

236ème dîner de wine-dinners à la Maison Belle Epoque de Perrier Jouët, déjeuner à l'hôtel Royal Champagne, dîner au même endroit et déjeuner à l'hôtel Les Crayères de préparation du 237<sup>ème</sup> dîner.



Ce **Magnum de Château Bouscaut 1929** m'a conquis lors du 236<sup>ème</sup> dîner. Un vin sans âge et transcendant.

A la **Maison Belle Epoque de Perrier Jouët**, après avoir déjeuné pour une dernière vérification des plats prévus pour le dîner, je m'apprete à ouvrir les vins du **236<sup>ème</sup> dîner de wine-dinners**. Comme nous serons quatorze, ce qui est plus que d'habitude, j'ai prévu plusieurs magnums, ce qui me pousse à ouvrir les vins dès 15 heures. Les bouchons viennent sans surprise particulière et la seule inconnue est celle du Gevrey-Chambertin Bouchard Aîné & Fils Magnum 1961 qui montre un parfum de bouchon qui paraît assez tenace. Dix minutes plus tard le nez de bouchon est sensiblement atténué mais je ne suis pas encore rassuré. Le parfum le plus tonitruant est celui du Fargues 1989, beaucoup plus majestueux que celui de l'Yquem 1970.

Les invités vont visiter les caves spectaculaires de la maison Perrier Jouët. Nous nous retrouvons au bar pour l'apéritif avec un **Champagne Perrier-Jouët Belle Epoque 2008**. Ce qui frappe, c'est son équilibre et son aisance. Il ne cherche pas à s'imposer, il est là, consensuel et gratifiant. Il accompagne avec bonheur les petits grignotages d'apéritif.

Nous sommes quatorze à passer à table, dont onze étaient présents au dîner au restaurant Akrame troublé par la pluie, qui a justifié que j'invite tous les présents pour ce dîner, et cinq sont de la maison Perrier-Jouët ou son groupe.

Le menu composé par **Joséphine Jonot** est : gougères, Pata Negra, parmesan / huîtres aux goûts marins / langoustines juste saisies, petits légumes / saint-pierre au beurre citronné / homard sauce américaine / veau basse température, purée de pommes de terre / pigeon et farce de cuisses confites / foie gras poché / stilton / mangue rôties, crème de yaourt aux herbes vertes.

Les huîtres sont délicieusement marines, iodées, et conviennent parfaitement au **Champagne Perrier-Jouët Belle Epoque 1982** qui est d'une rare complexité et d'un romantisme assumé. Le champagne est titillé par l'iode et y trouve une belle énergie. C'est un champagne qui se distingue par la palette de ses complexités.

Les langoustines sont absolument parfaites, délicates et subtiles et le **Chablis Grand Cru Bougros William Fèvre Magnum 1998** est minéral, l'archétype d'un vibrant chablis. L'accord est superbe. Si l'on alterne le Belle Epoque 1982 et le Chablis 1998, on voit qu'ils se fécondent et le chablis élargit le champagne.

Il aurait sans doute fallu que le saint-pierre soit sans son beurre, pur, pour que l'accord avec le **Montrachet Grand Cru Guichard-Potheret Magnum 1988** se trouve naturellement. C'est un montrachet assez calme, peu gras et sans aucun botrytis. Il est bien fait et bien construit, mais il n'a pas l'étincelle d'énergie qu'on aurait aimé trouver.

Le homard est parfait. Il est simple et subtil, beaucoup moins cuit que celui du déjeuner, ce qui lui donne un charme rare, et le **Corton Grand Cru Bouchard Père & Fils Magnum 1959** laisse tout le monde sans voix. Le vin a un grain et une mâche d'une plénitude absolue. Il est riche, emplit la bouche et la conquiert. On est face à un vin immense et à un accord transcendental. J'en attendais beaucoup mais je ne soupçonnais pas qu'il puisse être aussi riche. Ce vin est conquérant.

Le veau basse température est divin. Le **Champagne Mumm de Cramant 1955** est une merveille de complexité et d'élégance. Il a des intonations de groseilles blanches et son acidité respire sur le veau. C'est un champagne rare par sa diversité et l'accord est d'un naturel qui nous ravit.

Le pigeon est superbe. Alors que j'avais peur qu'il ait un nez de bouchon, le **Gevrey-Chambertin Bouchard Aîné & Fils Négociant Magnum 1961** tel qu'il est plus de cinq heures après n'a pas un gramme de défaut. Ce vin, c'est la Bourgogne telle que je l'adore, sans concession, avec une râpe paysanne, qui ne cherche pas à plaire. On voit bien que c'est un 'Villages', mais il est tellement vivant et riche qu'on ne peut qu'être conquis.

Dans une discussion avec quelques convives j'avais dit que le concept d'âge n'existe pas. Si un vin arrive à survivre à tous les accidents de parcours qui affectent le bouchon, alors il est sans âge. On dirait que le **Château Bouscaut Grand Cru Classé de Graves Magnum 1929** m'a écouté car il est invraisemblable. Sa couleur est sang de pigeon très foncé, ce qui veut dire qu'il n'a pas la moindre trace de tuilé. Il est d'une fraîcheur invraisemblable. Voilà un vin qui rafraîchit, dense, cohérent sans le moindre défaut. Le boire désaltère mais aussi emmène sur un champ de saveurs infinies. Je suis aux anges. Ce vin est un miracle. Le foie gras poché n'est pas vraiment poché et n'a pas une mâche qui avantage le 1929, même si le goût du foie est bon. Ce 1929 est une merveille et sera mon préféré et de loin.

Pour le stilton et le dessert à la mangue très réussi les deux sauternes sont servis ensemble. Le **Château de Fargues Sauternes 1989** est riche et flamboyant. Certains préfèrent le **Château d'Yquem 1970** plus effacé. Je préfère le Fargues plus glorieux et ensoleillé.

Aucun vin n'a été faible. C'est le moment des votes. Nous sommes quatorze à voter pour nos cinq préférés parmi les dix vins. Ce qui est intéressant, c'est que tous les vins ont eu au moins un vote ce qui prouve que tous méritaient d'être dans les cinq premiers d'au moins un convive. Trois vins ont eu douze votes sur 14 votes possibles, le Champagne Perrier-Jouët Belle Epoque 1982, le Corton Grand Cru Bouchard Père & Fils Magnum 1959 et le Château Bouscaut Magnum 1929.

Quatre vins ont eu l'honneur d'être nommés premiers, le Bouscaut 1929 sept fois, le Corton 1959 cinq fois, le Chablis et le Mumm chacun une fois.

Le vote du consensus serait : 1 - **Le Corton Grand Cru Bouchard Père & Fils Magnum 1959**, 2 - **Château Bouscaut Grand Cru Classé de Graves Magnum 1929**, 3 - **Champagne Perrier-Jouët Belle Epoque 1982**, 4 - **Champagne Mumm de Cramant 1955**, 5 - **Montrachet Grand Cru Guichard-Potheret Magnum 1988**, 6 - **Château d'Yquem 1970**.

Mon vote est : 1 - Château Bouscaut Grand Cru Classé de Graves Magnum 1929, 2 - Le Corton Grand Cru Bouchard Père & Fils Magnum 1959, 3 - Gevrey-Chambertin Bouchard Aîné & Fils Négociant Magnum 1961, 4 - Champagne Mumm de Cramant 1955, 5 - Champagne Perrier-Jouët Belle Epoque 1982.

Joséphine Jonot a fait une cuisine particulièrement adaptée aux vins. Les deux plats les plus brillants sont le homard, qui a créé le plus bel accord, et la langoustine divinement cuite. Les huîtres méritent aussi des compliments, comme la mangue et sa crème.

L'ambiance était cosmopolite avec des américains, un norvégien, un londonien. Nous avons fini avec un superbe rhum et ceux qui voulaient ont tété des cigares dans le joli jardin de la Maison Belle Epoque. Ce dîner fut illuminé par de grands vins et de grands champagnes.

Merci à Perrier-Jouët d'avoir permis la suite du 228<sup>ème</sup> dîner au restaurant Akrame dans un cadre d'une telle beauté. Vive les vins anciens.

Je suis invité à un déjeuner à **l'hôtel Royal Champagne** pour mieux connaître un champagne d'exception dont le projet a été lancé il y a dix ans. Je connaissais le Royal Champagne. Il est complètement transformé, façon blockhaus. L'immeuble fait très froid et le lieu est réchauffé par l'incroyable vue sur les vignes en pente et sur la vallée d'Epernay. La terrasse est spectaculaire.

La salle à manger est d'une même froideur qu'un couloir d'aéroport. La table est agréable et le service est pertinent. La carte des menus ne me semble pas à la hauteur des ambitions qu'un tel hôtel pourrait avoir. Je choisis de prendre des huîtres spéciales Gillardeau n° 3 / asperges rôties, œuf parfait, copeaux de magret, crèmeux chaource / dos de cabillaud doré, lentillons bio de la Champagne / cheesecake framboise, sablé pistache et framboises fraîches. La cuisine est bonne.

Ne sachant pas si le plan de communication de cette maison permet que j'en parle, je ne la nommerai pas. Mais je signalerai que leur volonté de perfection est certaine. Ils visent d'être présents dans les endroits les plus prestigieux du monde, car leur production est limitée. Ils font tout pour correspondre aux envies d'une clientèle exigeante. Je leur souhaite de réussir.

Le 236<sup>ème</sup> dîner était hier, le 237<sup>ème</sup> dîner est demain. J'ai prévu de rester dans cet hôtel pour la nuit. J'ai un après-midi pour me reposer. Ma chambre est spacieuse et très belle. Les alentours intérieurs sont très beaux. Le spa est gigantesque et je profite du hammam, du sauna et d'un massage très vivifiant. Je me présente au restaurant pour dîner et qui vois-je ? Daniel le sommelier du restaurant Laurent qui m'avait accompagné dans de très nombreux dîners. Il me sourit et me dit : ce midi je faisais le service dans une autre partie de l'hôtel et tout-à-coup j'ai entendu un rire qui ne pouvait être que le vôtre. Daniel est heureux. Il me fait porter un verre de **Champagne Lenoble Brut Grand Cru Blanc de Blancs** fait sur une base de 2014. Il ne savait pas que j'avais encore les restes des quatre champagnes du déjeuner ! Ce Lenoble est un beau blanc de blancs qui manque peut-être un peu de vivacité. Il est transcendé par le meilleur des quatre champagnes de cette maison que je ne cite pas.

Faute de plats qui me tenteraient, je reprends strictement le même menu que ce midi et c'est curieux de constater les très grandes différences dans l'exécution des plats entre le midi et le soir. L'œuf était parfait ce midi et il est plutôt mollet ce soir. Les asperges sont plus croquantes et vivantes ce soir. Le cabillaud est beaucoup plus épais ce soir et mieux cuit, c'est-à-dire peu. Seul le cheesecake est aussi parfait et constant.

La nuit fut bonne. Direction les Crayères, pour le 237<sup>ème</sup> dîner.

Sarah, américaine de Caroline du Nord, est, en ce moment, la plus assidue de mes dîners. Elle veut fêter les quarante ans de deux de ses amies et m'a demandé de lui proposer un restaurant, sans qu'il soit obligatoirement parisien. Depuis longtemps je rêvais de faire un dîner avec **Philippe Mille**, le talentueux chef des Crayères. L'occasion se présente, Sarah accepte. Comme c'est le premier dîner avec ce chef, j'ai prévu de déjeuner le jour du dîner pour vérifier quelques plats, ainsi que je venais de le faire à la Maison Belle Epoque. Mes vins avaient été livrés il y a deux jours car j'avais fait un crochet par Reims avant d'aller à Epernay. Je demande que les vins soient mis debout afin que je puisse les

ouvrir vers 16 heures. Au bar de l'hôtel **Les Crayères** je discute avec Philippe Mille et nous convenons que je lui ferai mes commentaires après le déjeuner. Voici ce que j'ai constaté. Les trois amuse-bouches sont délicieux. Le jambon des Ardennes mériterait d'être présenté en copeaux beaucoup moins grands et celui que j'ai mangé est trop salé. Philippe Mille fera rechercher des parties plus tendres.

Le sot-l'y-laisse est délicieux. Il est servi chaud ce qui conviendrait bien à un rouge. Comme il est accompagné d'un champagne il convient que le plat soit tiède et non chaud.

La cuisson du saint-pierre est parfaite. Il faudrait enlever le sabayon qui est trop dominant à côté du poisson. Les asperges devraient être plus courtes, pour éviter les queues trop amères.

Le canard est parfait et il n'y a rien à changer. Le dessert est un soufflé dans lequel au service on plonge une cuiller qui porte un sorbet qui va rafraîchir le soufflé. Il me semble que la combinaison de chaud et de froid va nuire à la dégustation du magistral Filhot 1929. C'est Philippe qui trouve la bonne solution, de mettre le sorbet sur une assiette à part.

Après ce délicieux repas, nous parlons, Philippe et moi, de mes commentaires. La compréhension mutuelle est immédiate et mes suggestions sont adoptées. Une telle ouverture d'esprit est particulièrement agréable.

Je pensais démarrer les ouvertures des vins vers 15h30 et j'ai donné rendez-vous aux sommeliers. La fatigue a transformé ma sieste en un sommeil profond. Un ange gardien de mon horloge interne m'a permis d'être à 16 heures à pied d'œuvre pour ouvrir les vins du 237<sup>ème</sup> dîner.

Amicales salutations de François Audouze