



wine-dinners

15 mai 18

Bulletin 779 – François Audouze - 1

224ème dîner de wine-dinners à la Manufacture Kaviari où vieux champagnes, vieux alcools inconnus et caviars jouent à se séduire.



Très jolie bouteille du **Vin de Carcin 1916** qui est soit suisse soit alsacien car Birmenstorfer Wein gravé dans l'écusson pourrait convenir dans les deux cas. Il fut mon gagnant dans le 224^{ème} dîner.

La maison de caviar Kaviari dispose dans le 4^{ème} arrondissement de Paris d'une « manufacture » qui est très joliment décorée. De temps à autre Kaviari invite des chefs pour qu'ils viennent concevoir des déjeuners avec leurs caviars. C'est ainsi que répondant à l'invitation de Valérie Costa de venir déjeuner lorsque ce fut son tour d'être aux fourneaux, j'ai connu les **caviars Kaviari** et la directrice générale **Karin Nebot**.

L'idée m'est venue d'associer mes champagnes et mes alcools à ces caviars pour l'un de mes dîners. Le **224^{ème} dîner se tient à la Manufacture Kaviari**. Nous serons douze, un des amis fidèles de mes dîners ayant invité dix personnes pour constituer la table. **Philippe Turquet** est un cuisinier qui de temps à autre participe à l'élaboration des menus pour le caviar. Je suis venu il y a quelques semaines faire des essais, et je lui ai demandé que la priorité soit aux produits purs plutôt qu'à la « façon » de les présenter. C'est toujours un peu frustrant pour un chef de s'effacer devant le produit, mais Philippe s'y est prêté avec une réussite qu'il convient de signaler. **Pascale** la collaboratrice efficace de Karin a fait les achats et les produits se sont montrés de haute qualité.

J'arrive à 17 heures pour ouvrir les vins et plus tard les champagnes. Plusieurs idées sont intervenues pour que je compose ce dîner. La première est que le caviar doit jouer un rôle majeur dans plus de la moitié du repas et qu'il s'efface ensuite lorsque l'on arrive aux fromages et desserts. En effet vouloir marier le caviar à tout prix dans des accords improbables ne conviendra pas à mes vins.

[Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com](#)
[blog : www.academiedesvinsanciens.com](#)

La deuxième idée est de prendre des risques pour essayer des accords et peut-être susciter des merveilles. Ainsi dans le programme il y a trois vins ou alcools que je n'ai jamais goûts. La troisième idée est de vérifier comment peuvent se comporter des alcools qui sont servis en même temps que des champagnes ou des vins. C'est donc une expérience de pionnier, d'aventurier que je souhaite faire partager aux convives du repas.

Il y a dans le programme une Vodka de 1867, peut-être de Macédoine et qui provenait de la cave parisienne du duc de Windsor. J'avais demandé à une amie parlant russe de m'expliquer l'étiquette à l'écriture cyrillique. Elle a eu du mal à lire car ce n'est pas du russe mais elle m'a confirmé deux choses : la date de 1867 est bien un millésime et pas la date de création de la distillerie (comme la Chateldon que l'on boit n'est pas du millésime 1650) et c'est bien une vodka probablement aux fruits (?). Lorsque je veux l'ouvrir, une concrétion très dure existe au sommet de bouchon. J'essaie de la fracturer sans pousser le bouchon vers le bas mais irrésistiblement il tombe dans le liquide. Je carafe le liquide très ambré et avec une ficelle j'arrive à faire sortir le bouchon tout contracté, ce qui impressionne **Napal** qui travaille en cuisine et me regarde faire. Je nettoie les éventuelles poussières de la bouteille et je peux remettre l'alcool dans sa bouteille. Je ne voulais pas prendre le risque que le bouchon se désagrège dans le liquide en le polluant. J'ouvre les vins entre 17h et 18h, certains champagnes jeunes vers 18 heures et les plus vieux à 19 heures. Parmi les vins il y a un vin totalement inconnu de 1916 pour lequel j'étais sans illusion. Son nez me ravit. Tout va donc très bien.

Lorsque les convives sont arrivés nous prenons l'apéritif debout avec un **Champagne Dom Ruinart 1988** et nous prenons à volonté du caviar avec de petites cuillers en bois. Le caviar est du Transmontanus qui est le plus noir des caviars de cette maison. Le champagne légèrement ambré est d'une magnifique plénitude. Il est goûteux et le sel bien mesuré du caviar le rend encore plus gourmand. L'année 1988 réussit aux champagnes et ce Dom Ruinart atteint un niveau de grande excellence.

Le menu que j'ai composé – pour une fois c'est moi seul qui le composais – et réalisé avec talent par Philippe Turquet est : caviar oscière avec huître nature, caviar oscière avec huître tiède / caviar oscière et coquilles Saint-Jacques en carpaccio / caviar oscière et saint-pierre cuit à basse température, navets nouveaux confits, beurre blanc, jus de navet / Comté 18 mois / Stichelton de la maison Bellevaire / dessert à la mangue juste saisie / pain d'épices à la mangue / financier tiède à la noix et aux noisettes.

Le premier plat avec les deux huîtres accueille deux champagnes. Le **Champagne Substance Jacques Selosse dégorgé en 2013** est un beau champagne noble qui profite idéalement d'avoir été dégorgé il y a cinq ans. Il est noble et vif, mais la compétition est rude avec le **Champagne Krug Clos du Mesnil 1985** qui est dans un état de perfection absolue. Quelle noblesse. Si l'on devait faire une comparaison horlogère ce champagne serait comme une montre à tourbillon, la complication très recherchée des amateurs. Noble, grand, seigneurial, ce champagne est dans un état de grâce.

Avec les délicieuses coquilles Saint-Jacques crues, nous allons essayer un alcool et un champagne. Ce que je suggère à mes convives c'est de faire un chemin « plat – champagne – plat - alcool – plat » de telle façon qu'on ne fait pas se télescopier les deux breuvages. On repasse toujours par la case plat. Le **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1964** est extrêmement ambré. Il est doux car il est dosé mais il est bien pétillant. Il a des accents de sauternes. Il est très sensuel. L'accord avec la coquille et le caviar est magique. J'avais essayé lors de mon repas préparatoire en ce lieu l'**Eau-de-vie Kummel 1943** et j'avais été conquis. On prend un peu de caviar et un peu de coquille et l'alcool extrêmement frais, aux fraîcheurs anisées et au goût de cumin forme un accord splendide. Mais le plus vivant est ce qui suit. Quand on prend de la coquille juste après, on a en bouche la mémoire du cumin et c'est grandiose. Le sucre de la coquille ne peut empêcher le retour de flamme du Kummel. Je vérifie avec joie que l'alcool n'écrase ni le plat ni le champagne. Cet ordonnancement est convainquant. Voilà une expérience probante.

Il y a quelque chose d'irréel d'avoir devant soi trois breuvages de 1915, 1916 et 1867. Deux ont plus de cent ans et un plus de cent-cinquante ans. Ils sont associés au saint-pierre.

Le **Blanc Vieux d'Arlay Jean Bourdy 1915** est un vin que je chéris dans cette année sublime. Il respire la noix et en bouche il combine densité et légèreté. Il serait impossible de lui donner un âge tant sa fluidité dépasse le temps. J'adore cette si belle et si fluide expression du vin du Jura.

Le **Vin de Carcin 1916** est une complète inconnue. J'avais rencontré un collectionneur de bouteilles vides antiques qui possède dans sa maison du centre de la France un véritable musée de l'histoire des verres et bouteilles. Dans un château breton il avait acquis des dizaines de bouteilles vides antiques et avait aussi pris des bouteilles pleines dont il m'a vendu plusieurs raretés dont celle-ci. J'ai cherché sur internet et je n'ai rien trouvé qui explique vraiment ce vin. Voici ce que j'ai soutiré de la Toile : ce qu'on lit est plutôt Carcin mais ce pourrait être Larcin. Le Carcin peut être un synonyme de Quercynien. Le Larcin est un vin de Bergerac. On serait donc dans les vins de Cahors. Mais le verre de la bouteille est gravé Birmenstorfer Wein qui est un vin suisse de Birmenstorf au nord-ouest de Zürich. Ce serait alors un vin suisse. Une autre explication qui m'a été fournie met le vin en Alsace. Elle est aussi très probable.

A travers la très jolie bouteille je pouvais voir un liquide très clair. J'avais ajouté cette inconnue à notre repas, acceptant par avance que le vin soit insipide. A l'ouverture, le parfum très pur me semblait assez proche de celui du vin du Jura de 1915. La proximité de date avait aussi joué dans mon choix mais c'est surtout l'exploration de l'inconnu qui m'animait. En bouche je suis subjugué, au point que ce vin sera celui que je mettrai en numéro un dans mon vote. Ce vin, dont je suis bien incapable de deviner la région est un vin sec, résolument sec. La piste suisse est plausible. Mais ce qui est fou, c'est qu'il a dans le finale une fraîcheur mentholée que je n'ai jamais rencontrée ainsi pour un vin blanc. Il est frais, il n'a pas d'âge, il est énigmatique et il est bon et sa fraîcheur finale sur le caviar oscière est un moment magique. Je n'aurais rien parié sur ce vin et ce sentiment d'un goût inconnu et parfait m'enchanté.

La **Probable Vodka au fruit de Macédoine 1867**, provenant de la cave parisienne du duc de Windsor, est incroyablement ambrée. Son goût m'évoque clairement un goût de vodka. Mais il semble qu'il s'agit d'un Slivovitz serbe qui est un schnaps à la prune. Tout le monde peut se tromper, surtout avec des alcools de cet âge. L'alcool est là, mais pas très fort. Il y a un petit peu de réche dans le goût mais globalement cet alcool est délicieux. Il est énigmatique, complexe et virevoltant et, chose appréciable, on peut passer de l'un à l'autre des trois vins et alcools sans ressentir la moindre rupture gustative. Cette juxtaposition improbable fait partie des curiosités que j'aime susciter.

Nous fermons maintenant la porte aux plats autour du caviar pour revenir dans une partie plus conventionnelle du dîner. Le comté est excellent mais un peu sec. Il est très goûteux. Le **Château Chalon Jean Bourdy 1929** est d'une noix divine mais je le trouve un peu moins puissant, un peu plus fluide que les 1929 que j'ai déjà bus de cet excellent vin.

Le **Château d'Yquem 1946** est d'une magnifique couleur ambrée avec des tons presque roses. Son nez est riche de mille complexités et doux comme des plaisirs rares. Avec le Stichelton bien crémeux l'accord est superbe. Et ce qui est confondant, c'est qu'un autre accord se trouve avec les parfaites tranches de mangue poêlées avec une trace de miel. Cet Yquem est magnifique d'accomplissement. Et son adaptabilité est remarquable. La trace en bouche de ce vin est indélébile, joyeuse et gourmande.

Le pain d'épices était envisagé avec l'Yquem mais j'ai jugé préférable que l'Yquem ne côtoie que la mangue aussi est-ce un **Champagne Dom Pérignon 1978** qui clôture le repas. Il est divin, magiquement accompli. Sa sérénité et son équilibre en font un grand Dom Pérignon que j'aurais pu faire figurer dans mon vote.

Il est temps de voter et c'est bien difficile tant les vins et alcools sont différents. Ce qui me fait un immense plaisir, c'est que les onze vins ont eu au moins un vote, ce qui veut dire que chacun a été jugé digne de figurer dans les cinq premiers par au moins un convive. L'autre satisfaction c'est que six vins sur onze ont été jugés dignes d'être premier par au moins l'un des convives. L'Yquem a eu

cinq votes de premier, le Blanc Vieux d'Arlay 1915 et le Dom Pérignon 1978 ont eu chacun deux votes de premier et trois vins ont eu un vote de premier, le Krug Clos du Mesnil 1985, le Vin de Carcin 1916 et la Vodka 1867. Dans mon vote si j'avais retenu la qualité pure j'aurais mis en premier le Clos du Mesnil, mais le Vin de Carcin 1916, énigme complète m'a tellement surpris que c'est lui que j'ai retenu.

Le vote du consensus est : 1 - Château d'Yquem 1946, 2 - Champagne Krug Clos du Mesnil 1985, 3 - Blanc Vieux d'Arlay 1915, 4 - Probable vodka au fruit de Macédoine 1867, 5 - Vin de Carcin 1916, 6 - Champagne Dom Pérignon 1978.

Mon vote est : 1 - Vin de Carcin 1916, 2 - Château d'Yquem 1946, 3 - Champagne Krug Clos du Mesnil 1985, 4 - Eau-de-vie Kummel 1943, 5 - Probable vodka au fruit de Macédoine 1867.

Que dire de ce dîner ? La Manufacture a accepté d'accueillir un de mes dîners et a contribué à la réussite de l'expérience. Les achats de produits de haute qualité et un chef qui accepte de jouer le jeu de la simplicité pour mettre en valeur les produits purs, ce sont deux atouts majeurs. Nous n'avions pas prévu de sommelier et j'ai dû assumer ce rôle. Il faut impérativement un sommelier pour assurer le service du vin.

J'ai voulu prendre des risques avec des vins ou alcools que je ne connaissais pas, car ça me semblait faire partie de l'expérience. Nous avons eu la chance que tous les vins soient bons. Ça me donne une 'furieuse' envie de recommencer. Je vais essayer de convaincre les amateurs qui auraient des démangeaisons gourmandes de mêler caviar, alcools rares et grands champagnes.

Avec des convives particulièrement sympathiques et ouverts, nous avons vécu un dîner d'anthologie. 1867, 1915, 1916, 1929, 1943, 1946.... le temps n'a pas de prise sur les grands vins.

Amicales salutations de François Audouze