

Déjeuner pour fêter deux anniversaires, déjeuner au restaurant La Verrière de l'hôtel Intercontinental Opéra, dégustation de vins du monde au Ritz, déjeuner au Petit Verdot, déjeuner au restaurant Apicius avec des rhums de la maison La Mauny.



Ce **Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape rouge 1979** est tout simplement superbe.



C'est un déjeuner de famille pour l'anniversaire de ma fille cadette. Un ami ayant son anniversaire à moins d'une semaine, nous nous retrouvons à dix à la maison, dont six buveurs. Le menu a été commandé par ma fille : velouté de potimarron, ail et champignons frits / poulet et deux purées de pommes de terre dont une à la truffe / reine de Saba et ananas frais. C'est à moi de m'adapter à ce menu et non le menu à mes vins.

Le **Champagne Pommery Brut Royal sans année** a plus de trente ans d'âge si on se fie au bouchon. La couleur confirme aussi un âge certain car elle est assez ambrée, voire rose. La bulle est active. Ce qui impressionne en ce champagne, c'est la simplicité de sa sérénité. Il est joyeux, gourmand, et tellement facile à vivre. Sans être trop dosé, il est assez doucereux. Il a une belle longueur. Tout en lui est charme et plaisir. Décidément, l'âge va bien à ce type de champagne.

Les gougeres, le jambon Belota Belota sont adaptés et accompagnent joliment le champagne. Nous passons à table.

Le **Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre Alain Robin 1983** a été choisi car la couleur vue à travers le verre de la bouteille m'a semblé pouvoir s'accorder à celle du potimarron. Le niveau est parfait, la couleur est légèrement ambrée et sympathique et comme pour le champagne, c'est une belle surprise car le vin est franc. Le vin accuse son âge plus que le champagne et il est difficile de reconnaître en lui un chablis. On reconnaît plus un vin blanc à maturité, et ça lui va bien. L'accord avec le plat est très exact, les champignons donnant du liant.

Lorsque j'ai choisi le **Château Haut-Brion rouge magnum 1992** j'ai voulu vérifier si ce vin d'une année faible présentait de l'intérêt. Lorsque j'ai commencé à acheter du vin, avec des moyens mesurés, je m'intéressais aux petites années des grands vins, à budgets beaucoup plus acceptables et j'avais pu constater qu'avec l'âge, les petites années n'étaient pas aussi handicapées que ce qu'avaient annoncé les experts au moment de leur commercialisation. J'ai ensuite gardé cette habitude même lorsque j'ai pu avoir accès aussi aux grandes années. Vérifier ce 1992 m'intéresse. A l'ouverture, je constate que le bouchon est légèrement chevillé car il se lève facilement. Mais cela n'a eu aucune

incidence sur le niveau qui est dans le goulot, proche du bouchon. L'odeur à l'ouverture avait une petite pointe d'acidité dont je savais qu'elle allait disparaître. Une demi-heure avant le repas, je verse le magnum dans deux carafes pour faire déguster à l'aveugle ce vin. Il est maintenant servi. Le nez est très riche et profond. Il a une richesse qui m'étonne. Je reconnaissais au nez un vin de bordeaux, mais je sais ce que l'on boit. Autour de moi on suggère plutôt une Côte Rôtie de Guigal, peut-être en spéculant sur mon habitude de servir ces vins à la maison. En bouche, le vin est d'une richesse rare, truffé, de grande présence et de bel équilibre. Jamais je n'imaginerai qu'il s'agit d'une année de seconde importance. Sur le poulet il est brillant. A chaque gorgée il m'étonne. Ce n'est pas la première fois, surtout avec Haut-Brion, qu'une petite année donne un vin de grand plaisir.

Trouver des vins qui accompagnent une reine de Saba et de l'ananas frais est une gageure. J'avais pensé prendre un Banyuls de 1949 mais il reste du vin rouge, aussi, même si ce n'est pas l'idéal, nous buvons le vin sur la pâtisserie discrètement chocolatée. Il est plus prudent de manger les ananas sans rien et le **Champagne Initial Jacques Selosse dégorgé le 8 octobre 2008** apporté par un ami présent à table est bu avec les mignardises qui finissent le repas. Le champagne a une couleur légèrement grise et blanche, la bulle est bien active et le champagne est moins directement accessible que le Pommery. C'est un champagne intellectuel, moins joyeux et franc que les mêmes « Initial » que nous avons bus ensemble pendant l'été et qui furent délicieux. Ce champagne est bon, mais un peu énigmatique et ne se livre pas autant qu'on le souhaiterait.

Ayant fouillé dans mon armoire à alcools pour trouver un alcool qui pourrait remplacer le Banyuls, j'ai exhumé une bouteille sans aucune indication, de forme bordelaise mais à vis, qui m'a rappelé des souvenirs d'il y a plus de quarante ans. Dans mon entreprise industrielle, il y avait un chauffeur de poids lourds normand qui avait sous son siège une ou deux bouteilles de calvados de fabrication artisanale de sa famille. Un jour, il m'avait donné une bouteille. C'est celle-ci. Nous trempions nos lèvres sur ce **Calvados d'environ 40 ans d'âge**, fort en alcool, mais très doucereux, pur, qui a mis un point final à nos agapes.

Le repas fut particulièrement gai, les cadeaux échangés dans la bonne humeur. Le Haut-Brion 1992 a brillé dans ce joyeux repas.

L'hôtel Intercontinental près de l'Opéra a un **restaurant La Verrière**. Je pensais que ce restaurant était géographiquement délimité mais en fait il est disséminé dans l'immense salon bar de l'hôtel. Ce qui fait qu'au lieu d'avoir des tables avec nappes, on déjeune sur des tables recouvertes d'une plaque de verre. C'est donc l'ambiance bar qui prédomine. Fort heureusement, une très charmante serveuse va apporter un complément de chaleur humaine qui manquerait sans cela.

La carte est assez courte mais on dispose d'un choix possible. C'est vraiment une carte de bar. C'est assez curieux qu'un hôtel historique de cette importance ne cherche pas une restauration de plus haut niveau. Le saumon fumé aux blinis est très agréable, sans ces innombrables chichis qui torpillent le goût, et la lotte que j'ai prise a du goût, un goût sincère et vrai, et se mange avec appétit. Pour accompagner un tel repas, dans la carte des vins très courte, le plus sûr est d'aller vers les champagnes. Le **Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame Brut 2004** est un champagne solide qui ne peut pas être une mauvaise surprise. Ce champagne m'embarque dans les campagnes d'été. Je me sens entouré de blés mûrs, et c'est plus la tige que les épis que je retrouve dans ce beau champagne. Je suis allongé dans la prairie, un brin de blé entre les dents, et je jouis du soleil. C'est intéressant de le voir aussi typé blé d'été. Ce champagne convivial accompagne bien les deux plats. Sans la serveuse réactive il est probable que mes yeux se seraient arrêtés sur les petits défauts. Il faudrait qu'un tel hôtel investisse dans une restauration d'un autre niveau.

Une grande société importatrice de vins de dizaines et dizaines de pays, à laquelle j'achète quelques grands vins, organise « **La Grande Dégustation** » dans des salons magnifiques de **l'hôtel Ritz**, à l'occasion des vingt ans de la **société « Vins du Monde »**. Lorsque j'arrive, il y a une queue qui va jusque sur la place Vendôme. C'est une foule immense qui s'est rendue à cet événement, avec des cavistes, restaurateurs et sommeliers, journalistes et quelques clients dont je suis. On comprend pourquoi, car il y a un nombre de grands vins assez impressionnant.

Devant tant de stands et au milieu d'une telle foule, je vais me consacrer à ce qui se fait de mieux. Je me renseigne et on me suggère d'aller à la table Magellan, l'une des 45 tables.

Je commence par **Ridge Vineyards Montebello 2013** dont le nez est une bombe et la bouche une explosions de fruits noirs juteux miraculeusement rafraîchis par une esquisse de menthe idéale. Quel grand vin ! Je poursuis avec **Vega Sicilia Unico 2007** beaucoup plus discret mais qui prend sa place de façon parfaite, équilibré, distingué, noble, au discours très juste. Un régal.

Ensuite, c'est **Pingus Ribera del Duero 2013**. On s'attendrait à une bombe comme le Montebello mais pas du tout, c'est le plus bordelais des trois, comme s'il s'était épuré de toute influence moderne. Je me régale car il n'y a rien de plus dissemblable que ces trois vins et les trois cohabitent à merveille. C'est ensuite **Gaja Barbaresco 2012** vin puissant et raffiné qui prend sa place lui aussi au milieu des autres, riche et de beau finale.

Le dernier vin de cette table est un **Tedeschi Valpolicella Amarone Classico 2012** qui ne boxer pas du tout dans la même catégorie que les vins précédents.

Au stand Joseph Phelps, je goûte un **Phelps Insignia 2012** superbe mais probablement moins typé que ceux de la table Magellan.

J'ai fini ma courte visite au stand « **bar artisan** » où une jeune femme prépare des cocktails. J'ai choisi un cocktail au miel de la distillerie de Paris, thym citron, miel lavande, citron vert et gingembre qui m'a ragaillardi. La foule nombreuse ne m'a pas permis d'approcher beaucoup de stands mais le succès de cette manifestation est certain. Il y a de par le monde beaucoup de vigneron qui font de très grands vins.

Au **restaurant le Petit Verdot**, j'ai le privilège de pouvoir apporter mes vins. **Hidé**, le propriétaire des lieux est d'une générosité rare, car c'est lui-même qui me le demande. Je lui annonce mon vin la veille et lorsque je me présente, il a déjà réfléchi à un menu qui me convient : grosses crevettes avec une crème à la mayonnaise légère et à la noisette / crème de champignons et gésiers / suprêmes de pintade et petits légumes croquants. Mon invitée est journaliste mais comme nous bavarderons du sujet d'un de ses articles d'invitant je deviens invité. Je ne me suis pas fait prier.

Le **Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape rouge 1979** a été ouvert une heure avant le déjeuner car j'aime arriver en avance au restaurant pour que mon vin se présente dans des conditions les plus proches de l'idéal. Le niveau dans la bouteille est parfait, à un centimètre sous le bouchon. Fort curieusement je constate que le bouchon a été posé avec un outil à main car je vois la trace du manche pousoir. Pourquoi, je ne sais pas. Il s'agit en tout état de cause d'un bouchage d'origine comme le montre l'état du bouchon. Le parfum du vin est intense, riche et profond. Il est vineux et jeune.

En bouche le vin va s'amuser à nous présenter mille facettes de son talent en fonction des plats. Vif, jeune et fringant, ce sera sur les crevettes. Rond, tout en velours et séduction, ce sera sur la crème de champignons. Gastronomique et raffiné ce sera sur la pintade. Mais il y a un dénominateur commun, c'est qu'il s'agit d'un grand vin, riche, noble, combinant une belle amertume et un velours de plaisir. Ce vin, et c'est ce que je voulais, montre à l'évidence que c'est à cet âge-là qu'il faut boire ces beaux vins du Rhône.

Nous trinquons avec Hidé sur ce vin et comme il en reste, Hidé nous apporte des fromages qui s'accordent parfaitement à ce vin d'une flexibilité confondante. Il y a notamment un Mont d'Or à la truffe d'été diabolique qui fait briller le vin. Lorsqu'il ne reste plus de vin nous pouvons nous laisser tenter par le dessert aux fruits frais et sorbet au citron, dessert d'une légèreté à signaler.

La cuisine a été de très haut niveau. Le nouveau chef de ce lieu a du talent et comme toute cuisine japonaise, il y a une sobriété et une justesse qui permettent que les plats s'accordent au vin. Hidé est un hôte charmant et raffiné. Le Châteauneuf-du-Pape 1979 a été grandiose. Voilà, dans un cadre qui mériterait un effort de décoration, un bien beau déjeuner.

La **Maison La Mauny** a été fondée en 1749. Au début elle faisait du sucre et est devenue un producteur de rhum de la Martinique. Un entrepreneur périgourdin **Cyrille Chevillon** en est propriétaire depuis 2012 et a des ambitions certaines. Il invite un certain nombre de personnes, une

quarantaine environ, à déjeuner au **restaurant Apicius** afin que nous dégustions ses rhums en situation de gastronomie sur une cuisine de **Jean-Pierre Vigato**. L'exercice est difficile et Jean-Pierre en convient. Il a été audacieux et son repas est une petite merveille : foie gras poêlé, rhum citron / homard rôti, tomate rhum / steak au poivre, flambé au rhum / soufflé à la vanille, ananas et banane spiced / mignardises.

L'apéritif debout se prend avec un **cocktail La Mauny Fer Rouj** vert pâle à base de rhum et de jus divers où je crois sentir particulièrement le concombre. Le goût est un peu déstructuré mais s'assemble sur de délicieux cromesquis au foie gras et des palets au parmesan. Ce cocktail est traître car l'alcool est bien présent.

Sur le foie gras, le premier rhum est un **Rhum La Mauny X.O.** assemblage de seize cuvées. Le nez est très pur et précis. Le goût est aussi précis et l'alcool est sensible. Ce rhum est raffiné, piment et poivre avec des notes de vanille.

Associer des tomates et une sauce tomate et rhum sur le homard est particulièrement osé, mais ça marche. Le **Rhum La Mauny Signature du Maître de Chai** est composé de rhums de quatre ans vieillis dans des fûts très différents qui ont accueilli des cognacs, des Moscatel et d'autres alcools. Le nez est très doux, plus discret que le précédent. La bouche très douce est d'un boisé tendre, évoquant les fûts de chênes. Le rhum est agréable et très pur aussi. Je n'en reviens pas de la tomate et il faut féliciter Jean-Pierre Vigato d'avoir osé.

Le **Rhum La Mauny Le Nouveau Monde** a un nez assez doux mais plus vif que le deuxième. Très poivré, très fort, il est racé et puissant. On n'est pas très loin des goûts des très vieux whiskies alors que les deux premiers étaient résolument rhums. Il y a un assemblage de 1979, 1998, 1999 et 2004 de plusieurs cuvées et plusieurs fûts. L'assemblage a été fait en 2008 et la mise en bouteilles en 2014. Le maître de chai parle de gras alors que je trouve ce rhum très sec. L'accord avec le plat se fait quasi exclusivement sur le poivre très excité par l'alcool.

Pour le dessert nous avons un **Rhum Agricole La Mauny Spiced** qui évoque piment, cannelle et vanille, très fluide, agréable et original. Le soufflé est une merveille et c'est de loin le meilleur accord car on est dans le territoire naturel du rhum.

Nous finissons sur une **Cuvée surprise du maître de chai Daniel Baudin** au nez très discret mais intrigant. Il a beaucoup de charme très doux et très racé tout en étant rond. C'est une cuvée non vendue qui titre 45° à l'alcool généreux dans l'esprit des X.O. C'est le mélange du maître de chai.

Que dire de cette dégustation ? Si la maison La Mauny nous a invités pour un tel déjeuner à l'Apicius, c'est une preuve de considération extrême. Le challenge était fort et l'on voit qu'un repas tout au rhum est difficile. La puissance du rhum est telle qu'il a tendance à écraser les plats, sauf lorsqu'ils sont hyper poivrés comme le steak ou totalement gourmands comme le soufflé. Il fallait prendre ce repas comme un exercice de style dont la pointe de génie est cette tomate associée au homard que le rhum a réussi à rendre pertinente. Rien que pour cela ce déjeuner est mémorable.

Le lieu est superbe, l'un des plus beaux de Paris, l'équipe est chaleureuse, le chef est brillant, et les rhums La Mauny sont d'une très grande pureté. Il ne leur manque plus qu'une chose, c'est qu'on les laisse vieillir car rien n'est plus beau qu'un vieux rhum. Ce repas d'une haute qualité est tout à l'honneur de ceux qui l'ont organisé.

Amicales salutations de François Audouze