

Dîner « des livres et des vins » à l'hôtel Bristol avec Alain Rey, le film « Ce qui nous lie » de Cédric Klapisch, film incontournable sur le vin et le 214ème dîner de wine-dinners au restaurant Pages.



Ce **Montrachet Domaine de la Romanée Conti 1997** mis en scène avec un plat inhabituel s'est montré très brillant.

Longtemps j'ai été un fidèle des dîners « **des livres et des vins** » organisés et animés par **Olivier Barrot** dans des salons de l'hôtel George V. Ces dîners ont cessé lors d'un changement de politique de l'hôtel. Ils se tiennent maintenant à **l'hôtel Bristol** et lorsque j'ai reçu un mail annonçant la présence d'**Alain Rey**, l'homme qui fait le Petit Robert, il était exclu que je ne m'inscrive pas. Le message annonçait aussi la présence du vin de Léoville-Poyferré ce qui était un encouragement de plus.

La réunion se tient dans la magnifique salle à manger lambrisée de forme ovale. L'apéritif permet de converser avec des personnes présentes en buvant un champagne fort agréable dont je n'ai pas mémorisé le nom.

Le menu préparé par **Eric Fréchon** est : artichaut de Provence, anchoïade aux brisures de truffe noire, poudre d'œuf haché et chips d'artichaut aux noisettes / morilles blondes farcies de ris de veau et jambon de pays, jus parfumé au vin jaune, mousse de cresson / agneau de lait, selle rôtie, côtelette et saucisse grillées à la harissa, semoule de courgette violon à l'olive noire / Fontainebleau égoutté par nos soins, fraises des bois et sorbet Mara des Bois.

Olivier Barrot présente le nouveau livre d'Alain Rey « **200 drôles d'expressions** » et bavarde avec cet homme truculent, pince-sansrire, bourré d'humour et érudit de la langue et des expressions. C'est un bonheur d'écouter ce savant qui parle si simplement et donne des perspectives sur notre langue et son histoire. J'adore son rire retenu et ses yeux malicieux.

Le **Château Léoville-Poyferré Saint-Julien 2008** est un vin solide carré, très consensuel avec les deux premiers plats, surtout avec la morille fourrée. C'est un vin dont la personnalité s'affirmera avec une ou deux décennies de plus.

Le **Château Léoville-Poyferré Saint-Julien 2005** est beaucoup plus charmeur et expressif. Il se justifie pleinement à cet âge et on peut dire que c'est un grand vin. Mais comme beaucoup de

Bordeaux, l'âge les magnifie. Les 1929 et 1959 de Léoville-Poyferré que j'ai bus sont de sublimes vins.

Le dessert est prévu sur un vin Les Cyprès de Climens Barsac 2011. Ce n'est pas du snobisme, mais j'ai une telle admiration pour le Château Climens que j'ai préféré ne pas goûter ce vin plus léger et peut-être bon.

La cuisine très classique et solide d'Eric Fréchon a parfaitement convenu à ce bel événement. J'ai bu chaque parole et chaque anecdote d'Alain Rey avec la même attention que j'aurais pour un très grand vin. Défendre notre langue et la faire vivre est l'un des plus beaux combats pour notre pays et son Histoire.

On me propose de voir en avant-première un film qui sortira le 14 juin et qui parle de la Bourgogne. Il s'agit de « **Ce qui nous lie** » de **Cédric Klapisch**. Il faut absolument que vous notiez de voir ce film qui parle de la Bourgogne avec une sensibilité extrême. Les vendanges, les choix des vigneron y sont abordés avec une pertinence extrême car le célèbre vigneron Jean-Marc Roulot est coscénariste du film. Le film aborde aussi les problèmes que posent les successions d'un domaine viticole sur un fond de relations difficiles entre membres d'une même famille. Tout est élégant, délicat, les dialogues sont d'un grand réalisme. Ayant un cœur d'artichaut, j'ai eu la larme à l'œil de très nombreuses fois. C'est un film français d'une très grande sensibilité et qui parle du vin d'une façon remarquable. A voir absolument.

Le **214^{ème} dîner de wine-dinners** se tient au **restaurant Pages**. Le chef Teshi m'a prévenu peu de jours avant le dîner qu'il devrait prendre l'avion pour le Japon le jour même du dîner à 20h30 aussi les convives ne le verront pas. Venu quelques jours auparavant au restaurant pour mettre au point le menu, c'est avec Teshi et son adjoint Marc formé à l'Astrance que nous avons travaillé.

Pendant la séance d'ouverture des vins j'ai souvent discuté avec Marc des recettes des plats et il est venu me faire goûter des sauces pour recueillir mon accord. De 17h à 18h15 j'ouvre les vins sur un coin de table de la cuisine pendant que tout le monde s'affaire pour préparer les ormeaux, les couteaux, les encornets, les poissons et les volailles. Le ballet est réglé à la perfection et avec sérénité. Les vins ont tous des odeurs prometteuses. Les plus discrètes sont celles du Montrachet, de La Tâche et du Pétrus. La plus étonnante de puissance est celle du Lafite 1944 et la plus noble est celle de l'Yquem 1945.

Mon ami Tomo me rejoint très tôt et nous allons boire une bière au 116, le bistrot voisin qui appartient à Teshi, et nous grignotons des Edamame, ces fèves dont j'adore le goût qui se marie bien à la bière japonaise.

Nous revenons ensuite au restaurant pour attendre les premiers convives et j'ai envie qu'ils soient accueillis par un champagne jeune plutôt que par le premier champagne prévu au menu. Je choisis sur la carte un **Champagne V.O. Selosse dégorgé en janvier 2015**. L'attaque de ce champagne est très engageante et je suis emballé par sa générosité et sa complexité. Mais fort curieusement le champagne est très court. C'est un plaisir subit, puis plus rien. Malgré cela j'aime beaucoup ce champagne franc qui me titille bien.

Nous serons dix autour de la table dont cinq espagnols venus spécialement pour ce dîner après avoir vu une vidéo où je présente la philosophie de mes dîners. Les quatre autres convives sont des habitués, trois parisiens dont Tomo et un bordelais. Je présente comme à l'accoutumée les consignes de vol, attachez vos ceintures, etc. et nous passons à table.

Le menu mis au point avec le **chef Teshi** et réalisé par **Marc** est le suivant : amuse-bouche de saison / assiette terre mer, couteaux et tartare de veau / risotto d'ormeaux / rouget sauce étrille / canard au sang rôti de la famille Burgaud / assiette de bœufs maturés (Simmenthal, Angus et wagyu Ozaki) / foie gras poché et son consommé / mangue du Brésil.

Comme pour le récent dîner au restaurant Guy Savoy, j'ai voulu innover en cassant des habitudes. Ce sera signalé en commentant les vins.

Dès la première gorgée, nous tombons tous sous le charme du **Champagne Deutz 1953**. Il a en effet une attaque d'un charme fou. J'avoue que jamais je n'aurais imaginé qu'il ait ce niveau de grâce et de charme. Il a des fruits discrets jaunes et dorés, il est fluide et raffiné. Les amuse-bouche sont délicieux mais ont des goûts très prononcés. C'est une erreur d'avoir mis des saveurs aussi typées avec un champagne ancien comme ce Deutz. Pour ces amuse-bouche un champagne de 1990 ou 1996 aurait été approprié. Avec ce 1953 il aurait fallu des saveurs douces comme du foie gras par exemple.

Le **Champagne Veuve Clicquot 1949** est résolument différent du précédent. Il a plus d'amertume et une plus grande longueur. Les fruits riches apparaissent en fin de goût, avec fugacement des traces de fruits rouges délicats. C'est un champagne très noble, un peu déroutant voire énigmatique et c'est un grand champagne. L'accord avec le plat terre-mer est très pertinent.

Le **Chablis Grand Cru Moutonne Long Dépaquit Bichot magnum 2002** avait un nez d'une rare ampleur à l'ouverture. Ce parfum est toujours aussi ample et le vin est merveilleux. J'adore cette année 2002 pour ce chablis. L'ormeau est un peu dur car il n'a pas été battu mais la divine sauce et le risotto créent un accord de première grandeur. Ce chablis que j'apprécie est le seul vin qui n'aura pas de votes mais c'est le sort que subissent les vins jeunes dans un dîner de vins anciens. C'est sans rapport avec son extrême qualité de vin entraînant et joyeux.

C'est une de mes coquetteries de toujours associer Pétrus et rougets. Plusieurs fois Marc m'a fait goûter la sauce aux étrilles et le résultat est spectaculaire. Le **Château Lafite-Rothschild 1944** a un nez très fort de truffe, annonçant un vin d'une puissance que je n'attendais pas. Le grain de ce vin est lourd et racé. C'est un très beau Lafite de grande profondeur.

A côté de lui sur le plat, le **Pétrus 1962** se présente comme un très grand Pétrus. Il est d'un charme subtil, il est raffiné, au grain plus fin que le Lafite et Miguel l'un des convives qui dit n'avoir jamais eu de réelles émotions avec Pétrus dit qu'enfin il a trouvé avec ce 1962 un Pétrus qui l'émeut. Pétrus est un vin qui ne se laisse pas découvrir facilement. Celui-ci nous conquiert par sa noblesse et sa persistance aromatique racée. C'est un grand vin et le rouget, une fois de plus, se marie divinement avec lui.

Dans le programme initial, le **Montrachet Domaine de la Romanée Conti 1997** devait logiquement suivre le chablis, mais en discutant avec Teshi et Marc, l'idée d'un canard a été évoquée et j'ai immédiatement dit : essayons avec le montrachet, ce qui, on en conviendra, est osé. J'avais en effet le souvenir d'un canard colvert préparé par Guy Savoy que j'avais associé à un Montrachet du même domaine de 1976 et qui fut le plus pertinent des accords. La tendreté de la chair du canard est telle que l'accord avec le 1997 se trouve bien. Le Montrachet n'a pas de trace de botrytis. Il est bien sec, fluide et n'est pas tonitruant. C'est un vin de forte structure, long comme un discours de Fidel Castro, qui est puissant mais mesuré ce qui fait encore plus apprécier sa noblesse. C'est un grand vin tout-à-fait conforme à sa réputation.

Sur les trois morceaux de bœufs divinement cuits nous avons deux bourgognes. Le **Beaune-Marconnets Remoissenet Père et Fils 1947** a toute la délicatesse et le charme des vins légers de la Côte de Beaune. Il est charmant.

A côté de lui le **Musigny Duvergey Taboureau 1949** est un vin puissant, riche et très bourguignon, avec des amertumes qui me ravissent. J'avoue que les deux me séduisent. Les votes iront en faveur du vin le plus riche, le Musigny, mais les deux ont un tel charme bourguignon que je les déguste doucement pour en écouter toutes les notes subtiles.

Une autre audace dans ce dîner est de placer **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1986** après les viandes rouges et de l'associer à un foie gras poché placé à ce moment comme dans les repas du 19^{ème} siècle. Ce vin avait un parfum discret à l'ouverture et son bouchon trahissait des écarts de température là où il a été stocké et là où il a voyagé car cette bouteille revient des Amériques. Le vin est bon mais ne donne pas l'émotion qu'il devrait. On reconnaît bien sûr les marqueurs des vins du domaine dont le sel, mais il y a un manque de persuasion en ce vin. De ce fait l'accord qui avait remarquablement existé entre foie gras poché et Y d'Yquem dans un dîner récent réalisé par Guy

Savoy se montre moins pertinent avec La Tâche. Les lobes de foie gras sont délicieux et des petites fèves discrètes apportent une note de fraîcheur.

En cuisine Marc m'avait montré de belles pièces de mangue et il m'est apparu qu'il ne faudrait pas les découper en dés, pour laisser chaque convive gérer la mâche du fruit pour arriver au plus bel accord possible avec le sublime **Château d'Yquem 1945**. Ce vin est fascinant. Sa couleur est assez claire alors qu'il a 72 ans. Le parfum est diabolique, porteur de toutes les épices d'Arabie. En bouche c'est de l'or fondu, du miel par brassées. Ce vin glorieux est parfait et ce qui le rend ainsi c'est sa justesse de ton. Il n'y a pas un gramme de lourdeur, la douceur est dosée merveilleusement. Le charme agit. Le vin est fluide et magnifiquement complexe, éternel. Ce vin récoltera des votes de république bananière tant il est plébiscité par tous.

Lorsque nous arrivons au moment des votes je fais servir le vin que j'avais prévu pour le cas où, mais aussi pour qu'il mette un point final agréable à ce repas. Le **Champagne Mumm Cordon Rose rosé 1982** se présente dans une bouteille délicieusement kitsch qu'on imagine servie lors du mariage d'une poupée Barbie. Et ce champagne est une très grosse surprise. Jamais je ne l'aurais attendu à ce niveau qualitatif, car c'est un grand rosé chaleureux, richement fruité, gastronomique, qui accompagne très bien les mignardises.

Nous sommes dix à voter pour dix vins car les champagnes Selosse et Mumm ne figurent pas sur nos bulletins. Comme dit précédemment, le chablis est le seul à ne pas avoir eu de votes. Deux vins seulement ont été nommés premiers, l'Yquem 1945 huit fois ce qui est très rare et le Pétrus 1962 deux fois premier.

Le vote du consensus serait : 1 - Château d'Yquem 1945, 2 - Montrachet Domaine de la Romanée Conti 1997, 3 - Pétrus 1962, 4 - Musigny Duvergey Taboureau 1949, 5 - Champagne Deutz 1953, 6 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1986.

Mon vote est : 1 - Château d'Yquem 1945, 2 - Montrachet Domaine de la Romanée Conti 1997, 3 - Pétrus 1962, 4 - Musigny Duvergey Taboureau 1949.

Il est assez rare que mon vote soit strictement égal et dans le même ordre, au vote du consensus. Ce n'est arrivé que sept fois aux dîners 25, 48, 68, 104, 154, 200 et ce soir 214^{ème}.

La cuisine a été superbe comme toujours au restaurant Pages et j'ai apprécié l'implication de Marc et la complicité qui s'est créée pour la mise au point des dosages des plats. Le tartare de veau associé à une coque, le risotto d'ormeaux, le rouget au jus d'étrille et les trois bœufs sont des plats de grande précision pour les vins. La mangue était parfaite pour l'Yquem. Les belles surprises culinaires étaient là. **Thibaud** a fait un service du vin sans faute et très attentif. **Laure** a présenté les plats avec charme et dans un anglais impeccable.

Il est sûr que je reverrai les cinq amateurs fous espagnols. L'ambiance était enjouée. Ce fut un très grand repas dont la star est cet Yquem dont Salvador Dali aurait dit avec son accent inimitable qu'il est « transcendental ».

Amicales salutations de François Audouze