

Déjeuner au restaurant Matsuhisa de l'hôtel Royal Monceau, apéritif à l'hôtel restaurant Lalique du château Lafaurie-Peyraguey, dîner au restaurant le Saprien à Sauternes, déjeuner au château d'Yquem et ouverture des vins du 230^{ème} dîner.



Ce **Maury Les Vignerons de Maury 1929** est une merveille de grâce et d'accomplissement, qui a accompagné le déjeuner « test » des plats du 230^{ème} dîner

Richard Geoffroy, l'homme qui a fait Dom Pérignon de 1996 à 2018 a passé le flambeau à Vincent Chaperon. Avant son départ effectif, Richard est fêté partout dans le monde où il est considéré comme une idole. Nous avions prévu de déjeuner tous les deux ensemble et je suis sensible à cette preuve d'amitié.

Richard me donne rendez-vous au **restaurant Matsuhisa** au sein de l'**hôtel Royal Monceau**. Chaque fois que nous nous rencontrons, c'est une débauche de grands vins aussi, sans savoir ce que Richard a prévu, j'ai apporté un Côtes du Jura blanc de 1911. Il y a dans ce choix trois clins d'œil. L'année 1911 a été particulièrement fêtée en 2011 par le groupe Moët & Chandon car le 11 novembre 2011 à 11h du matin dans 11 capitales mondiales on a vendu aux enchères des caisses de 11 bouteilles de Moët 1911. Le deuxième clin d'œil est que le vin a 107 ans ce qui évoque le fait que je ne voulais pas attendre 107 ans avant de revoir Richard. Le troisième clin d'œil est le plus important : lorsque je suis allé à l'abbaye d'Hautvillers pour la première fois, en 2007, à l'invitation de Richard, au moment où nous allions goûter le Champagne Dom Pérignon Cénothèque 1959 dégorgé en 1999, j'ai ouvert un Château Chalon 1947 qui a créé une symbiose unique qui a marqué nos esprits tant elle était irréellement parfaite.

Je suis arrivé en avance et lorsque Richard me rejoint, il me dit : je reviens de Londres où a eu lieu une verticale unique de Dom Pérignon sur plus de vingt ans alors ce midi, je suis désolé mais je boirai de l'eau. Je sors alors ma bouteille, en espérant que Richard va se laisser tenter mais il est inflexible, il boira de l'eau. On peut imaginer ma déception. Nous commandons le menu sushi du déjeuner qui comprend : assortiment de sushis / mesclun de salade, sauce yuzu / crabe des neiges, creamy spicy / soupe miso. Le menu est de bonne qualité mais peut-être pas du niveau que l'on attendrait d'un hôtel qui vise le plus haut dans le domaine du luxe.

Pour tromper ma tristesse de ne pas partager avec Richard, je bois au verre du **Champagne Dom Pérignon 2009**. Il m'avait conquis il y a un an et il a pris de l'ampleur, du corps et se montre expressif et tout-à-fait dans la ligne historique de Dom Pérignon. Il n'a pas le génie du 2008, mais il est extrêmement

confortable. Nous avons longuement bavardé de milliers de choses dont les projets de Richard dans le domaine du saké. Il est enthousiaste comme dans tout ce qu'il a fait jusqu'alors avec succès.

L'avantage de la sobriété de Richard, c'est que je vais garder la bouteille de 1911 pour lui, pour une prochaine rencontre.

De bon matin je pars vers le château d'Yquem où se tiendra demain le 230^{ème} de mes dîners. Quand le soleil se lève, je suis déjà presque à Poitiers ce qui montre à quel point je m'étais levé tôt, fébrile que j'étais. J'arrive vers midi au **château Lafaurie-Peyraguey** qui abrite **l'Hôtel Restaurant Lalique** nommé ainsi car le propriétaire du vignoble est aussi propriétaire de la célèbre cristallerie. Personne ne peut l'ignorer, car la décoration de l'hôtel, jusque dans les plus humbles détails est faite de Lalique. Et c'est plutôt joli, même si c'est légèrement ostentatoire. Il y a des fauteuils magnifiques ornés de Lalique.

Le site est beau et ma chambre est spacieuse. Je me rends au château d'Yquem pour redresser les bouteilles que j'ouvrirai demain. Cela fait près de deux mois qu'elles étaient arrivées dans la cave du château. J'avais apporté parmi tous les vins deux Yquem, un 1891 et un 1899 car j'hésitais entre les deux. Après contrôle avec **Sandrine Garbay**, maître de chai d'Yquem, je choisis la 1891, à la couleur très prometteuse et très similaire à celle du Sigalas-Rabaud 1917. Je déballe les vins et je vois deux champagnes qui n'étaient pas prévus au programme et je me souviens de ce qui s'est passé. J'avais soumis à **Pierre Lurton**, président d'Yquem et de Cheval Blanc, l'idée d'un dîner. Il y avait pour les champagnes un Louis Roederer 1928 et un Charles Heidsieck 1955. Pierre Lurton ayant accepté, il me paraissait opportun de mettre plutôt des champagnes de son groupe et j'avais décidé de substituer aux champagnes annoncés Dom Pérignon 1959 et Veuve Clicquot rosé 1955. Distrait sans doute par d'autres préoccupations, j'avais bien ajouté le Dom Pérignon, mais oublié le Veuve Clicquot et laissé dans la caisse le Roederer et le Heidsieck. Il y a donc un champagne de plus. Tant mieux pour mes convives. Dans la cuisine du château tout le monde s'affaire et je revois avec un infini plaisir Christiane qui a servant de dîners auquel j'ai participé, en invité ou en organisateur.

Tout est sur de bons rails et je rentre à l'hôtel pour une sieste fort utile. A 19 heures je retrouve deux amies américaines fidèles de mes dîners avec qui je vais dîner à Sauternes, au restaurant Le Saprien où j'avais déjeuné avec plaisir avec des cadres du Château La Tour Blanche. Avant de nous y rendre nous buvons au bar de l'hôtel un **Champagne Duval Leroy Extra Brut Précieuses Parcelles Cuvée des sommeliers Meilleurs Ouvriers de France (MOF)**. C'est un Extra Brut en chardonnay de la Côte des Blancs dégorgé en août 2017. Il est particulièrement bien fait, vif comme un extra-brut mais suffisamment rond et agréable en bouche. C'est une façon de célébrer le plaisir de nous retrouver pour de nouvelles aventures car mes amies en ont vécu de belles, à Mougins, à Veuve Clicquot, au 67 Pall Mall de Londres mais aussi à Paris, au Laurent notamment.

J'avais réservé hier au **restaurant Le Saprien** mais ce n'était pas forcément utile car nous sommes seuls. Dans une armoire réfrigérée des pièces de bœuf sont en maturation. Je vais voir le chef et nous convenons qu'il nous fera une belle côte d'un bœuf maturé 40 jours. Avant nous grignotons du saucisson, des huîtres, du saumon fumé et du foie gras. Le **Château Haut-Marbuzet 2013** est particulièrement bon, solide, généreux et riche. Il est parfait sur le bœuf et les frites et m'a surpris de s'accorder aussi avec les huîtres. Nous rentrons assez tôt. Demain est un grand jour.

Après une nuit de repos à **l'hôtel Lalique**, j'ouvre les volets sur un jour ensoleillé. La journée commence bien. Je marche un peu avant le petit-déjeuner et je vois un vigneron qui dirige deux chevaux, un blanc et un marron, qui tirent un soc de sa fabrication qui permet, selon ses dires, de diviser par deux le nombre de passes dans les rangées de vignes du château Lafaurie-Peyraguey. Je prends le petit-déjeuner avec mes deux amies américaines qui vont déjeuner avec moi au **château d'Yquem**.

A midi nous nous présentons au château. **Valérie**, la collaboratrice précieuse du président d'Yquem qui assistait Alexandre de Lur Saluces et maintenant Pierre Lurton sera présente au déjeuner traditionnel qui précède mes dîners en ce lieu, alors que Sandrine Garbay et Francis Mayeur, qui font Yquem et ont assisté aux précédents repas ne seront pas là, retenus par d'autres obligations. Nous serons donc quatre à tester des plats du dîner que j'ai mis au point sur le papier il y a deux mois avec **Olivier Brulard**, le chef

du château, meilleur ouvrier de France (MOF) 1996 qui a fait ses armes notamment avec Michel Guérard.

J'ai apporté un **Maury des Vignerons de Maury 1929** qui peut accompagner les plats que nous allons tester mais ne servira pas de témoin, car ce sont des vins bien différents qui seront bus sur les plats ce soir. Le premier plat que nous essayons est le homard cuisiné doucement au sautoir avec de jolies écailles de truffes primeur. Le plat est délicieux. Le cerfeuil en fines feuilles rafraîchit bien le plat ainsi que les feuilles de blettes mais il faut enlever le cœur de blette trop abondant et amer et n'en conserver que des timbres postes. Nous buvons un '**Y**' d'**Yquem 2016** très vert et un peu trop sec, qui va s'élargir dans la suite du repas. Le Maury est très adapté au homard et crée un bel accord car ce vin qui titre 16° a beaucoup de fraîcheur. Il a vieilli en demi-muids pendant plus de soixante ans ce qui lui a donné une belle fluidité et une grande délicatesse. Le plat accompagnera deux montrachets, un du domaine de la Romanée Conti et un de Ramonet. Olivier est d'accord de faire un plat moins réduit, plus aérien et moins salé. Nous nous comprenons bien.

Nous essayons ensuite le foie gras. Dans le menu il est prévu : foie gras de M. Dupérier légèrement fumé puis poché, à la croque-au-sel. L'assiette comporte les foies gras en deux façons, poché et fumé. Il m'apparaît tout de suite qu'il ne faudra pas de fumé, que le Lafite 1878 n'accepterait pas. Il faut aussi enlever les pignons de pin plantés dans les foies. Il se trouve qu'Olivier qui a préparé les foies ne pourra pas mettre deux tranches de poché par personne aussi la solution que nous adoptons est que les foies gras fumés seront servis en deuxième plat pour les bourgognes, après le pigeon, et le foie gras poché sera comme prévu pour le Lafite. Nous buvons le **Château d'Yquem 2016**, merveilleux dans sa jeunesse folle car il a la candeur et les joues roses d'un bébé. Et cela va bien avec les foies. Le Maury aussi trouve sa place avec le foie non fumé. L'Yquem 2016 sera grand, un Yquem plus frais que puissant.

D'habitude dans mes dîners il y a un seul fromage à pâte bleue pour les sauternes. Mais à force de discuter avec Olivier, nous allons avoir cinq fromages à pâte bleue : trois anglais, stilton, stichelton, shropshire, et deux bleus français, le Régalis composition de Dominique Bouchait, un MOF fromager, et une fourme aussi de sa composition. Il m'appartient de décider de l'ordre de service de ces cinq fromages qui seront présentés sur des assiettes individuelles ce que je fais de bon cœur en vérifiant qu'aussi bien l'Yquem 2016 que le Maury 1929 se régalent de ces fromages. Stilton et stichelton sont mes deux préférés

Le dessert est une croustade « 18 Carats » de mangue cueillie bien mûre au jus de fruit de la passion. J'ai un peu de mal avec la mâche de la croustade, dont le feuilleté se brise en bouche, mais comme mes charmantes convives s'en accommodent, on ne touchera pas à cette recette traditionnelle landaise qui sera parfaite pour les trois sauternes de 1937, 1917 et 1891.

Nous refaisons le point avec Olivier Brulard. Je change la taille des couteaux pour couper le homard, j'exclus les pains pour l'assiette de fromage, je détermine la position des verres sur table, car nous en aurons quatorze qui resteront sur place, je donne les consignes de service du vin par rapport aux plats. Tout semble sur les rails. Ce soir Olivier sera assisté du chef de Cheval Blanc pour qu'il profite de cette expérience.

Mes amies américaines logeront comme moi ce soir au château. Il se trouve qu'elles ont oublié quelque chose à l'hôtel Lalique. Il est à moins de deux kilomètres de distance. C'est un bon prétexte pour aller faire une promenade digestive réparatrice, car à 16 heures, c'est à mon tour de travailler pour une phase cruciale, l'ouverture des vins.

Après la promenade et une minuscule sieste, je suis d'attaque pour l'ouverture des vins. Valérie a renforcé l'équipe de cuisine habituelle du château et il y aura un sommelier pour le service des vins, qui assiste en plus de mes amies américaines à cette cérémonie. J'ouvre les vins dans l'ordre de service. Le Montrachet Domaine de la Romanée Conti 1997 a un parfum d'une générosité rare. Il est gras et joyeux. Le Montrachet Domaine Ramonet 1978 me fait peur. Je redoute un éventuel goût de bouchon, malgré le fait que le bouchon ne sent pas le bouchon. Le sommelier ne ressent rien. Espérons que tout se passe

bien. Le parfum du Cheval Blanc 1945 est impérial et glorieux. Ouf ! Car j'aurais été gêné si le vin que dirige Pierre Lurton n'était pas à la hauteur.

Le Mouton Rothschild 1928 a un parfum qui me semble d'une délicatesse rare. Pour l'instant, ça va.

Le Mazy Chambertin Armand Rousseau 1966 a un parfum diabolique. C'est toute la Bourgogne terrienne et laborieuse qui explose dans mes narines. A l'inverse, La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1983 a un parfum noble et distingué tout en retenue. Ça allait pour les bordeaux, ça va pour les bourgognes. Comme disait Laetitia, la mère de Napoléon, « pourvu que ça doure ».

Le Lafite-Rothschild 1878 a un parfum miraculeux. La bouteille a été reconditionnée au château en 1990. Le vin a une couleur très rubis clair. Le vin s'annonce suave. Là aussi, je pousse un « ouf » de satisfaction. Le Sigalas Rabaud 1917 est une énorme surprise car son parfum (je ne goûte aucun vin, je les sens seulement) joue dans la cour des grands. Il va faire jeu égal avec le parfum tonitruant de l'Yquem 1937 qui provient de la cave d'Yquem et n'a jamais bougé, et avec le parfum d'une subtilité confondante de l'Yquem 1891. Et la cerise sur le gâteau, comme l'apparition de Liz Taylor en Cléopâtre, c'est le parfum inouï du Malaga 1872, concentré de parfums des mille et une nuits.

L'opération d'ouverture a duré une heure et demie car je me suis bagarré avec de nombreux bouchons qui ne voulaient pas sortir. Et j'ai eu une frayeur qui m'a donné des suées, c'est avec le bouchon de l'Yquem 1891 qui, dès que j'ai sectionné la capsule est descendu dans le goulot et aurait plongé dans le liquide si je n'avais pas réussi à l'agripper en faisant des manipulations d'une douceur extrême puisque chaque essai de piquer le bouchon le faisait descendre.

Epuisé par ces 90 minutes de tension permanente je remonte dans ma chambre pour me préparer car les festivités commencent dans une demi-heure. Sous ma douche j'ai le sourire béat de l'idiot du village, je suis 'lou ravi' car je sais que mes vins seront au rendez-vous.

Amicales salutations de François Audouze et joyeux Noël !