



wine-dinners

Dîner autour d'une Romanée Conti 1991 avec mon ami Tomo, dîner et déjeuner avec mes filles avec des vins inhabituels, dîner au restaurant Pages à l'invitation de Tomo.



Cette **Romanée Conti 1991** est une des plus romantiques parmi les jeunes Romanée Conti.

Mon ami Tomo reçoit des offres de vendeurs de vins dont beaucoup sont les mêmes que celles que je reçois. Une offre d'une Romanée-Conti m'interpelle mais le prix me semble dissuasif. J'aimerais acquérir cette bouteille pour la boire et je propose à Tomo que nous l'achetions à deux pour la partager. Tomo avait lui aussi décidé de ne pas suivre l'offre pour lui-même. Je lui propose l'acquisition commune, ce qui est quand même une folie. Nous décidons d'être fous.

La bouteille est livrée par le marchand au **restaurant Garance** où nous dînerons, Tomo et moi. Tomo me propose d'ajouter un Montrachet et je lui propose d'ajouter un Musigny blanc. La cause est entendue et à 18 heures nous nous retrouvons au restaurant pour ouvrir les bouteilles. Les vins sont jeunes et l'ouverture ne cause aucun problème.

Le parfum du Montrachet Domaine Ramonet 2008 est une bombe de fragrances riches. Ce vin explose de générosité. Le Musigny blanc Domaine Comte Georges de Vogüé 1990 a un parfum plus calme et plus intense. Il promet de belles choses. La Romanée-Conti Domaine de la Romanée-Conti 1991 a un parfum discret d'une belle noblesse. Les trois vins semblent conformes à ce que l'on peut en attendre. Tout va bien.

Guillaume Muller directeur du restaurant nous propose des verres de **Champagne Dhondt-Grellet extra brut sans année**. Ce champagne est une très heureuse surprise car il n'a pas le caractère parfois ingrat des champagnes ultra bruts. Il est très précis et bien fait. Je fais la connaissance d'**Alexis Bijaoui**, le nouveau chef qui remplace Guillaume Iskandar. Il a 29 ans et a travaillé dernièrement à l'Arpège. Il est extrêmement sympathique.

Nous avons le temps de préparer notre menu. Nous prendrons deux plats communs, le premier et le troisième, et nous différerons sur le choix du second. Mon menu sera : Saint-Jacques servies en coquilles, truffe noire et sauce au bois de genièvre / Carré de cochon, pressé de pomme de terre,

mijoté et sabayon de noisette dont j'ai fait enlever l'oignon grillé / Canard gras boucané puis laqué, risotto de navet boule d'or et sarrasin, dont j'ai fait enlever la sauce aux algues.

Avant le dîner Tomo a envie de goûter aux deux blancs et le chef nous prépare des toasts au foie gras dont le pain grillé est excellent, des brioches gourmandes et des petites tartes à la betterave. Ces petits grignotages d'apéritif montrent la belle sensibilité du chef.

Le **Montrachet Domaine Ramonet 2008** est toujours une bombe olfactive. Il est si jeune qu'on le sent pétrolé, ce qui s'estompera avec l'élargissement du vin dans le verre. En bouche le vin est rond, généreux, plein et riche et a une joie de vivre communicative. C'est vraiment un montrachet généreux comme certaines années du montrachet de la Romanée Conti dont il a la puissance.

Le **Musigny blanc Domaine Comte Georges de Vogüé 1990** a un nez racé et profond. En bouche ce qui frappe, c'est qu'il est incisif et tranchant, laissant une trace très longue en bouche. Il est profond quand le montrachet est rond. Ils sont extrêmement dissemblables. Du fait de l'âge, le Musigny est plus gastronomique et intéressant, mais le montrachet dans sa jeunesse est entraînant.

Tomo dit qu'il n'a jamais mangé d'aussi bonnes coquilles Saint-Jacques et c'est vrai qu'elles sont succulentes, presque crues, à peine cuites, de telle façon que la sucrosité de la coquille est encore présente. L'accord avec la truffe est pertinent et sur la coquille seule, le Montrachet est parfait. Sur la coquille associée à la truffe, c'est le Musigny qui est le plus pertinent.

Le cochon et son gras généreux sont succulents. C'est le Musigny qui en est le plus proche et la préparation des pommes de terre a un goût trop fort pour les vins qui demandent plus de douceur.

Nous nous régalaons avec ces deux vins blancs si disparates qui s'épanouissent dans les verres, prenant plus de rondeur pour le Musigny et plus de maturité pour le montrachet.

Tomo a tellement envie de goûter la Romanée Conti qu'il trépigne. Alors, bien que nos verres de blancs ne soient pas vides, nous passons à la découverte du rouge.

La **Romanée-Conti Domaine de la Romanée-Conti 1991** a une couleur clairette pour le haut de la bouteille, toujours plus clair. Le niveau dans la bouteille était au plus haut possible, ce qui avait pesé dans ma volonté de l'acquérir. Le nez est tout en suggestion raffinée, c'est Aramis. En bouche le vin est d'une rare distinction. Alors on l'écoute. Et c'est un festival de madrigaux. Il raconte la carte du Tendre. C'est, je pense, l'un des tout meilleurs des vins jeunes du domaine que j'ai eu la chance de boire. L'avantage de n'être que deux à boire une bouteille, c'est qu'on peut revenir sur le vin et l'écouter à l'infini.

Le canard a une chair superbe. La sauce n'est pas adaptée au vin car elle est lourde. Il eût fallu une sauce au sang mais il faut bien dire que nous n'avions pas du tout préparé ce dîner. Sur la chair seule, la Romanée Conti est un roman d'amour, pianotant ses subtilités avec une grâce infinie. Quel bonheur !

Le sel, marqueur habituel des Romanée Conti trouvant une résonnance particulière sur de fines tranches de navet cru, je demande que l'on me fasse une petite assiette de ces tranches crues pour titiller le vin rouge, mais on m'apporte des tranches de navet et de truffe imbibées d'une huile, ce qui rend l'accord impossible. Tant pis, ce n'est pas grave.

Il reste dans les trois verres de quoi boire et l'expérience à laquelle nous allons nous livrer est intéressante. Un saint-nectaire est d'un affinage parfait. Il est délicieux et joue à la perfection le rôle de remise à zéro de nos palais. C'est incroyable. On boit un des vins blancs, on mange un peu de saint-nectaire et le palais est comme neuf et l'on peut passer au rouge et vice versa. Jamais je n'aurais imaginé une telle efficacité du passage par la case fromage pour permettre de voyager entre les vins.

De ce voyage il apparaît que le Musigny est nettement plus complexe et profond que le montrachet alors que cette différence n'était pas aussi sensible en début de repas et la deuxième constatation est

que la Romanée Conti est transcendante par rapport aux deux vins blancs. Des Romanée Conti comme celle-ci sont des moments de grâce absolue.

Le vendeur de cette bouteille, que nous connaissons bien, avait apporté avec la bouteille une petite fiole annoncée comme contenant un **Moscatel du 19^{ème} siècle**. Le liquide que nous buvons est d'une délicatesse infinie. Il y a du gras, de l'onctuosité, mais il y a surtout une cohérence et un accomplissement qui n'appartiennent qu'aux vins doux de plus d'un siècle. Ce pourrait être de la région de Porto, mais je le verrais aussi bien de Madère. Ce fut un joli point final à un repas qui restera longtemps dans nos mémoires tant cette Romanée Conti fut belle.

Guillaume Muller gère avec pertinence son restaurant et Ludovic montre un grand talent dans les cuissons. On ne peut pas lui imputer les inadéquations passagères avec les vins, car nous n'avions rien préparé et demandé. A 29 ans Ludovic apportera très vite une étoile au restaurant Garance. Alors, achetons vite des vins de folie pour revenir goûter sa cuisine !

Ma fille cadette annonce sa venue à la maison avec ses enfants. Le dîner est organisé sur l'instant et nous mangerons des tagliatelles aux oignons. J'ouvre un **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Cave Privée rosé 1989**. La couleur est d'une grande beauté. Le champagne est vif, plein et surtout il montre une aptitude gastronomique extrême. On le verrait volontiers rivaliser avec de belles viandes roses. Nous nous réjouissons de ce beau champagne généreux, raffiné et gourmand qui laisse une longue trace en bouche.

Le lendemain midi, le cercle s'élargit à ma fille aînée et ses deux filles. De tôt matin j'ai ouvert deux vins rouges assez inhabituels que j'ai envie de goûter avec mes filles, « pour voir ». Pour l'apéritif qui consiste en des petits crackers pimentés puis deux belles quiches lorraines, j'ai ouvert un **Champagne Krug Grande Cuvée étiquette crème** qui a plus de vingt ans. La bulle est grosse, mais c'est sans doute lié au verre qui est un verre plutôt fait pour les rouges. La couleur est légèrement et joliment ambrée. D'emblée, l'attaque du champagne vif est noble. C'est un chevalier paré de son armure étincelante qui entre en lice pour emporter le cœur de la dame de ses pensées. Il est puissant, racé et complexe mais il est rassurant. Le champagne accompagne ensuite un cœur de saumon fumé gras et délicieux, mais il était plus à son aise sur la quiche. C'est un champagne de grand raffinement et intense.

Les deux vins rouges ont été pris dans ma cave à l'instinct. Pourquoi eux, je ne sais pas. Je les ai carafés pour ne pas influencer l'opinion de mes filles. Le **Beaune Hospices de Beaune Cuvée Brunet de R. Raveau 1980** a un nez discret et pur. Il annonce une belle subtilité. En bouche on sent un goût légèrement salé très agréable. Il n'est pas très large, mais il est plaisant.

A côté de lui est servi un **Châteauneuf-du-Pape Vin fin d'Origine Vini-Prix à Charenton sans année** que l'on peut situer dans les années 60 ou à la fin des années 50. Pourquoi ai-je acheté cette bouteille, je ne sais pas, sans doute dans un lot disparate. Le nez est très engageant, riche et profond, et ce dès l'ouverture il y a près de quatre heures. Le vin bu à l'aveugle par mes filles leur plait beaucoup et elles pensent à un vin du sud. Il m'apparaît comme une évidence que ce vin est un Châteauneuf-du-Pape qui a été fortifié par un vin d'Algérie, car il est riche et lourd et il y a des accents de café très caractéristiques. Et ce vin est très agréable à boire, car on ne lui demande pas son pedigree.

Je suis content que mes filles aient bien réagi sur ces deux vins, avec un esprit ouvert. Cette petite expérience était amusante, et le vin de Vini-Prix s'est bien comporté aussi sur un gâteau au chocolat réalisé par la plus jeune de mes petites-filles. C'est un beau déjeuner de famille avec des vins hors des sentiers battus.

Tomo accueille régulièrement des musiciens de l'orchestre philharmonique de Berlin lorsqu'ils se produisent à Paris. Ils sont des passionnés de vin, ce qui permet de belles fêtes. Tomo a privatisé pour le dîner le **restaurant Pages**. On a installé devant nous sur des plateaux une profusion de mets que l'équipe du **chef Teshi** va cuisiner à la demande. Il y a des poissons crus, des viandes, des légumes des homards, et tout donne envie.

Le **Champagne Delamotte Blanc de Blancs magnum 2007** est très agréable, simple, accueillant, assez dosé mais de grand plaisir.

Le **Champagne Veuve-Clicquot Ponsardin magnum 1985** est un peu plus racé mais je suis gêné par l'insistance lactée de son goût. Il manque de précision.

Le **Champagne Moët & Chandon Grand Vintage Collection magnum 1985** a une belle maturité et un bel équilibre. Les Moët âgés sont toujours réussis. Sur des poissons crus, c'est un réel bonheur.

Pour le homard cuit à la perfection, j'ai envie que l'on goûte le vin que j'ai apporté, le **Château La Mission Haut-Brion magnum 1971**. Il est profond, incisif, à la trace charbonnée qui est un marqueur des vins de Haut-Brion. Ce vin intense est un régal. Lorsque j'ai vu les asperges blanches, j'ai demandé qu'on les prépare cuites dans un bouillon puis séchées pour qu'elles apparaissent croquantes. Et à la grande surprise de mes voisins de table, dont Tomo, l'accord de l'asperge avec le vin de Graves est saisissant, donnant une énergie au vin qui est spectaculaire.

Nous goûtons en même temps le **Château Margaux magnum 1966** qui est d'une grande pureté. Il joue beaucoup sur son charme et séduit, alors que le Mission Haut-Brion est tout en profondeur. Ce sont deux bordeaux à maturité de grand niveau et très différents.

Le **Vosne-Romanée Les Beaux Monts Domaine Leroy 2009** a une énorme force de conviction. C'est un fonceur si déterminé qu'il évoque à s'y méprendre un Vega Sicilia Unico, ce lourd vin espagnol si expressif aux fruits noirs très riches. Tout est fait pour que l'on aime ce vin de Leroy, mais je trouve qu'on a un peu perdu de la délicatesse bourguignonne. Les plats se succèdent et tout est tellement bon qu'on succombe à la tentation.

Le **Chateauneuf-du-Pape Domaine du Pégau Cuvée da Capo 2000** est solide et droit mais il a un peu de mal à passer après le vin de Leroy.

Sur le dessert Tomo nous verse un **Château Filhot 1919** à la couleur claire qui a perdu son sucre. Il est sec, voire un peu trop sec même si j'aime les expressions des sauternes au botrytis quasi absent. L'accord avec le délicieux dessert fait par la talentueuse pâtissière est parfait.

La femme de Tomo a soufflé les bougies d'un gâteau d'anniversaire. L'assistance était à majorité japonaise mais aussi d'une autre majorité musicienne. Partager des vins en bonne compagnie est un régal. Tomo a été d'une générosité extrême. Mon classement serait : **1 – Mission Haut-Brion 1971, 2 – Château Margaux 1966, 3 – Moët 1985, 4 – Vosne Romanée 2009**.

Une cuisine fondée sur des produits de qualité joue gagnant. Ce fut une très belle soirée. Demain, c'est au tour des musiciens de jouer.

Amicales salutations de François Audouze