

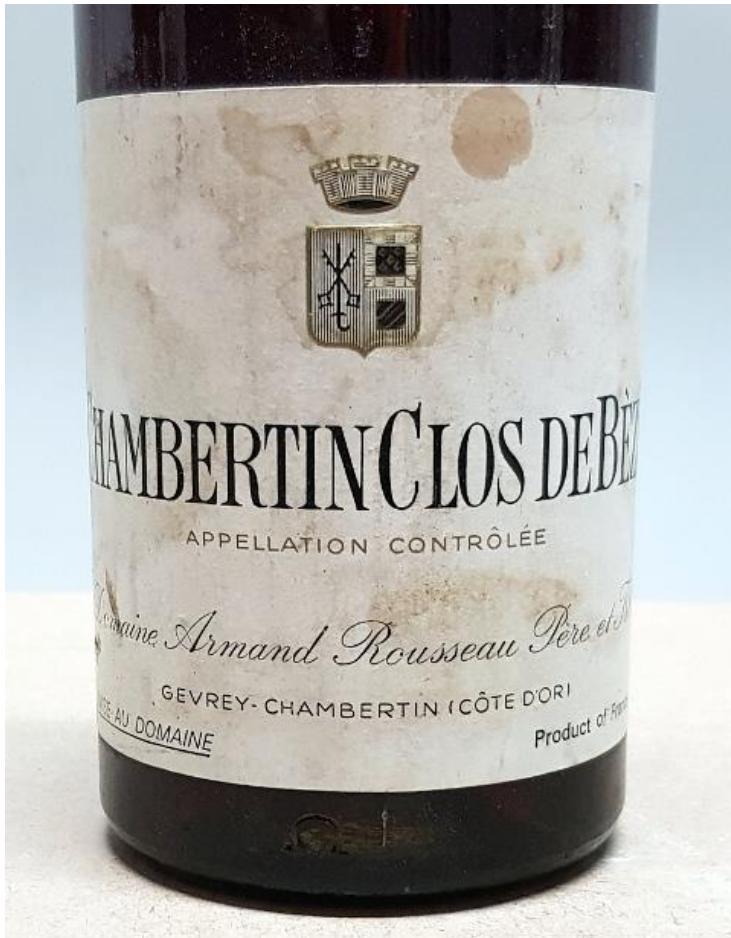


wine-dinners

23 octobre 18

Bulletin 798 – François Audouze - 1

Le 228ème dîner de wine-dinners au restaurant Akrame pourrait s'appeler, en paraphrasant Gene Kelly, ‘drinking in the rain’.



Ce **Chambertin Clos de Bèze Armand Rousseau Père et Fils 1978** est un vin au charme redoutable, premier de mon vote et second du consensus.



Le **228^{ème} dîner de wine-dinners** se tient au **restaurant Akrame**. J'avais vu le chef il y a une dizaine de jours pour mettre au point le menu avec lui. Les vins avaient été livrés il y a une semaine et mis debout, dans des armoires à bonne température, la veille par **Benjamin**.

Je ne fais quasiment jamais de dîners à thèmes sur une région, une année ou un domaine car ce qui m'intéresse, c'est de faire de « vrais » dîners, dont le thème est le dîner lui-même. Le 150^{ème} dîner comportait douze vins de 1947. C'était la seule fois. L'envie m'a pris pour ce dîner de mettre des vins de 1978, en pensant que s'il est vrai que « quand on aime on a toujours 20 ans », pourquoi ne pourrait-on pas dire que « quand on aime on a toujours 40 ans » ? Comme nous sommes onze au lieu de dix j'ai rajouté un vin au programme qui avait été donné à l'inscription de chacun. Par caprice, j'ai ajouté un 1979 au lieu d'un 1978, pour échapper à la contrainte d'une règle intangible.

Le jour venu, un journaliste norvégien qui va participer au dîner est présent à 17 heures pour que Nina, la photographe qui l'accompagne puisse photographier l'opération d'ouverture des vins. A cette heure alors que nous sommes presque à la mi-octobre, il fait 26° et brille un beau soleil. Trois des bouchons ont tendance à s'enfoncer dès que je pique le tirebouchon. J'ai une petite incertitude sur le parfum de l'Ausone 1978. Les trois parfums exceptionnels sont ceux du Chambertin, de l'Hermitage et de l'Yquem.

Dans la salle très étroite, la table qui nous est réservée est toute en longueur, selon un plan où le nombre de sièges pour chacun des côtés du rectangle est : 5 – 1 – 5 – 0. Un tel plan tout en longueur créera trois zones de discussion, à une aile, à l'autre et au centre. Or il est intéressant que tout le

monde parle avec tout le monde. Il fait beau, pourquoi ne pas utiliser les tables qui sont dans la cour pour créer une table beaucoup plus carrée qui sera selon un plan : 4 – 2 – 3 – 2. Ça ressemble à la construction du plan de jeu d'une équipe de football mais il s'agit du nombre de sièges par côté du rectangle de la table. Benjamin regarde la météo sur son Smartphone et il y a 30% de chances de pluie. Benjamin affirme : « à 30% on peut prendre le risque ». On dresse donc la table avec quatre verres pour chaque place, et les premières gouttes de pluie tombent. Dans la cour il y a un grand store et deux grands parasols. Ces trois abris ne permettent pas de protéger totalement la table et les sièges. Le chef Akrame arrive et dit : « dîner à l'intérieur ». Mais la forme de la table est franchement dissuasive. Benjamin regarde à nouveau la météo avec **Alissa** et le jeune serveur **Marc** qui fera un service de grande qualité des plats et aussi des vins et il nous dit : « c'est le dernier nuage vu du ciel, et après ce nuage il n'y aura qu'un ciel dégagé ». La tentation est donc grande de dîner à l'extérieur. Mais pour être sûr que tout le monde soit à l'abri sous ses toiles de surfaces insuffisantes, il faut faire tourner la table de 90°, ce qui protégera mieux nos têtes. Il faut donc débarrasser la table et la dresser à nouveau. L'implication de l'équipe du restaurant est exceptionnelle. Pendant que toute l'équipe s'anime je vois un autre site météo ouvert par un des convives arrivé en avance qui indique : « de 20h à 23h, pluie ». Changer à nouveau n'est plus possible. Nous serons dans la cour.

Notre table est particulièrement cosmopolite. Il y a le journaliste norvégien, un ami hollandais qui vivait à Londres et s'installe à Paris, un américain globetrotter qui vit dans l'Oregon, un américain d'origine indienne qui vit en Californie avec son amie américaine, un allemand d'origine israélienne qui vit à Londres et il y a cinq français. Cela promet une ambiance sympathique.

L'apéritif avait été prévu debout mais la fine pluie l'interdit aussi le discours de présentation du dîner se fait tandis que nous sommes assis. J'avais ouvert une heure avant le repas le **Champagne Dom Pérignon 1978** et fort curieusement un liquide noir a sali mes mains quand j'ai décollé la cape, et le bouchon lui-même s'est brisé au moment où je l'ai tourné pour l'ouvrir. C'est donc avec un tirebouchon que je l'ai extrait, sans apparition de pschitt. Une telle présentation de la bouteille ne devrait pas exister pour un champagne de cet âge. En bouche, le champagne est agréable, sans être tonitruant. Il n'a pas de défaut mais il n'a pas assez de personnalité. J'avais dit à Akrame pour les amuse-bouches « tu fais ce que tu veux, tu te lâches ». C'est ce qu'il a fait car nous avons aussi bien de l'anguille que des fruits rouges et des saveurs de pamplemousse. Tout est agréable à grignoter.

Le menu composé par le **chef Akrame Benallal** est : carpaccio de Saint-Jacques légèrement fumé / fine feuille de foie gras / queue de homard et riso'huitre' / anguille marinée sauce matelote framboise / pigeon rôti feuille et figue / filet et mijoté de biche pruneau amande et jus de grenade / Stilton brut / avocat pamplemousse.

Le **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1979** est l'intrus de ce dîner du fait de son millésime. Il est accompagné sur le plat de Saint-Jacques par un **Verzellino Pino Zardetto Italie 1978**. Ce vin est le 'fantassin' de ce repas, vin de table italien qui m'est inconnu. A l'ouverture son nez était délicatement doucereux alors que c'est un vin sec. En bouche il a un doucereux discret et ce qui m'étonne, c'est la forte impression de café dans le finale du vin. Malgré tout, il a peu de choses à raconter. Le champagne a un message beaucoup plus cohérent et vif. J'aime beaucoup ce Mumm.

Pendant que nous dînons, la pluie redouble de force. Lorsqu'il y a un store en tissu qui présente une pente, l'eau s'écoule. Et où s'écoule-t-elle ? Sur l'épaule d'un des convives. Son voisin de table éponge la toile comme le fait le soigneur d'un boxeur entre les rounds, et je me sens impuissant puisqu'il est exclu que l'on reconstitue la table ailleurs.

Akrame avait prévu ensuite des langoustines mais celles qu'il a reçues lui sont apparues d'une qualité insuffisante aussi a-t-il choisi de faire le plat avec du homard, absolument délicieux. Un convive particulièrement gastronome a remarqué que le 'riso' était calibré pour la langoustine plus que pour le homard, ce qui n'a pas empêché le plat de briller sur deux beaux vins blancs.

Le **Côtes du Jura blanc Maison des Vignerons 1978** est légèrement trouble mais cela n'a aucune incidence sur le goût qui est splendide. C'est un blanc du Jura ensoleillé et vif qui a beaucoup de points communs, notamment l'acidité, avec l'autre blanc, le **Château Haut Brion Blanc 1978**. Ce

vin est magnifique de complexité et il en joue avec bonheur. La différence de noblesse, en faveur du bordelais se fait surtout sur le finale, particulièrement affirmé. Ce Haut-Brion est grand.

Vient maintenant le plat et l'accord qui m'ont le plus enthousiasmé. L'anguille est divine et la trace de framboise canaille. Le **Château Bel-Air Canon Fronsac 1978** est joyeux et sans complexe. Il s'affirme crânement face à son voisin. Le **Château Ausone 1978** m'a fait un peu peur car à l'attaque il a un léger nez de bouchon. Mais le finale montre que le goût n'est pas du tout affecté. Par moments, j'ai eu des fulgurances de la noblesse d'Ausone, mais globalement le vin n'a pas donné le meilleur de lui-même. Il faut dire que comme nous sommes en octobre, les 26° de l'après-midi se fanent très vite, et il fait vraiment froid maintenant. Et comme les vins sont servis froids, leurs performances sont bridées.

Un ami a changé de place pour ne plus être mouillé. L'ami hollandais rince consciencieusement l'eau qui s'écoule de la toile perfide, la pluie est forte et tout ceci commence à me porter sur les nerfs. Aussi prends-je la parole pour dire que toute la table sera invitée à un autre dîner au printemps, dont j'apporterai tous les vins, car je ne supporte pas que mes convives ne puissent pas boire les vins dans les meilleures conditions. Un convive présent qui est d'un groupe de maisons de champagnes annonce qu'il accueillera volontiers ce futur dîner. Promesse est faite que ce dîner aura lieu.

Là-dessus la pluie s'arrête, ce qui n'annule pas ma promesse, et nous entrons maintenant dans une deuxième partie du repas où tout devient miraculeux. Sur le pigeon au goût parfait auquel la figue n'apporte pas grand-chose, le **Chambertin Clos de Bèze Armand Rousseau Père et Fils 1978** est au sommet de sa grâce. C'est la Bourgogne portée au firmament gustatif. Quel régal.

La biche en deux services accompagne deux vins du Rhône eux aussi au sommet de leur gloire. Le **Château de Mont-Redon Châteauneuf du Pape 1978** que je connais bien, est généreux, simple mais flamboyant. C'est la force tranquille, sereine.

L'**Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1978** est certainement le meilleur de ce vin et de cette année que je bois. Il atteint maintenant une plénitude évidente. Il est beaucoup plus complexe que le Mont-Redon, avec des accents très proches de ceux du vin bourguignon en matière de complexité.

Comme souvent, j'indique le mode opératoire qu'il faut adopter pour créer un accord superbe entre le stilton et le **Château d'Yquem 1978**. Le stilton est de toute première qualité et l'Yquem est d'un accomplissement parfait. C'est le Golden Boy de Wall Street.

Le dessert n'est pas tout à fait adapté au sauternes aussi trouve-t-il sa voie avec le **Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 1978** qui s'ouvre avec un beau pschitt et se montre puissant et typé. Il est une divine surprise pour les hommes de Champagne de notre dîner.

Les cinq derniers vins ont permis de finir en fanfare ce dîner comme le montreront les votes puisque onze personnes votant pour les quatre meilleurs parmi douze vins, cela représente 44 votes dont 36 sont allés aux cinq derniers vins soit plus de 80%.

Au total, neuf vins sur douze ont eu des votes et parmi eux seulement quatre ont eu des votes de premier. Le Chambertin Clos de Bèze Armand Rousseau 1978 a eu cinq votes de premier, l'Yquem 1978 a eu quatre votes de premier, l'Ausone et le Mont-Redon ont eu un vote de premier.

Le vote du consensus de ces 1978 serait : 1 - **Château d'Yquem**, 2 - **Chambertin Clos de Bèze Armand Rousseau Père et Fils**, 3 - **Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné**, 4 - **Château de Mont-Redon Châteauneuf du Pape**, 5 - **Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame**, 6 - **Château Ausone**.

Mon vote est : 1 - **Chambertin Clos de Bèze Armand Rousseau Père et Fils**, 2 - **Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame**, 3 - **Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné**, 4 - **Château de Montredon Châteauneuf du Pape**.

Que dire de ce repas ? Tout d'abord, la variété des origines et des parcours de tous les convives a contribué à la qualité des échanges. Ensuite le fait de braver les éléments comme sur un frêle rafiot a donné du piment à l'expérience, nous mettant en danger en permanence. L'adrénaline montait,

surtout pour moi car je bouillais de voir qu'on ne goûtais pas les vins dans les meilleures conditions. Il aurait fallu que la température ambiante ait quatre ou cinq degrés de plus et les vins un ou deux degrés de plus pour que ce soit idéal, et ça me chagrinait. Ensuite il est clair que le chef Akrame a un talent brillant et que les audaces culinaires qu'il prend se montrent justifiées. Ensuite encore que le service des vins et des plats ne peut pas être assuré par une seule personne même si Marc a été performant et astucieux. Ensuite encore, que si le réchauffement climatique est une réalité, il faut savoir ne pas braver les éléments.

Enfin, que les mails que j'ai reçus de tous à la suite du dîner montrent que cette folle aventure a été vécue comme un rare moment d'amitié et que tout le monde a envie de recommencer. Il n'y a en fait que des bons souvenirs.

Alors, s'il faut donner un titre à ce dîner, pour paraphraser Gene Kelly, ce sera : « **drinking in the rain** ». Et le dîner de compensation, je m'y engage, se tiendra à l'intérieur, quel que soit le climat du moment.

Amicales salutations de François Audouze