

Déjeuner d'amis au restaurant Le Gaigne qui est devenu le 213<sup>ème</sup> repas de wine-dinners, dîner au restaurant Caviar Kaspia, autre déjeuner au restaurant Le Gaigne sur le thème « il faut sauver le soldat Salon 1971 », qui s'inscrit dans la mouvance « le cas des bas niveaux ».



Cette demi-bouteille de **Champagne du Barry Extra Sec 1928** m'a donné une émotion d'une rare intensité. L'habillage de la bouteille est irréellement jeune.

Sur l'échelle du temps d'internet, quinze ans, c'est comme un siècle. Au début des années 2000 j'écrivais sur un forum américain du vin et je me heurtais à une totale incompréhension du fait qu'un vin de 70 ans puisse avoir la vivacité d'un vin de 15 ans. Mais le côté agréable des forums, c'est les rencontres que l'on peut faire dans la « vraie » vie. Quand Ed de San Francisco s'est marié, il a voulu que son voyage de noces passe par l'un de mes dîners. C'était le 14<sup>ème</sup>. Quand Tim s'est installé à Paris, nous avons approfondi nos relations autour de belles bouteilles. Il y a quelques semaines, Tim m'annonce qu'Ed vient à Paris avec sa femme Lisa. Presque au même moment, Luc, un ami de toujours dont la sensibilité au vin est exceptionnelle souhaite que nous partagions de belles bouteilles. J'ai envie de combiner les deux propositions et nous nous retrouvons tous les quatre, car Lisa a dû repartir aux USA, au **restaurant Le Gaigne** du chef **Mickaël Gaignon**. Comme toujours dans ce genre d'évènement, c'est une débauche de générosité. Ainsi nous apportons, Ed, Luc Tim et moi dix bouteilles pour quatre, sachant que nous avons tous dans nos musettes des bouteilles de secours.

Nous décidons de prendre le menu dégustation du Gaigne qui n'est pas fait pour nos vins, mais nous nous adapterons. Le menu est : dôme de petits pois de Saint-Rémy de Provence sur un sablé à la menthe, œuf en neige au raifort / gougère aux escargots de Poitou-Charentes en persillade, tombée de laitue et ail des ours, noix de cajou / grosses langoustines de Guivinec juste poêlées, cannelloni farcis aux blettes et lardons puis gratinés, copeaux de radis et bisque / entrecôte de Charolaise poêlée, sauce aux morilles, jeunes carottes glacées / fromages de saison de la maison Quatrehomme, MOF / millefeuille de fraises Cléry des Alpilles et crème légère au basilic et poivre de maniguette, zest de citron vert.

Je suis arrivé avant 11h30 pour ouvrir les vins et j'ai bien fait car certains ont besoin d'un temps significatif d'oxygénation pour se reconstituer. Tim avait déjà livré ses vins et Luc me rejoindra suffisamment tôt pour que j'ouvre ses belles bouteilles.

Le **Champagne Waris & Chenayer blanc de blancs Avize 1969** de Luc est inconnu de la plupart d'entre nous et c'est une divine surprise. Sa couleur est très belle et jeune d'un or clair, sa bulle est active, et en bouche, c'est un festival. Ce qui m'impressionne c'est son acidité magiquement contrôlée. Il y a du citron, du miel opulent et une longueur quasi infinie avec un parcours en bouche virevoltant. C'est un magnifique champagne riche et généreux.

Le premier plat a des parties glacées qui ne sont pas idéales pour le **Corton-Charlemagne Louis Latour 1969** de Tim. Ce vin est exceptionnel. Le parfum est imprégnant comme on ne pourrait pas l'imaginer et en bouche c'est une perfection absolue. C'est la définition parfaite du Corton Charlemagne gouleyant, riche et racé. Un immense vin qui n'a pas un gramme de défaut. On est en face du vin parfait.

Sur la gougère aux escargots nous avons deux Figeac dont le 1964 de bas niveau avait à l'ouverture une odeur poussiéreuse qui aurait pu être définitive. En fait, le **Château Figeac 1964** a complètement perdu son odeur poussiéreuse. Il est un vin de soleil par comparaison au **Château Figeac 1961** qui avait un niveau parfait et qui est une merveille de précision. Le 1964 est large et ensoleillé et le 1961 est droit, précis, riche, un vin de toute beauté. Les deux vins sont de Tim. C'est avec les escargots seuls que l'accord avec les deux Figeac, surtout le 1961, se trouve.

Les langoustines vont accompagner deux bordeaux. Le **Château Gruaud Larose 1934** de Luc est un agréable bordeaux qui ferait notre bonheur, mais comme dans les bals de province où la beauté locale, que l'on verrait bien miss du département, éclipse toutes les autres jeunes filles, le **Château Latour 1934** de Tim occupe tout l'espace de nos amours. Ce vin est d'une perfection absolue, au point que je me suis recueilli, oubliant tout autour de moi, pour capter le plus d'éléments possibles de son message. Ce vin est irréellement beau. D'un équilibre parfait, il est à la fois doux et vif, primesautier et sérieux. On ne peut pas imaginer qu'il ait le moindre défaut. Je suis totalement absorbé par sa perfection irréelle. C'est avec les cannelloni aux blettes que le vin s'exprime le mieux. Il est à noter que ce vin dont la bouteille avait un niveau parfait avait un bouchon collé au goulot, d'un liège léger et friable, qui est sorti en mille morceaux.

Le bœuf est délicieux. Le **Bourgogne Réserve de la Chèvre Noire Charles d'Aubigney 1934** de Luc se présente dans une bouteille qui n'est pas bourguignonne et peu commune. Le vin est clairet, le nez est agréable. Je trouverai un infime goût de bouchon que mes amis ne percevront pas comme moi. C'est un beau bourgogne plaisant et très vif pour 1934. A côté de lui il y a un **Chambertin Charles Viénot 1934** que j'ai acheté il y a peut-être trente ans lorsque Pierre Cardin a vendu une partie de la cave de Maxim's lors d'enchères très médiatisées, en duplex entre Paris et New York. Le niveau dans la bouteille était bas à l'ouverture et le nez était d'un superbe fruit rouge. Le vin apparaît un peu torréfié avec des notes de caramel et de café, mais il reste suffisamment de l'âme bourguignonne pour que je me régale. Les morilles aident grandement ce vin à s'exprimer.

Sur le fromage, on sert le **Château Chalon Jean Bourdy 1934** que j'ai apporté. Ce vin est exceptionnel. Il offre une fraîcheur qui fait que l'on lui donnerait vingt ans et non quatre fois plus. Son âge se montre sur la cohérence des goûts totalement intégrés. Il a de la noix et de la douceur. C'est évidemment sur le comté que l'accord est le plus brillant. La fluidité de ce vin est incroyable.

Comme je le fais souvent, je demande qu'on ouvre le **Champagne Gosset Célébris Extra Brut 2002** d'Ed pour que l'on voie à quel point un vin jaune et un champagne se fécondent. Et c'est le cas. Le vin jaune élargit et fait briller le magnifique champagne dont la jeunesse nous séduit.

Au dessert, l'un des amis demande pourquoi ce repas ne figurera pas parmi les repas de wine-dinners. Il y a dix vins ce qui rend ce repas éligible, à la condition que l'on vote. C'est ce que nous faisons. Tous les vins ont des votes sauf le Figeac 1964 qui avait souffert et le Gosset car il est bien jeune. Comme nous sommes quatre il n'y a que deux vins nommés premiers, le Latour 1934 trois fois et le champagne de 1969 une fois.

Le vote du consensus serait : 1 - Château Latour 1934, 2 - Champagne Waris & Chenayer blanc de blancs Avize 1969, 3 - Corton-Charlemagne Louis Latour 1969, 4 - Château Chalon Jean Bourdy 1934 , 5 - Chambertin Charles Viénot 1934, 6 - Château Figeac 1961.

Mon vote est : 1 - Château Latour 1934, 2 - Corton-Charlemagne Louis Latour 1969, 3 - Château Chalon Jean Bourdy 1934 , 4 - Chambertin Charles Viénot 1934.

Ce repas impromptu sera donc le 213<sup>ème</sup> repas de wine-dinners, pour une fois à apports partagés. Nous avons bu des vins sublimes, dont certains sont d'une perfection absolue – c'est le cas des trois premiers de mon vote – et nous avons bénéficié d'un service très motivé. Le chef Mickaël Gaignon est venu nous saluer. Nous avons bavardé avec lui et on peut imaginer que lors de prochaines rencontres nous travaillerons plus les accords mets et vins pour faire de beaux événements. Qu'il est agréable de partager de grands vins avec des amis généreux.

Ma fille m'a offert des places à un spectacle de Julie Ferrier pour sa dernière représentation au théâtre de la Madeleine. Nous décidons d'aller dîner avant le spectacle, ma femme, ma fille et moi au **restaurant Caviar Kaspia**. Il y a en ce lieu des vestiges de vieilles bouteilles d'alcools qui me font rêver, même si la température de conservation a dû affaiblir ces alcools. Nous prenons chacun des plats différents. Je choisis un crabe royal du Kamchatka et une anguille fumée et comme dessert un baba à la vodka Kaspia sur un lit de framboises.

Le **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle** est d'une élégance que j'apprécie particulièrement. Romantique et délicat il est d'une grâce aérienne. Nous l'avons apprécié sur les produits de la mer de ce restaurant classique et confortable. Le spectacle est aussi pétillant que ce champagne. Ce fut une belle soirée.

Il y a une dizaine d'années, j'avais eu l'envie de créer des rencontres entre amateurs qui ont dans leurs caves des vins de bas niveaux. Pour faire un jeu de mots j'aurais appelé cette nouvelle formule de rencontre « **le cas des bas niveaux** » dont la contrepèterie est ce que justement je voudrais éviter à ces vins : « le bas des caniveaux ». J'avais mis cette idée dans un coin de placard et voici que je reçois le mail de Pierre, un ami : « **il faut sauver le soldat Salon 1971** ». Dans son mail il explique que son magnum de Salon 1971 a dangereusement baissé de volume et qu'il ne voit pas d'autre solution que de le partager avec des amis. Un groupe de six se forme et c'est l'occasion d'apporter des bas niveaux. Ayant été très satisfait du récent déjeuner au **restaurant Le Gaigne**, c'est celui que je propose et que mes amis acceptent.

Lorsque j'arrive à 11 heures pour ouvrir les bouteilles, Pierre est déjà là. J'ouvre les blancs et les rouges. Beaucoup de bouchons se déchirent. Celui du Richebourg du domaine de la Romanée Conti 1956 est noir et poussiéreux alors que le bouchon du Haut-Brion 1952 est d'un liège parfait, bien qu'il soit plus vieux. Je souhaite ouvrir les magnums de champagne mais Pierre aimerait que l'on attende avant de les ouvrir. Il regrettera plus tard de m'en avoir dissuadé.

Pendant la séance d'ouverture le chef **Mickaël Gaignon** est venu discuter du menu qui sera : amuse-bouche dont un acra au colin et une soupe d'asperges / terrine de porc et chorizo / asperges vertes et blanches / poisson / pigeon / bœuf et morilles / fromages / dessert à la framboise. J'ai noté avec beaucoup de plaisir que le chef a simplifié ses recettes pour s'attacher aux goûts purs. Ce fut réussi.

J'ouvre le **Champagne Krug Private Cuvée magnum années 50** que j'ai apporté, qui a perdu entre 40 et 50% de son volume. Le bouchon se brise quand je veux le tirer et j'enlève le bas avec un tirebouchon. Dès que je sens le champagne je sais que c'est gagné. Le champagne est d'un bel or, d'un parfum joyeux et en bouche c'est une merveille. Le mot qui me vient immédiatement est « soleil ». Ce vin qui a un fort pétillant explose de miel et de soleil. Quelle grâce et surtout quelle profondeur. On ne se lassera pas d'en boire.

Pierre ouvre le **Champagne Salon magnum 1971** qui a perdu environ un tiers de son volume. D'emblée on est sur autre planète avec ce champagne. Il a lui aussi un beau pétillant et un parfum plus discret. Il est romantique et les fruits blancs et fleurs blanches si complices de Salon abondent. Il est nettement moins profond et long que le Krug mais il joue sur son romantisme. On passe de l'un à l'autre sans aucun problème, de soleil à romantisme au gré de ses envies.

Pierre ouvre le **Champagne du Barry Extra Sec 1/2 bouteille 1928** qui a un niveau parfait et est habillé d'étiquettes qui sont d'une fraîcheur incroyable. Et là, j'ai un choc gustatif qui est directement

lié au millésime. Ce champagne me donne un coup de poing au cœur. Il n'a pas la puissance du Krug ni le charme du Salon, mais il a cette étincelle de grâce qui me laisse sans voix. C'est fugace mais l'émotion m'électrise. Hiérarchiser les trois serait impossible. Le plus grand choc instantané est avec le 1928 et le plus profond est le Krug, tandis que le Salon est un rayon de printemps.

Sur les asperges l'accord ne va pas être évident car on a mélangé les vertes et les blanches qui sont comme chien et chat. Le **Château Laville Haut-Brion 1952** a niveau très proche du bas de l'épaule et la couleur est assez jolie, plus belle que sur la photo qui annonçait ce vin dans les échanges de mails. Hélas, le vin est plat et ne peut pas capter notre intérêt.

Le **Chablis Vercherre 1934** que j'ai apporté est d'une bouteille très sale dont le niveau est très acceptable pour un 1934, de l'ordre de 6 cms peut-être. Le vin est superbe et généreux. Dire que c'est un chablis est sans doute difficile mais le vin solide et franc est de très grand plaisir. Il est goûteux et long, large en bouche. Décidément 1934 fait des merveilles.

D'habitude je ne mets jamais les bourgognes avant les bordeaux. Mais les pigeons devant être servis avant le bœuf nous allons faire une exception.

Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1956** que j'ai apporté est de niveau bas comme ceux que j'ai déjà bus, dont celui de mon anniversaire qui m'avait tant ému. Celui-ci est encore meilleur. Il respire à plein poumons l'âme de la Romanée Conti qui me transporte avec sa signature de roses et de sel. Ce vin est archétypal du domaine comme le précédent, ayant moins souffert ce qui exacerbe moins les marqueurs de sel et de roses, plus intégrés ici. Quelle noblesse que ce vin. Richebourg et pigeon se nourrissent l'un de l'autre.

Le **Corton Marey & Liger-Belair 1914** provient d'une très belle bouteille avec le verre épais si caractéristique de cette époque. Je n'ai pas pu voir le niveau car la bouteille est très opaque. La couleur du vin est foncée et s'il est buvable, je suis gêné par une infime pointe de bouchon. Le vin se boit mais l'émotion n'est pas aussi palpable qu'elle le devrait.

Le **Château Haut-Brion rouge 1952** est magnifique. Alors qu'il apparaît après les bourgognes, sa classe naturelle le justifie pleinement à ce moment du repas. Il est riche, ample et profond avec des notes de truffes et de charbon et un grain lourd lui donnant une belle présence. Avec le bœuf l'accord est superbe. Le niveau était un peu bas, mais pour un 1952 tout à fait acceptable.

Nous revenons maintenant aux champagnes avec des bouteilles aux niveaux normaux pour leurs âges. Le **Champagne Piper-Heidsieck 1964** a tout le charme de l'année 1964, une des plus solides de l'histoire. Et c'est un fiable compagnon de route.

Le **Champagne Deutz Brut rosé 1981** est idéal pour le dessert à la framboise, s'inscrivant dans la ligne des accords couleur sur couleur.

Le **Champagne Besserat de Bellefon 1966** que j'ai apporté croyant que c'est un rosé est en fait un blanc. Il est lui aussi de l'une des deux années mythiques de la décennie 60, et affiche une belle aisance, mais c'est moi qui en ai beaucoup moins car ce repas est une fois de plus une débauche de générosité conduisant aux excès.

Le chef a réussi à simplifier sa cuisine pour donner la primauté au produit principal, ce qui est nécessaire pour les vins anciens. Le service a été impeccable et on nous a installés dans une petite salle privative qui nous a permis de profiter de vins exceptionnels dans les meilleures conditions.

Nous n'avons pas voté, mais les émotions les plus fortes pour moi ont été le Champagne de 1928, le Richebourg 1956, le Krug années 50, le Salon 1971, le Haut-Brion 1952, le Chablis 1934. Il est temps que je lance au plus vite « **le Cas des Bas Niveaux** ». Avec les sympathiques amis de ce déjeuner, nous avons un vrai noyau dur. A recommencer vite !

Amicales salutations de François Audouze