

Dîner au siège de Grains Nobles, dîner dans un salon du Pré Catelan, deux dîners avec mes enfants, déjeuner au restaurant Lasserre avec Alexandre de Lur Saluces et son fils, visite à la boutique « Divins » tenue par un ami.



Deux jeunes **Château de Fargues** bu avec ceux qui les font lors d'un déjeuner amical au restaurant Lasserre.

Dans la jolie salle voûtée du **siège de Grains Nobles**, la dégustation des 2015 du domaine de la Romanée Conti est suivie d'un **dîner d'amitié** avec Aubert de Villaine, Michel Bettane, Bernard Burtschy, d'autres amis et Pascal Marquet, dirigeant de la société Grains Nobles qui fait aussi restaurant. Le dîner est simple mais goûteux, avec un bœuf bourguignon qui se dévore avec plaisir. Les vins sont les apports des uns et des autres, sans schéma déterminé.

Le **Champagne Charles Heidsieck Blanc des Millénaires blanc de blancs 2004** est d'une grande solidité. C'est un grand champagne qui défie le temps. Le **Puligny-Montrachet Les Réferts Louis Carillon 1988** a un peu souffert et apporte peu d'émotion.

Le **Coteaux Champenois Ambonnay rouge Cuvée des Grands Côtés Vieilles Vignes Egly-Ouriel 2005** est magnifique. J'adore ce rouge assez inhabituel et de forte personnalité. Je me régale.

Le **Volnay Clos des Chênes Michel Lafarge 1990** en revanche a peut-être eu un problème car je ne trouve pas en ce vin ce qu'il pourrait être.

J'ai apporté un **Vin de l'Etoile Philippe Vandelle 1964** et je ne peux pas être objectif avec ce vin du Jura que j'adore. Il a tout pour lui, profond, vif, complexe et en même temps charmant.

Comme il se fait tard, je pars avant la fin, en emportant le vin que j'ai apporté pour que mes enfants puissent le goûter. Chaque année, cette dégustation des vins de la Romanée Conti est un plaisir car la présentation des vins par Aubert de Villaine est d'une hauteur de vues que j'apprécie, et écouter les remarques de Michel Bettane et Bernard Burtschy est un enchantement. Comment est-ce possible qu'ils aient une telle culture du vin ? Je suis émerveillé et l'accueil de Grains Nobles est amical. Ces moments sont précieux.

Un ami, qui l'est devenu depuis plus de cinquante ans – ça existe – fête son anniversaire dans un **salon du Pré Catelan**. Le lieu est d'une grande beauté, la salle est d'une belle décoration. Le **Champagne Lenôtre** est assez simple mais de bonne soif. Sur de très bons canapés, il se comporte bien.

Le menu du dîner est : le tourteau et tartare de mangue, quinoa soufflé / le homard en pétales de radis blancs, brunoise de céleri et jus de truffe / le filet de bœuf aux cèpes, cannelloni de cèpes et foie gras / géométrie d'une tarte au chocolat, l'alliance subtile des chocolats Tanzanie, Ghana et Sao Tomé, glace au foin, et sauce au chocolat. On peut faire confiance au groupe Lenôtre de réaliser un dîner de grande qualité.

Le **Chablis Jean Pierre Grossot 2016** est très agréable à boire et le **Château des Fougères, Graves 2009** est une solide valeur. On peut aussi faire confiance aux choix d'Olivier Poussier, meilleur sommelier du Monde, qui gère la cave du groupe Lenôtre.

Le dessert au chocolat est accompagné d'un **Maury Mas Amiel** en bouteille trapue dont je n'ai pas vu l'année mais qui est d'un charme fou et d'une belle densité. De belle longueur il donne un rayon de soleil au chocolat. Ce fut une belle célébration, familiale et amicale.

Ma fille vient **dîner à la maison** avec ses enfants. Elle ne savait pas que mon fils serait là et la surprise est belle. J'ouvre un **Champagne Comtes de Champagne Taittinger Blanc de Blancs 1995**. Ce champagne est étonnant d'accomplissement. Il est plein, volumineux, ensoleillé, de bonne mâche. Il est très au-dessus de ce que j'attendais alors que j'attendais du bon. Sur les petits gâteaux d'apéritif que l'on grignote et sur du foie gras, ce blanc de blancs est un régal.

Nous déjeunons simplement d'un poulet au riz saupoudré de pignons. Nous allons boire des restes ce qui est devenu une habitude. Le **Château Grillet 1982** a encore profité de son aération. Il est solide, carré, impressionnant d'équilibre. Je continue à penser qu'il n'est pas assez canaille et un peu trop bon élève.

Le **Vin de l'Etoile Philippe Vandelle 1964** a lui aussi profité d'avoir été ouvert il y a deux jours. Il est plus vif et plus incisif que le vin de la région de Condrieu. J'ai un faible pour ce vin expressif et frais.

Le **Château Chalon Jean Bourdy 1945** est toujours aussi serein et équilibré, puissant mais sans forcer. Il trouve son bonheur sur un Comté de dix-huit mois remarquable de qualité. Le fait d'avoir eu ensemble quatre vins blancs aussi disparates est une belle expérience, car les comparer est enrichissant. Si je devais voter, ce serait : 1 – vin de l'Etoile 1964, 2 – Comtes de Champagne 1995, 3 – Château Chalon 1945, 4 – Château Grillet 1982. Mais chacun des quatre est de très haute qualité dans son appellation.

Il restait encore suffisamment du vin de Chypre 1870 et du Malaga 1872 pour que ma fille puisse goûter à ces vins divins. Comme mon fils et moi, ma fille a préféré le Malaga. Elle a été éblouie par la longueur de ces vins. Les restes sont finis. Noël apportera d'autres découvertes.

Le séjour de mon fils touche à sa fin et nous le retrouverons à Miami pour les fêtes de fin d'année. Pour le **dernier dîner**, j'ai acheté à la Manufacture Kaviari du caviar oscière prestige et du cœur de saumon. Ma femme cuit à la poêle des tranches de boudin blanc qui vont servir d'apéritif.

J'avais apporté la veille deux bouteilles de champagne mises au réfrigérateur. Quand je les saisis, les collerettes semblent très humides et me font imaginer que le réfrigérateur est en dégivrage. J'ouvre les deux bouteilles et les bouchons sont noirs sur la partie au contact du goulot. Mes mains sont noires. Le plan de travail sur lequel j'opère est très mouillé. En fait ce n'est pas de l'eau de dégivrage mais une coulure pour les deux bouteilles, qui ont perdu significativement du volume. Malgré cela, le pschitt est très sensible pour les deux bouteilles.

Le **Champagne Veuve Clicquot 1969** a une couleur légèrement ambrée. L'attaque est belle, de champagne ancien, avec une jolie amertume, mais le plaisir est gâché en milieu de bouche par une imprécision quasi métallique qui pourrait être due à un contact du champagne avec la cape.

Le **Champagne Veuve Clicquot rosé 1969** a une robe beaucoup plus intense, d'un joli rose foncé. L'impression est assez similaire à celle du champagne brut, mais avec beaucoup moins de défauts. Mon fils, qui est du millésime de ces deux champagnes, préfère, comme moi, le rosé.

Les deux champagnes accueillent avec plaisir le boudin blanc truffé. Je pensais que le rosé aurait du mal avec le caviar mais, même s'il n'est pas aussi pertinent que le blanc pour ce délicieux caviar, il est possible du fait qu'il s'agit d'un rosé âgé, aux suggestions florales élégantes.

Pour le saumon délicieux à la mâche parfaite, c'est l'accord couleur sur couleur qui fonctionne le mieux, et le rosé est à son aise. Globalement, nous avons bu deux champagnes imparfaits qui du fait d'une réaction violente dans le réfrigérateur, ont perdu du volume en salissant le champagne. Mon fils étant tolérant comme je le suis, cela n'a pas gâché ce dernier soir en famille.

Nicolas de Rabaudy, écrivain et journaliste qui a accompagné mon parcours dès le début de mes aventures dans le vin, me transmet une invitation d'**Alexandre de Lur Saluces** pour un déjeuner au **restaurant Lasserre**. Lorsque je pénètre dans le restaurant, des milliers de souvenirs me reviennent du temps où je venais en ce lieu, jadis trois étoiles, où Malraux comme Dali avaient des tables attitrées. Je n'y ai pas vu Malraux mais ma femme et moi avons vu plusieurs fois Salvador Dali dîner avec Amanda Lear.

A la table réservée pour Alexandre de Lur Saluces il y a son fils Philippe, Stéphane, le directeur du développement commercial du château de Fargues, Jean-Claude Ribaud, journaliste éminent qui a officié notamment au Monde et avait écrit sur mes dîners au tout début, Nicolas et moi. Je reconnaissais en salle des sommelières ou sommeliers que j'ai connus en d'autres endroits.

Le menu a été composé par le restaurant avec Nicolas pour se marier avec des vins de Fargues. Il y aura : poireaux de M. Riant cuits sur braise, mousse de pommes de terre ratte, sabayon au Marsala, truffe blanche / pouarde de la Cour d'Armoise sur un lit de navets glaçons fumés, bouillon lié au beurre de sarrasin, algue kombu / fourme d'Ambert / blanc-manger / mangue.

Le **Château de Fargues Sauternes 2015** est une merveille de fraîcheur. Il est intense mais aérien. Comme Alexandre nous a longuement parlé d'asperges qu'il produit à grande échelle sur ses terres, j'ai pris les poireaux à la cape verte pour des asperges, ne reconnaissant pas leur goût, ni d'ailleurs celui du poireau ! Le plat est agréable et convient au sauternes qui n'a rien d'un liquoreux tant il est fluide. La truffe blanche lui sied bien et l'on aurait pu faire l'économie du sabayon au Marsala.

Je n'ai pas reconnu le poireau car j'étais influencé par le discours sur les asperges et je n'ai pas reconnu les navets alors que je suis un fan de ce légume aux multiples facettes. La pouarde est goûteuse et le **Château de Fargues 1988** d'un or magnifique est absolument superbe. Il est riche, puissant mais il a aussi la fraîcheur qui en fait un compagnon parfait du plat.

La fourme d'Ambert est de belle qualité et suffisamment jeune pour accompagner le précieux sauternes. Philippe de Lur Saluces préfère le 1988 sur le blanc-manger alors que je le préfère avec la mangue. C'est une question de goût.

Nous avons bavardé sur les moyens à adopter pour faire aimer le sauternes comme compagnon de gastronomie. Alexandre pense que le sauternes doit être mis en début de repas car on a alors le palais réceptif à ce type de vins. Les sauternes ont une grande rémanence en bouche et la difficulté pour les vins qui suivraient est facilement résolue en servant un bouillon de poule qui a le grand mérite de recalibrer le palais. C'est ce que j'ai fait en m'inspirant de cette astuce créée par Alexandre lorsque j'ai fait un dîner au Crillon où j'avais mis des Yquem à trois moments différents du repas.

A cette exception près, je suis plutôt favorable aux liquoreux en fin de repas, et sur 230 dîners, j'ai mis 449 liquoreux, donc près de 2 par repas, dont 349 de la région de Bordeaux. L'idée de mettre le

sauternes à trois moments d'un repas gastronomique me semble bonne, car il fait entrecouper le repas avec d'autres vins, rouges ou blancs. J'envisage d'en faire l'expérience lors d'un prochain dîner.

Nos avis divergeaient souvent car je suis un amoureux inconditionnel des vieux sauternes – la moyenne d'âge des sauternes dans mes repas est de 65 ans – alors que mes compagnons de table pensent plus aux jeunes sauternes qu'il faut faire aimer.

Une autre question est celle de la vertu démonstrative de ce repas. Il est d'une évidence que ce repas montre que le sauternes peut soutenir et embellir un repas. Mais celui qui fait cette expérience saurera-t-il le pas ? Sera-t-il désireux de le refaire chez lui avec des amis ? Une chose est sûre, c'est que les liquoreux ont toute leur place dans la gastronomie. Il faut les faire aimer, il faut convaincre et si je peux aider, comme je l'ai fait pour les vins du Jura, je le ferai.

Thomas Bravo-Maza est le journaliste qui a fait en 2014 le film « Quatre Saisons à la Romanée Conti » où l'on me voit avec mon ami Tomo boire deux Romanée Conti, 1986 et 1996. Thomas s'est reconvertis dans le vin et avec une bande d'amis il a ouvert une **boutique « Divins »** 25 rue Hérold dans le 1^{er} arrondissement. Il voulait me la montrer. Dans une rue discrète et derrière une façade qui l'est aussi, la surface est étonnamment grande. On y fait des conférences, des dégustations et on y vend du vin. Thomas est en pleine forme et tout souriant. J'ai peu de temps devant moi aussi nous n'aurons pas le temps de boire le vin que j'ai apporté. Nous trinquons sur un **Champagne André Heucq extra-brut sans année** qui est à 100% en pinot meunier. C'est un champagne sans concession très vert, très tendance actuelle mais qui ne manque pas d'intérêt et serait volontiers gastronomique.

C'est un plaisir de revoir cet homme passionnant. Sa boutique vous attend, courez-y.

Amicales salutations de François Audouze