Pétrus 1985 et de la Romanée Conti 1993, à la subtilité incroyable. **Alain Solivérès**, le chef brillant, vient bavarder avec moi et peut sentir cette immense Romanée Conti. Le parfum du Vega Sicilia Unico 1957 est si riche de fruits lourds que ce serait dommage de cantonner ce vin au Saint-nectaire. Je demande au chef et à Jean-Marie Ancher si l'on peut prévoir un deuxième service du chevreuil. L'accord m'est donné. Le parfum du muscat 1935 évoque le café aussi serait-il bon que l'on suggère le café dans le dessert au chocolat. Là aussi, ma demande est favorablement reçue.

Nous sommes dix et les convives sont d'une ponctualité exemplaire : quand sonne vingt heures, nous sommes au complet. C'est à signaler.

Le premier vin se prend d'abord debout. C'est un **Champagne Charles Heidsieck 1955** qui s'entend comme larron en foire avec les fondantes gougères. Le champagne est ancien, a perdu sa bulle, mais offre une complexité et des fruits jaunes dorés très plaisants. Sa complexité et son équilibre sont des modèles. Nous passons à table et un jambon délicieux se marie bien à ce beau champagne à la belle trace en bouche. 1955 est une grande année et ce champagne a de beaux restes.

Le menu mis au point par Alain Solivérès est : noix de coquilles Saint-Jacques marinées et caviar osciètre / saint-pierre en filet doré, écrevisses / perdreau "patte-rouge" rôti, polenta et romarin / noisettes de chevreuil sauce grand veneur, panais rôtis et betteraves confites / saint-nectaire fermier / mangue rafraîchie / chocolat Tainori en feuillet craquant.

Après le 1955, le **Champagne Krug Clos du Mesnil 1983** paraît d'une folle jeunesse alors qu'il a trente ans. Il est brillantissime, d'une tension extrême et d'une précision diabolique. On ne peut pas concevoir un champagne plus précis que celui-là. Je le consacrerai dans mon vote. Le caviar trouve en lui une résonnance idéale.

Le **Montrachet Bouchard Père & Fils 2003** est d'une opulence totalement sécurisante. C'est comme si l'on chaussait ses charentaises, s'asseyait dans un fauteuil profond pour lire du Stendhal. Car ce Montrachet est facile à vivre, riche et généreux. Il est plein en bouche et l'on n'a pas d'état d'âme. On est heureux.

Le **Château Beychevelle Saint Julien 1928** me stupéfie par sa couleur qui est sang de pigeon, de la même tenue que son voisin qui affiche 57 ans de moins ! Il est beau, profond, et soutient la comparaison avec le **Pétrus Pomerol 1985** qui est beaucoup plus complexe, très truffe noire, mais ne rabaisse pas le talent du 1928. Ma grande surprise, c'est que ces vins séparés de plus d'un demi-siècle puissent avoir les mêmes couleurs. Le 1928 est serein. Le 1985 est brillant et complexe, incisif et profond. Avec le perdreau dont la farce est très riche et intense, chacun des vins trouve sa place avec un grand confort, le 1928 étant un peu plus sensuel sur le plat.

Associer sur un même plat deux vins aussi dissemblables servis maintenant, c'est la philosophie de mes dîners. C'est mon plaisir, voire ma coquetterie. Le **Cahors Clos de Gamot 1937**, sur les premiers verres versés, révèle un léger goût de bouchon. Plusieurs minutes plus tard, tout a disparu, et ce Cahors montre des qualités que je ne soupçonnais pas, même si j'ai déjà bu des vins anciens de ce domaine, comme 1929, un autre 1937, 1942 et 1961. Il est assez simple de construction mais s'en tire par son équilibre. Lui non plus n'a aucune trace de tuilé dans sa robe.

La **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1993** servie en même temps n'a plus un nez aussi diabolique que celui que j'avais senti il y a cinq heures à l'ouverture. Je suis étonné que le fruit soit aussi affirmé. Un ami familier de la Romanée Conti retrouve la rose et le sel qui sont la signature de ce vin, mais je ne trouve pas ces caractéristiques avec la même acuité. Le vin est grand et va recueillir les votes les plus flatteurs, mais je ne me sens pas en communion intime avec ce vin comme je l'ai déjà été. Le vin est riche, convaincant, persuasif, mais il manque - pour moi - ce petit "je ne sais quoi" de romantisme qu'il pourrait avoir. Et à côté de lui, le Cahors trace sa route avec une solidité et une sureté qui font plaisir à boire. Le chevreuil est délicieux, et les deux vins en profitent.

J'ai eu raison de demander un deuxième service du chevreuil, car les médaillons sont tendres et propulsent le **Vega Sicilia Unico 1957** à des hauteurs extrêmes. Le vin a un parfum riche et lourd. Le vin n'a pas la complexité du vin de la Romanée Conti, mais il a cette aisance qui fait un peu penser aux vins de Guigal. Il est gouleyant, facilement lisible, généreux et je l'adore. Le sang de la sauce du chevreuil est son miroir. Mon ami Tomo est moins fan que moi de ce vin. Cela m'étonne car nous avons des goûts très proches. Je suis conquis par ce 1957 d'un équilibre rare, sans trace d'âge.

Le **Château d'Yquem Sauternes 1976** est d'un bel acajou clair. Le nez est pénétrant. C'est un vin d'une grande année pour Yquem, absolument réussi. Il a la longueur infinie que l'on attend d'Yquem. Il est tellement équilibré que ça paraît presque facile et naturel. Un vin de jouissance.

Le **Muscat rosé Gurzuf Collection Massandra 1935** avait à l'ouverture un nez de café. Ce nez s'est complexifié. Le vin est frêle comme les jeunes filles photographiées par David Hamilton. Il n'écrase pas le palais mais au contraire le rafraîchit malgré sa charge alcoolique. Tout en délicatesse, c'est une gourmandise raffinée. Enigmatique si l'on a en tête un muscat puissant qu'il n'est pas, il m'enchanté.

Voter dans ces conditions, c'est un exercice extrêmement difficile. Tous les votes sont différents et c'est bien compréhensible tant les vins étaient grands. Imaginez une chose : il y a dix votants pour dix vins. Chacun ne vote que pour quatre vins et en oublie donc six. Le résultat est qu'aucun vin n'a eu moins de deux votes. C'est-à-dire qu'aucun vin n'a été considéré comme ne devant pas être dans le quarté. On imagine aisément ma fierté de voir que mes vins brillent à ce point.

Cinq vins ont eu des votes de premier, la Romanée Conti truste six places de premier et le Krug, le Beychevelle, le Pétrus et le Vega Sicilia Unico ont chacun recueilli un vote de premier.

La Romanée Conti a obtenu 9 votes (je suis le seul à ne pas l'avoir mise sur la feuille de vote) et le Vega Sicilia Unico a eu aussi 9 votes, Tomo étant le seul à ne pas l'avoir inclus.

Le vote du consensus serait : **1 - Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1993 - 2 - Vega Sicilia Unico 1957 - 3 - Château Beychevelle Saint Julien 1928 - 4 - Pétrus Pomerol 1985 - 5 - Champagne Krug Clos du Mesnil 1983 - 6 - Château d'Yquem Sauternes 1976.**

Mon vote est : **1 - Champagne Krug Clos du Mesnil 1983, 2 - Vega Sicilia Unico 1957, 3 - Muscat rosé Gurzuf Collection Massandra 1935, 4 - Château Beychevelle Saint Julien 1928.**

J'avais voulu dans ce dîner mettre les vins les plus emblématiques : Romanée Conti, Pétrus, Yquem, Krug Clos du Mesnil, Vega Sicilia, un Montrachet, un vin de la collection Massandra et des vins plus originaux comme le Heidsieck 1955, le Cahors 1937 ou le Beychevelle 1928. Tous ces vins ont été présents au rendez-vous qui leur était donné.

La cuisine d'Alain Solivérès est d'une maturité qui s'affirme de plus en plus avec des plats lisibles, goûteux, parfaits pour les vins. Le plus beau plat pour moi est le médaillon de chevreuil juste cuit dans son jus, servi en deuxième service du chevreuil. Le perdreau traité en gibier est aussi un grand moment. Rajoutons à cela un service exemplaire et des convives chaleureux et souriants. Tout cela donne un 173ème dîner de réussite totale.

Déjeuner au **restaurant Thoumieux**. C'est la quinzaine des grands crus à prix coûtants organisé par le marchand Duclot qui appartient à la famille Moueix. Il y a de belles pioches dans des crus normalement inaccessibles, mais nous avons envie de pouvoir travailler l'après-midi aussi ce sera un **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill 1996** qui fera notre déjeuner. Et c'est une très grande "pioche". Le champagne est extrêmement fruité, plein, varié dans sa palette d'arômes où les fruits sont rouges, ou jaunes ou d'agrumes. Il est riche et très équilibré. Ce qui charme, c'est qu'il est racé, claquant sur la langue.

Le menu peut être composé d'une ou de deux suggestions dans six propositions. J'ai choisi : Maltagliati à la farine de châtaigne, beurre noisette, parmesan et une râpée de Tartufi di Alba / chevreuil de chasse cuit sur des marrons grillés, réduction d'une poivrade.

A peine avons-nous fini de commander, qui vois-je arriver : Richard Geoffroy, le metteur en scène de Dom Pérignon. Nous nous étreignons de mâles embrassades, souriant que le hasard nous ait permis de nous retrouver ici.

Les hors d'œuvre sont complexes, compliqués et interminables. Des miettes de tourteau se veulent glacées, mais on ne retient que le "trop froid". La présentation des plats est assez ampoulée, marquée d'hommages appuyés au génie du chef.

Quand c'est **Jean-François Piège** qui vient lui-même râper la truffe blanche, on est évidemment conquis. Les produits sont bons, le chef a un grand talent, mais tout est beaucoup trop compliqué. Avec mon café arrive une boule chocolatée. Le serveur demande "voulez-vous la casser vous-même ou voulez-vous que je le fasse ?". Je réponds "oui". Il prend alors la boule posée dans un coquetier dont le pied est une patte de poule en céramique. Il la lance avec force sur la table et les morceaux de chocolat s'éparpillent sur la nappe. On a vu mieux comme mise en scène.

Richard Geoffroy me fait servir un verre de **Champagne Dom Pérignon rosé 2002**. Le vin est bien construit mais il est assez orthodoxe. Bien charnu, de belle couleur, il occupe bien le palais, mais on se plaît à rêver qu'il ait dix ans de plus, car une maturité supplémentaire va le rendre beaucoup plus excitant. Il a tout pour devenir grand. Laissons-lui le temps.

Le chef a du talent, les produits sont bons. Il faudrait un peu moins de sophistication et de complication pour que le plaisir soit total. Le gagnant de ce repas, c'est le Pol Roger d'une rare plénitude et d'une immense complexité. Et l'autre gagnant, c'est le plaisir inattendu d'avoir rencontré un grand vigneron, que je retrouverai dans une semaine dans ce qui sera sans doute le plus grand dîner de mon année.

Amicales salutations de François Audouze