

Le 238ème dîner de wine-dinners au restaurant Garance, dîner dans le sud avec une femme chef à Tahiti, déjeuner avec des amis parisiens et dîner avec des amis régionaux dans notre maison du sud.



Les vins du 238ème dîner. Le gagnant est le 6ème à partir de la gauche, un Châteauneuf-du-Pape Villars 1928. On remarque à droite la très belle bouteille du Marc d'Ott du domaine d'Ott 1929

Le **238ème dîner de wine-dinners** se tient au **restaurant Garance**. J'étais venu il y a quelques semaines prendre connaissance de la cuisine du nouveau chef **Alexis Bijaoui** que je ne connaissais pas et nous avions bâti avec **Guillaume Muller** le projet de menu.

A 17 heures j'arrive au restaurant Garance pour ouvrir les bouteilles qui ont été mises debout la veille dans la très jolie cave climatisée du restaurant. Nous sommes un jour de pleine lune, il fait chaud, et je constate que tous les bouchons sont venus entiers, sans se briser, ce qui est rare. Plusieurs odeurs sont encore imprécises ce qui justifie l'aération de plusieurs heures qui va suivre. Pour une fois je pense à ouvrir les champagnes à l'avance, vers 18 heures.

C'est la première fois je crois que je fais un dîner sans connaître aucun des participants. Souvent, lorsque quelqu'un réserve un dîner pour une table entière, je connais le donneur d'ordre. Là, tout s'est fait au téléphone et par échanges de mails. Nous sommes sept, dont trois sont des partenaires dans une société de Capital Risque, deux de la société qui a réalisé une très belle opération de cession, accompagnés de leur conseil. Le succès de l'opération justifie ce repas. L'ambiance sera particulièrement souriante.

Nous sommes installés dans le très agréable salon du restaurant. L'apéritif se prend debout, avec un **Champagne Jacques Selosse millésime 2002 Extra Brut dégorgé en 2013**. Il y a dans notre groupe deux personnes qui manifestement connaissent bien le vin et quatre autres aux connaissances

plus clairsemées. Certains adorent le caractère extra-brut de ce champagne et d'autres moins. Il est puissant, légèrement ambré et évoque de beaux fruits oranges comme l'abricot mais aussi un peu de miel. Ce champagne racé est une belle entrée en matière. Il a une grande force de persuasion.

Nous passons à table. Le menu préparé par Guillaume Muller et le chef Alexis Bijaoui est : brioche feuilletée et tartelette de légumes / crème à l'araignée de mer / homard à l'huile de rose / rascasse sauce volaille / pigeon, jus corsé / bœuf de la ferme de Garance, champignons, jus de viande / stilton / crème anglaise à la verveine, rhubarbe / petits financiers au café.

Le **Champagne Salon 1988** avait à l'ouverture un pschitt tonique et puissant de jeune vin. Son parfum est noble. En bouche il est d'une maturité parfaite, riche et conquérant. J'adore ce Salon accompli. L'araignée de mer est très cohérente pour mettre en valeur le champagne noble.

Le **Chablis Grand Cru Blanchot Domaine Vocoret 1988** a un nez assez désagréable comme s'il était camphré. Je l'avais senti à l'ouverture et je pensais qu'il disparaîtrait. Fort heureusement, la bouche ne s'en ressent pas. Le homard est absolument délicieux, d'une cuisson parfaite. Le chablis est opulent mais n'est pas très chablis. Il est en tout cas inférieur à d'autres de ce même vin que j'ai eu l'occasion de boire. L'accord est pertinent.

Pour beaucoup, la couleur intense du **Château Ausone Saint-Emilion 1962** est une énigme. Comment est-ce possible qu'un vin de 57 ans puisse être aussi jeune ? Je ressens au nez une infime trace de camphré comme si le parfum du blanc avait déteint sur celui du bordeaux. Heureusement la bouche n'en souffre pas, riche de truffe et de charbon. Saint-Emilion très caractéristique, il est riche et forme avec le poisson un superbe accord qui étonne beaucoup de convives par son originalité.

Le **Pommard Epenots Joseph Drouhin 1929** est marqué par un fort nez de bouchon. Aïe ! Je joue de malchance. A l'ouverture, rien ne laissait supposer que ce serait le cas. Le nez de bouchon va s'estomper un peu et ne nuit pas tellement à la bouche d'un vin bien vivant, mais on ne peut pas vraiment l'ignorer. Le pigeon est superbe, de belle chair. Dommage que ce pommard au beau message soit entouré d'un voile qui l'inhIBE un peu.

Ouf ! Le **Châteauneuf-du-Pape Veuve Villars et Fils 1928** est totalement exceptionnel. Il remet en cause toutes les certitudes sur l'effet de l'âge. Certains pensaient que jamais ce vin ne brillera. Le vin est tout simplement génial, d'une belle énergie et on lui donnerait volontiers 20 ans au lieu de 91 ans. Il est merveilleux de velours. La viande du bœuf de la ferme de Garance est goûteuse et l'accord est parfait. Ce vin superbe fait oublier les déconvenues précédentes.

Le **Château Climens Haut Barsac 1966** est d'une couleur abricot. Il est raffiné. Il n'est pas explosif en bouche même s'il a beaucoup d'énergie. L'accord avec le stilton est un modèle du genre. Ce Barsac est d'une élégance qui nous ravit.

Le **Quinta do Noval Vintage Port 1975** indique sur l'étiquette 20,6°. On ne sent pas du tout l'alcool tant le vin glisse en bouche avec bonheur. Il a des fruits noirs gorgés de soleil et ce porto est du pur plaisir. La crème anglaise à la verveine avec de petits dés de rhubarbe, dessert décidé au dernier moment, crée un accord de grand raffinement, tout en subtilité.

Le **Marc de rosé d'Ott du domaine d'Ott 1929** est d'une jolie couleur rose frêle. Il n'y a que la couleur qui est frêle. En bouche, c'est un bazooka qui arrache tout sur son passage. Les petits financiers l'adoucissent mais c'est un marc de combat, très intense.

Il est temps de voter et nous sommes sept à voter pour cinq vins préférés sur les neuf du repas. Le marc n'a eu aucun vote car il est inclassable. Tous les autres ont eu des votes, même le 1929 dont le message de fond a séduit un des convives. Trois vins ont eu les honneurs d'être premiers, le Châteauneuf-du-Pape cinq fois, le Climens une fois, comme le porto.

Le vote du consensus serait : 1 - Châteauneuf-du-Pape Villars 1928, 2 - Château Climens Haut Barsac 1966, 3 - Château Ausone Saint-Emilion 1962, 4 - Champagne Salon 1988, 5 - Quinta do Noval Vintage Port 1975, 6 - Champagne Jacques Selosse millésime 2002.

Mon vote est : 1 - Châteauneuf-du-Pape Villars 1928, 2 - Champagne Salon 1988, 3 - Château Ausone Saint-Emilion 1962, 4 - Château Climens Haut Barsac 1966, 5 - Quinta do Noval Vintage Port 1975.

La cuisine d'Alexis Bijaoui a été raffinée et simple, pour mettre le produit en valeur, et ce fut réussi. Trois accords méritent d'être mis à l'honneur : la rascasse à la sauce viande et l'Ausone 1962, le stilton avec le Climens 1966 et la crème à la verveine avec le porto.

Le service des vins par **Léo** a été parfait. Tout était réuni, sauf le parfum du pommard 1929, pour que nous vivions une très belle expérience avec des convives joyeux, souriants et sympathiques. Vive le Châteauneuf de 91 ans !!!

Le lendemain du 238^{ème} dîner je pars en train dans le sud et j'arrive devant le portail de la maison un peu avant 20 heures, en même temps que notre invitée de ce soir, une talentueuse chef qui d'Ollioules est allée tenter sa chance avec son mari à Tahiti, pour y gérer un hôtel de très grand luxe. Elle est pour quelques jours en France et il n'était pas question de rater une occasion de la voir.

Ma femme a tout prévu : saucisson, pâté de tête, chorizo, filet mignon de porc fumé et autres charcuteries, qui vont accompagner un **Champagne Salon 1997**. Le pschitt est marqué, la bulle est fine, la couleur est claire et le nez est de grande finesse. Ce qui apparaît tout de suite, c'est la sérénité de ce champagne à la lisibilité parfaite. Voilà un champagne qui ne cherche pas à prouver qu'il existe, qui est là, accompli et de belle richesse. Comme George Clooney, on se demande 'quoi d'autre' pourrait atteindre ce niveau de qualité. Il est naturel et on est heureux de le boire. Un très beau foie gras est servi à table et se marie bien avec le champagne.

Le plat est un poulet servi avec des petites pommes de terre rissolées au persil et à l'ail. J'ouvre au dernier moment un **Vega Sicilia Unico 2004** qui est un monument de fraîcheur. Il est riche, complet et son alcool de 14° (voire un peu plus) se sent, mais le parcours en bouche finit par une légèreté qui signe un vin exceptionnel. Riche de fruits noirs et gouleyant, il dégage une joie de vivre qui fait plaisir.

On sent que les vacances d'été démarrent car ma femme a acheté un camembert Jort, qui par une conjonction étonnante se marie avec le Vega Sicilia Unico. J'ai pu vérifier une fois de plus que l'ouverture d'un vin jeune au dernier moment offre une vibration particulière de fraîcheur et d'émotion qui est plus sensible pendant le premier tiers de la bouteille.

Nous avons parlé avec notre amie de sa vie dans les îles magiques de Tahiti. Quel plaisir de la retrouver, forte de sa belle expérience.

Deux amis de la région parisienne ont l'habitude, tous les étés, de venir nous rendre visite. J'avais prévu de commencer l'apéritif avec un **Champagne Krug Grande Cuvée** qui était rangé debout dans la porte du réfrigérateur. Ce que je n'avais pas vu, c'est que la bouteille était déjà ouverte et entamée aux deux tiers. Depuis combien de temps, je ne sais pas mais très probablement plus d'un mois. Je propose à mon ami qu'on l'essaie quand même. Bien évidemment il n'y a aucune bulle. Même si l'on sent une légère acidité, ce champagne se boit comme un agréable vin blanc délicat.

Nous grignotons du chorizo, un filet mignon de porc fumé, du saucisson et des fleurs de courgettes en tempura. Très vite je sers le **Champagne Pierre Péters Les Chétillons Enothèque 2002** que j'avais ouvert il y a une heure, avec un pschitt guerrier et expansif. Le champagne est d'une belle puissance. Il est incisif, de grande complexité, et ce qui le caractéristique le mieux, c'est l'ampleur. On est dans l'aristocratie du champagne de Mesnil-sur-Oger, la Mecque du blanc de blancs.

L'entrée est de belles tomates jaunes en pleine maturité accompagnées de bufflonne, 'burrata di bufala'. Ce n'est pas forcément l'accord idéal, mais le champagne ne dévie pas d'un pouce de sa brillante performance.

Le plat principal est de l'agneau servi avec des petites pommes de terre 'cerises' cuites à l'ail. J'ai ouvert il y a près de trois heures le **Château Lynch Bages Pauillac 1989**. Il y a bien longtemps, sur un forum américain du vin, le fondateur ne cessait de vanter les mérites de ce vin, dans ce millésime, qu'il parait

de toutes les qualités. J'en avais acheté de belles quantités, sur la foi de ses écrits. Quelle belle surprise ! Ce vin est irréellement grand. Il a tout pour lui, riche, velouté, évoquant truffes et fruits noirs. En plus d'une réelle puissance, il est gracieux et raffiné. Je pense alors aux Vega Sicilia Unico que j'aime tant, et je trouve des similitudes, au-delà des caractéristiques spécifiques qui leur sont propres. Alors j'ai eu envie de regarder si le Lynch Bages a autant d'affinités avec le camembert Jort que le Vega Sicilia Unico. C'est moins percutant avec le Lynch Bages car les tannins du vin espagnol s'accordent divinement avec le camembert, mais ça marche.

A chaque gorgée du Pauillac, je m'extasie. Je savais que ce vin est grand. Jamais je n'aurais imaginé qu'il soit aussi grand, parfait pour ainsi dire. Quel plaisir qu'un vin de trente ans soit aussi extraordinaire.

Le dessert est une tarte au citron meringuée qu'un pâtissier local exécute admirablement. Il n'est plus question de vin sur cette tarte si forte. Le champagne finit son parcours quand la bouche s'est apaisée.

Deux vins qui surperforment par rapport à mes attentes, c'est du rêve.

Dîner dans le sud avec une amie et son fils. J'ai envie de faire entrer son fils dans le monde des vins anciens qu'il n'a pas pratiqué. Plutôt que de prendre des vins que tout le monde connaît, je choisirai des vins dont il ignore probablement l'existence et je me fie à mon flair en farfouillant dans ma cave du sud. Je prends en main un Champagne Heidsieck Cathédrale de Reims des années 70. La Cathédrale est joliment représentée et voici un prétexte pour ouvrir ce vin en pensant à Notre Dame de Paris qui a fait pleurer la France. Pour accompagner ce champagne je prends un Moët Brut Impérial 1971, une bouteille qui jouit d'une grande renommée. La juxtaposition sera intéressante. Ma femme préparera des côtelettes d'agneau aux herbes de Provence. Je choisis un vin qui me tente, un Savigny-lès-Beaune 1953. J'ouvre le vin quatre heures avant le repas et je le laisse dans une armoire à 15°, ce qui est 20° de moins que la température ambiante, et j'ouvre le Heidsieck une heure et demie avant le repas, et son parfum me rassure.

L'apéritif consiste en une tarte aux oignons et olives noires, ainsi que du saucisson. Le **Champagne Heidsieck Cathédrale de Reims des années 70** a une très jolie étiquette qui ne précise pas s'il s'agit de Heidsieck Monopole ou de Charles Heidsieck. Je suppose que c'est Monopole. La couleur est joliment ambrée, le pschitt faible mais présent, la bulle active mais discrète. En bouche, je suis frappé par deux choses. Le champagne est fortement fruité, dans des tons de fruits orangés et jaunes, oranges et prunes. La deuxième surprise est la cohérence de ce message très fort. Ce champagne est charmeur. C'est l'archétype du bon champagne ancien. La tarte lui va à ravir.

L'entrée consiste en un tarama aux œufs de saumon présenté avec des œufs brouillés provenant de nos poules nourries bio. Le **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1971** a un joli pschitt et un bouchon très court. Sa bulle est active, sa couleur est presque plus foncée que celle du Heidsieck, mais c'est un ambre encore clair. L'immédiate impression est que le Moët est plus complexe que le Heidsieck. Il est conquérant et diablement masculin. Là où le premier a du charme, celui-ci a de la force. Bien malin celui qui les départagerait, selon que l'on aime la complexité ou le charme.

Le **Savigny La Dominode Grand Cru classé Roger Poirier Propriétaire 1953** a sur son étiquette « Grand Cru Classé » ce qui est une interprétation assez personnelle des classifications. Le niveau dans la bouteille est très haut et le bouchon de belle qualité. Le nez à l'ouverture me semblait encourageant. Au service, sur les côtelettes d'agneau et les pommes de terre à l'ail, le vin se montre très convaincant. Il est cohérent, agréable et franc et même s'il n'a pas une grande complexité il est très agréable. Le fils de mon ami a du mal à croire qu'un vin de 66 ans puisse avoir cette belle énergie et cette belle présence sans signe d'âge. C'est un vin de grand plaisir. Il accompagne bien des petits fromages de chèvre.

Le dessert est une mousse au chocolat. Par chance c'est le dessert préféré du fils de notre amie.

Je suis content de faire la démonstration de la pertinence des vins anciens sans être obligé de servir des vins que tout le monde connaît. A mes yeux, la démonstration est encore plus probante.

Amicales salutations de François Audouze