



wine-dinners

02 novembre 16

Bulletin 703 – François Audouze - 1

Dîner de champagnes avec mon fils, dîner d'anniversaire au restaurant de la Tour d'Argent.



Ce **Champagne Grand Siècle par Laurent-Perrier 1988** est une merveille de romantisme

Comme chaque mois, mon fils vient de Miami s'occuper de l'entreprise que je possède encore. Ma femme a institutionnalisé un rite qui veut que le soir de son arrivée, il faut lui faire regretter d'être parti aux Amériques. Alors, c'est foie gras, fromages et tête de nègre, que je nomme ainsi en espérant que quelques lecteurs m'aideront à payer l'amende attachée à cette dénomination.

J'ai pris en cave les champagnes qui pourraient accompagner foie gras et fromages et dans mon tour de cave, je repère deux demi-bouteilles de bourgognes tenues verticales dans la zone où je stocke les alcools. Les vins sont de 1945 et 1947, les niveaux semblent corrects. J'ai envie de les ajouter à ce dîner de bienvenue, me demandant pourquoi on les avait stockées debout.

Mon fils arrive à la maison et j'ouvre un **Champagne Charles Heidsieck 1982**. Le bouchon vient assez facilement et le pschitt est inexistant. Mais en bouche le pétillant est intact. Nous buvons ce champagne sur une excellente terrine de foie gras dont la gelée, imprégnée d'un peu d'alcool, est pertinente. La couleur du champagne est rose pâle. On n'est pas encore dans le domaine de l'ambré. Ce qui me frappe d'emblée, c'est que sur un pétillant absolument conservé malgré l'absence de pschitt – ce qui est à noter – le champagne offre un fruit rouge que rien de permettrait de supposer. Le champagne est vif, ample, charmeur et ce fruit rouge est une merveille. Il va s'estomper et laisser la place à la vinosité. Sur le foie gras, l'accord est mémorable et le foie amplifie le côté fruit rouge. Puis, sur un camembert bio, qui combine du crémeux et un petit goût d'étable, le champagne va révéler sa tension et son côté vineux. Nous essayons d'autres fromages mais c'est l'amertume du camembert qui convient le mieux au champagne.

Il est temps de s'intéresser aux deux demi-bouteilles de bourgognes. J'essaie de les ouvrir et ce qui m'apparaît c'est que pour les deux vins, le bouchon était tombé dans le liquide. Je n'ai besoin d'aucun tirebouchon. Tout indique que ces bouchons doivent flotter dans le vin depuis plus de

[Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25,](tel:0607814825) [email : francois.audouze@wine-dinners.com](mailto:francois.audouze@wine-dinners.com)
[blog : www.academiedesvinsanciens.com](http://www.academiedesvinsanciens.com)

quatre ans quand ils ont été placés là où ils sont, debout du fait des bouchons tombés. Je n'ai pas remarqué ce phénomène en les prenant. Ce qui est fascinant c'est qu'aucun des deux vins n'a un nez de bouchon ni d'une quelconque puanteur.

Le **Mazy Chamberin Maison Thomas Bassot 1945** a un nez très pur. La couleur est belle, non déviée. Le nez n'a pas l'ombre d'une trace de bouchon. Alors on le met en bouche et là, ça commence par une impression de glycérine, et ça finit par un fort goût de vinaigre. Ce qui est intéressant de noter c'est que ni le nez ni la couleur ne préfiguraient la déviation du goût.

Le **Clos de la Griotte Chambertin Maison Thomas Bassot 1947** a un nez plus incertain mais pas une seule évocation de bouchon. La couleur est encore plus belle que celle du 1945. En bouche ce qui est étonnant, c'est que l'alcool domine au point que l'on a l'impression d'une grappa. Et comme l'alcool n'est pas net, il ne donne aucune envie de boire.

Ce qui est intéressant dans cette histoire, puisqu'aucun des deux vins n'est buvable, c'est que des bouteilles au bouchon tombé depuis plus de quatre ans n'ont aucun parfum dévié. Que le vin soit mort n'est pas étonnant. Mais qu'il ait deux formes d'évolution où le bouchon est resté neutre interpelle. C'est vraiment à méditer.

Que faire maintenant ? J'ai au frais un **Champagne Charles Heidsieck 1985**. Si on me demande quel sera le gagnant, me fiant au cas de Salon, dont je considère le 1982 comme un exemple de romantisme, je voterai pour le 1982. Le Heidsieck 1985 a un pschitt faible mais présent. La couleur est d'un ambre léger, presque rose. Le bulle est active. Et le charme de ce champagne est infini. On nage dans les complexités. Il y a des fruits roses et blancs, mais aussi des fleurs des mêmes couleurs. Nous nous regardons, mon fils et moi et notre diagnostic est le même, la complexité du 1985 est très au-dessus de celle du 1982. Mes repères vacillent. Ce 1985 est transcendant, allongeant ses complexités comme on déroule un tapis d'orient. Je l'ai essayé sur un Gorgonzola qui se mange à la cuiller. Si on laisse le palais s'apaiser après le fromage, la combinaison est diabolique.

La meringue chocolatée se déguste sans rien. Deux surprises ce soir, un 1985 qui surclasse un 1982 et des bouteilles qui ont des bouchons tombés depuis des années dont le vin n'a pas une trace dans leurs parfums. Le vin ne cesse de me surprendre.

Le **restaurant de la Tour d'Argent** a une profonde trace dans ma mémoire. Mon père médecin soignait l'un des maîtres d'hôtel historiques de ce lieu, monsieur Aimé. Pour remercier mon père de l'avoir guéri, monsieur Aimé lui permettait d'avoir des tables au gré de ses envies et nous, ses enfants, nous en avons profité abondamment. Plus tard, adulte, j'y suis revenu souvent jusqu'à ce que la cuisine de la Tour d'Argent ait un passage à vide. L'arrivée de **Philippe Labbé** aux commandes de la cuisine est une incitation à renouer des liens avec ce beau restaurant. Ce dîner sera le cadeau d'anniversaire pour ma fille cadette et pour un ami. Nous sommes six à table et grâce à l'amitié de **David Ridgway**, le brillant sommelier, nous avons la table qui fait face à Notre Dame de Paris. Nous sommes venus tôt pour profiter du coucher de soleil sur la cathédrale mais la nuit a déjà commencé à s'étendre. L'illumination de Notre-Dame est une réussite esthétique parfaite.

Je suis monté dans la salle du restaurant avant mes invités pour consulter l'épais livre de cave et ne pas ennuyer mes convives par une trop longue lecture. Le livre est si imposant qu'il est impossible d'en faire la lecture aussi faut-il piocher au hasard. Dans cette carte des vins cohabitent des prix totalement dissuasifs, et des prix tout-à-fait convenables. Nous essaierons d'être raisonnables.

Malgré le peu d'intérêt de ma femme pour les menus dégustation nous prenons le menu « **imagination de Philippe en six services** » dont nous ne saurons rien au moment de la commande des vins. Je me suis appuyé sur David Ridgway pour savoir comment gérer l'ordre des vins et il fut de très bon conseil.

Le menu tel qu'il est libellé sur le texte qui nous fut remis en fin de repas est : amuse-bouche / châtaignes de Saint-Marcel près Valence / grenouilles, orties, couteaux XXL / saint-pierre de ligne de Roscoff / perdreau « pattes grises » de chasse sauvage / figues de Solliès-Pont / chocolat lait / mignardises.

Le menu plus détaillé tel qu'un ami l'a noté au fur et à mesure est : Granny Smith, topinambour, thym / Courge ciboulette crème de courge / Meringue betterave crème crue de brebis, noisette citron macaron / Autour de la carotte, violette, jeune, purée datte et Kamut / carotte froide, bouillon / Raviole fromage italien Fontina, fourme d'Ambert, émulsion châtaigne Armagnac, truffes / cuisses de grenouille, ail, ortie et poire, topinambour, couteau / saint-pierre cuisson basse température dans de l'eau de mer, citronnelle, gingembre, huile d'olive citronnelle, navets, baies, champignons / perdreau, choux rouge et vert, coing et poire / gelée au vinaigre de Xérès, figues, glace figue, glace miel crème de lait / dessert chocolat, mousse fleur de lait déshydraté / Sucette pomme verte glacée, macaron, Pavlova basilic, Amaretto, meringue.

J'ai adoré les cuisses de grenouille goûteuses à souhait et de mâche gourmande, et le saint-pierre divinement cuit. Cette cuisine est de haut niveau. Elle va propulser la Tour d'Argent à deux étoiles sans hésitation. Pour la troisième, il faudra qu'à la dextérité s'ajoute encore un peu d'émotion.

Nous avons commencé à trinquer sur un **Champagne Heidsieck Monopole Cuvée Diamant Bleu 1985**. Ce millésime sera choisi pour les deux champagnes de début de repas car je venais d'être impressionné la veille par un merveilleux Charles Heidsieck 1985. On est avec celui-ci d'un niveau comparable avec de fortes évocations de noisette, de noix et de brioche. Le champagne est élégant.

Ne sachant pas le menu j'ai pensé qu'il faudrait doubler le champagne avant le blanc et David Ridgway a approuvé ce choix. Le **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1985** est cinglant, beaucoup plus vif que le précédent. J'ai un amour particulier pour les Mumm René Lalou et celui-ci est grand, vif, plein, à la trace en bouche infinie. Avec les variations sur la carotte il n'est pas bridé mais plutôt fouetté. Il est vineux et très imprégnant.

Le **Chablis Grand Cru Les Clos Domaine François Raveneau 2002** est une merveille de précision, de noblesse et de pureté. Il est aussi tranchant. Ma fille qui adore la vivacité du Pouilly Fumé Silex de Daguenau est aux anges car ce vin est d'une vivacité extrême. Quel grand vin à la matière vineuse d'une pureté sans égale. Un rêve. Sur les grenouilles, on se régale et l'accord se trouve aussi sur la sauce aux orties.

Je me trouve dans une situation que je n'aime pas, car je n'aime pas réclamer. J'avais commandé un **Château Haut-Bailly 1971** et lorsque la sommelière me fait goûter, ce n'est qu'en fin de bouche que je ressens un goût de bouchon. Je regoûte et confirme le bouchon. Je passe mon verre à mes amis qui confirment tout en disant que c'est vraiment à la marge. Ce goût va-t-il s'estomper ? Non à mon avis et je confirme mon jugement. La sommelière va prévenir David et revient en me disant que pour David, le vin n'a pas de problème. David vient ensuite et je lui dis que je n'aime pas ces situations. Il a la bonne attitude, il accepte mon verdict.

A ce moment il n'est plus question de commander un vin ancien qui sera ouvert au dernier moment aussi je demande un 1989. Et sur l'excellent conseil de David Ridgway nous buvons un **Château Léoville-Barton Saint-Julien 1989**. Quel bon choix ! Le vin a une puissance de vin ultra jeune, un parfum explosif comme celui d'un vin de trois ans et un fruit qui est une bombe. Ce vin racé, vif, pénétrant est superbe et sur le perdreau, c'est un régal. Je ne m'attendais pas à autant de raffinement dans ce vin.

Nous prenons un fromage qui nous est proposé pour finir le vin rouge et pour entamer le champagne final. Ce sera un **Champagne Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle 1988**. J'avais souhaité un Grand Siècle non millésimé qui aurait plusieurs années de cave mais David m'a dit qu'il n'y a en cave que des livraisons récentes, ce qui explique que j'aie choisi ce 1988. Il y a dans ce champagne un romantisme extrême. C'est d'ailleurs le charme caractéristique du Grand Siècle. Envoûtant, charmeur, romantique, c'est ce qui le décrit le mieux, ainsi que sa persistance aromatique extrême. Il a mis un point final à un grand dîner.

Si je dois donner mes vins préférés, je dirai : 1 - Chablis Grand Cru Les Clos Domaine François Raveneau 2002, 2 - Champagne Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle 1988, 3 - Château Léoville-Barton Saint-Julien 1989. Nous avons eu ce soir une belle brochette de grands vins.

Quelques réflexions qui se veulent utiles. La salle est magnifique, on se sent dans un lieu privilégié. La brigade de service est très nombreuse, aussi, il faudrait s'assurer qu'il n'y ait pas de trou dans l'attention qui est due à notre table. Le personnel virevolte, mais n'est pas en permanence à guetter ce qui manque à la table. Ce doit être facile à améliorer. Pour la sommellerie, à côté de David, nous avons eu trois sommeliers qui se sont occupés de nous, ce qui n'est pas normal. La première jeune sommelière que je connaissais était idéalement attentive à nos désirs. Les deux qui ont suivi sont sans doute compétents, mais le lien n'était pas le même.

Lorsque l'on commande un dîner à six plats, on ne compte pas les plats. Lorsqu'on nous propose du fromage, on ne sait pas si c'est dans le menu ou pas. Voir que l'on facture des fromages au-delà du prix du repas dégustation, je trouve que c'est très maladroit. Et les six bouteilles d'eau à 16 € ou 14 €, avec les cafés à 12 €, c'est marginal peut-être mais peu plaisant.

A côté de cela, tout le personnel est souriant, attentionné, impliqué et cela fait plaisir à voir. Nous avons été choyés. Les prix pratiqués font qu'il est exclu de faire de ce lieu sa cantine. Mais ce n'est pas plus mal, car il faut que ce lieu reste un endroit de rêve et d'exception.

On sent qu'il en prend le chemin.

Amicales salutations de François Audouze