

Nouveau déjeuner au restaurant Le Train Bleu, apéritif brunch, déjeuner de conscrits au Yacht Club de France, accident d'un Yquem 1967, déjeuner au restaurant L'Ecu de France et déjeuner de famille avec un beau champagne.



Cet **Yquem 1967** aurait pu mourir dans ma cave. Il n'en fut rien, comme il est raconté dans ce bulletin.

Ma belle-fille américaine et sa fille sont à Paris en même temps que ma nièce allemande. Il est intéressant de leur montrer l'un des restaurants les plus incroyables qui soient, le **restaurant Le Train Bleu** qui est au bout des quais de la Gare de Lyon. La décoration a été faite par les peintres les plus talentueux du 19^{ème} siècle, donnant à cet espace gigantesque un cachet unique. Nous avons la table la plus centrale qui donne une vue sur les plafonds aux évocations de nombreuses villes de France, dont celles que nous aimons dans le sud. Le hasard fait bien les choses.

Je demande à nouveau, comme la dernière fois, un **Champagne Bollinger La Grande Année 2008** dont l'étiquette indique : élevé en fût, remué et dégorgé à la main. Le serveur qui nous a reconnus nous annonce que c'est la dernière bouteille. Nous trinquons et ce champagne me semble encore meilleur que le précédent, ample, opulent, mais aussi vif et charmant. Un grand champagne d'une grande année.

Nous prenons tous des plats différents. Les miens seront : fraîcheur de daurade et homard à la parisienne, vinaigrette de crustacés / aioli de cabillaud vapeur, légumes d'été à l'huile d'olive des Baux de Provence / nage glacée de pêches infusées à la verveine fraîche, croustillant aux amandes.

Les plats sont superbes et bien cuisinés. La cuisson du cabillaud est absolument parfaite. Le **Meursault Clos de Mazeray Monopole Domaine Jacques Prieur 2015** est généreux, joyeux, de beau fruit et de belle mâche. Il plait à mes convives car il est franc, lisible et raffiné. C'est un vin de plaisir.

J'ai poussé ma nièce à prendre un Paris-Brest qui est un péché de gourmandise à la puissance dix. Comme il est très copieux j'ai pu en goûter un morceau qui m'a donné envie de revenir au Train Bleu pour ne manger qu'un Paris-Brest qui est vraiment exceptionnel. Ce restaurant est inspirant.

Notre nièce allemande est à la maison pour le week-end et j'apprends que ma femme a prévu du couscous pour le dîner. Je me souviens alors que j'avais placé dans un des réfrigérateurs de la maison un rosé d'Anjou ancien. Voilà une bonne occasion de l'ouvrir.

Le **Rosé d'Anjou Domaine Fardeau à Chaudefonds-sur-Layon 1987** a un niveau à un centimètre sous le bouchon et n'a donc eu aucune perte et la couleur d'un rose intense est très engageante. J'ouvre le vin et l'odeur est comme la couleur, très prometteuse.

Je ne m'attends à rien, prêt à ouvrir un rouge si ce rosé ne convient pas. A ma grande surprise, ce rosé cohérent ne montre aucun signe d'âge. Il est riche et large et c'est seulement au niveau du finale que l'on ressent qu'il est court. Il accompagne le couscous sans aucun problème. Qu'un rosé se comporte aussi bien à 32 ans est une très heureuse surprise.

A l'occasion d'un **apéritif brunch** où l'on grignote des milliers de petites préparations faites avec amour, j'ouvre un **Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2012**. Le pschitt est glorieux et la bulle vive. Bien que jeune ce champagne a déjà une belle maturité et un bel équilibre. Il est joyeux, assis, de belle longueur. J'ai toujours eu un penchant pour ce champagne qui se présentait jadis comme le petit frère du champagne Salon, mais sait vivre aujourd'hui de ses propres ailes. Ce champagne vieillira bien mais se présente déjà fringant, vif et agréable, à ce stade de sa vie. Il est à l'aise sur toutes les saveurs. Nous l'avons aimé.

Les déjeuners de conscrits reprennent au **Yacht Club de France**. Le thème retenu sera : « le menu champignon » qui se structure ainsi : hors-d'œuvre en apéritif : bulots mayonnaise / crème Du Barry et pétoncle rôti / filet de maquereau au poivre, façon « hareng à l'huile » / carpaccio de bar et citron vert / coquilles variées // filet de sole normande meunière et chanterelles / risotto homard et Saint-Jacques et cèpes de Bordeaux, jus de homard / carré d'agneau en croûte forestière aux girolles et pommes paille / fromages d'Éric Lefebvre / tarte aux fraises du YCF.

Les amuse-bouches n'en finissent pas et suffiraient pour nous restaurer, mais nous ne voudrions pas manquer la suite. Le **Champagne Ayala Brut sans année** est relativement limité, alors que le **Champagne Joseph Perrier Blancs de Blancs Brut sans année** est beaucoup plus expressif et se boit avec beaucoup de plaisir. C'est un beau champagne de soif dont nous profitons abondamment.

Le **Meursault Vieilles Vignes Ch. Buisson 2015** est un vin de belle matière, charnu et puissant, à la longueur certaine. Il se marie à la sole qui mériterait d'être un peu moins cuite et au délicieux homard et son risotto.

Le **Château Talbot 1998** est dans un stade de belle maturité. Il est de bonne mâche, joyeux et bien charpenté. Je me régale à le boire sur la très bonne viande du Yacht Club de France. C'est un vin bien né qui vieillira très bien.

Le service est effectué par de jeunes élèves de l'Ecole Ferrandi qui sont très motivés. Cela fait plaisir. Une fois de plus nous avons essayé de reconstruire le monde, dans une ambiance d'amitié.

Ayant été sollicité pour un dîner de vingt personnes, ce qui est peu fréquent, j'ai cherché dans ma cave des vins qui pourraient être servis soit en magnum, soit en deux bouteilles dont l'aspect permet de penser que les différences seront mineures entre les deux, pour ne pas susciter des envies de savoir si l'autre bouteille ne serait pas meilleure. C'est d'ailleurs cet aspect qui m'a le plus souvent retenu de faire des dîners pour de nombreux convives, car le désir de comparer est très naturel mais conduit à se comporter différemment de ce que je souhaite : jouir des vins pour eux-mêmes, sans les comparer.

Dans la cave, je cherche des bouteilles dans des cases très remplies, ce qui me conduit à soulever des bouteilles pour avoir accès à d'autres bouteilles situées sous elles. Lors d'une de ces opérations, je vois qu'une bouteille d'Yquem 1967 a le bouchon qui a légèrement baissé dans le goulot. Je la relève et tout indique que le bouchon va tomber. Yquem 1967 a la réputation d'être le plus grand Yquem de la deuxième moitié du 20^{ème} siècle. Du moins c'est ce qu'on disait avant que n'apparaisse la trilogie 88 – 89 – 90.

Il n'est pas question de laisser mourir ou pourrir cette bouteille, que je rapporte chez moi. J'ôte la capsule et comme le niveau dans la bouteille est très proche du goulot le bouchon est encore engagé dans le goulot. J'essaie avec d'infinies précaution de piquer une mèche fine pour accrocher le bouchon, mais il n'y a rien à faire, il glisse, tourne car rien ne peut le fixer. Je sens au goulot le parfum du vin qui est celui qu'Yquem 1967 doit avoir, vin que j'ai bu quinze fois.

J'utilise alors une technique qui m'a été apprise par des sommeliers, dont une sommelière qui m'assiste pour organiser l'académie des vins anciens. Le vin est versé dans une carafe. Du fil de cuisine ou une simple cordelette est pliée une dizaine de fois et à l'un des bouts on fait un nœud qui doit avoir une belle rondeur. On suspend dans la bouteille vide ce cordage de fortune avec le nœud en bas, en gardant en main l'autre bout de la ficelle. On retourne lentement la bouteille pour que le bouchon se présente à l'entrée du goulot. On tire doucement le câble torsadé et l'on tire plus fort lorsque le bouchon se présente à l'entrée du goulot. Le bouchon va glisser dans le goulot car le nœud de la corde permet de le faire monter.

Lorsque le bouchon est sorti, intact, on peut verser le vin de la carafe dans sa bouteille et reboucher soit avec le bouchon d'origine, soit avec un bouchon neutre de réserve. Pendant cette opération le parfum m'a convaincu que le vin n'a pas souffert de son accident.

Ma petite-fille américaine est encore en France. Nous l'avions invitée au Train Bleu de la Gare de Lyon. Pour lui faire apprécier les restaurants de la France historique, nous l'invitons avec ma fille cadette et le dernier de mes petits-enfants au **restaurant L'Ecu de France**. C'est l'occasion d'apporter l'Yquem 1967 pour qu'il soit bu au plus tôt, même si je pense qu'il pourrait encore vieillir sans problème. **Hervé Brousse**, fils des propriétaires historiques du restaurant accepte mon apport.

L'Ecu de France est un ancien relais de Poste et la décoration est d'un charme certain par le caractère désuet, très 19^{ème} siècle de tous les objets amassés. En haut du toit, accrochée à la gueule d'une gargouille, pend une enseigne métallique qui indique « pense à ta panse et fais dépense ». Nous allons faire bien volontiers notre ce dicton. Dans la grande salle du restaurant il y a aussi une collection d'assiettes où sont inscrites des pensées de la même veine.

Le chef **Peter Delaboss** que je vais saluer en cuisine m'annonce les plats qu'il a prévus pour notre déjeuner. Le programme sera : pressé de lapin et foie gras / cannelloni de saumon et langoustines, mariné à l'huile fumée et gingembre confit / velouté de févette, Saint-Jacques rôties, émulsion au Cantal / filet de bœuf cacaoyer et foie gras poêlé / cheesecake au citron, glace basilic.

Je choisis un vin dans la carte des vins intelligente de ce restaurant cher à mon cœur. Ce sera Château Rayas Châteauneuf-du-Pape blanc 2005. L'idée est de faire servir ce vin et l'Yquem ensemble, afin que nous puissions pour chaque plat choisir le vin le plus pertinent.

Pour l'amuse-bouche qui contient du foie gras, le **Château d'Yquem 1967** paraît le plus naturel. La couleur du vin est très ambrée, ce qui correspond à un fort botrytis. Le nez est fort et d'une grande précision. En bouche le vin est d'une belle énergie et combine force et fraîcheur. Il est pénétrant, à la longueur infinie. Il fait partie des Yquem au lourd botrytis. Il va se comporter très bien avec des saveurs salées plus qu'avec des saveurs doucereuses. Ainsi sur le filet de bœuf qui pourrait très bien se passer des traces chocolatées, l'Yquem a beaucoup de mal, surtout à cause du chocolat. Mais aussi bien sur les langoustines crues que sur le velouté et les Saint-Jacques l'Yquem est brillant.

On se rend compte avec plaisir que l'Yquem répond présent à tous les moments du repas, sauf l'épisode chocolat. On devrait se résoudre plus souvent à élargir la palette des plats qui conviennent aux sauternes. C'est ce que professé avec enthousiasme Alexandre de Lur Saluces.

Servi en même temps, le **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape blanc 2005** est d'une belle couleur très claire, de blé d'été. Son parfum est noble et droit. En bouche, l'attaque est puissante et le vin est très légèrement fumé. En bouche au contraire, c'est la fluidité que le rend presque aérien malgré ses 13,5°. Le finale est noble. Pour l'amuse-bouche c'est lui qui paradoxalement est le plus approprié. Mais ensuite l'Yquem du fait de sa noblesse et de sa force de conviction se montre plus adapté.

Il faut surtout ne jamais boire le vin du Rhône après l'Yquem, car la douceur qui reste en bouche fait perdre de sa vivacité cinglante. Le pain aide à recalibrer le palais quand c'est nécessaire.

Thierry, le maître d'hôtel, connaît mes habitudes et mes exigences. Il fait un service très agréable. J'avais donné un verre d'Yquem à partager en cuisine. Thierry n'en a pas eu. Il faudra vite que l'on corrige cet oubli. L'Ecu de France est un lieu où il est agréable de se restaurer. Longue vie à ce lieu chargé d'histoire qui perpétue de bien belles traditions.

Le dimanche au déjeuner avec ma fille et mon petit-fils, il y aura du poulet, des pommes de terre sautées et des haricots verts. Il se trouve que l'on m'a proposé récemment un lot significatif de Laurent-Perrier Grand Siècle que je situe en fin des années 70, au vu des couleurs de la cape et de l'étiquette. Les photos ne sont pas très précises, mais j'ai confiance dans ce champagne. L'envie me prend d'en essayer une bouteille pour vérifier si j'ai fait un bon achat. Le bouchon vient facilement, accompagné d'une belle énergie du pschitt. Le bouchon est cylindrique, ce qui est logique pour l'âge que je lui prête. La couleur est assez claire d'un or joyeux. La bulle est discrète mais présente, avec de très fines bulles. Dès la première gorgée ma fille est conquise. Et je le suis aussi. Ce **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle fin des années 70** est noble et raffiné. Il a une belle énergie, et un message typé. Il ne donne que du plaisir. Il fait partie des champagnes que je trouve romantiques, car ils expriment de belles suggestions sans essayer de passer en force. Le finale est de belle intensité. C'est un vin à maturité mais qui n'a pas perdu du tout de sa vaillance. Il est au sommet de son épanouissement.

Nous l'avons bu aussi avec un brie bio un peu crémeux et il est devenu plus strict, plus policé, tout en gardant beaucoup de charme. Un achat réussi, ça s'arrose. Ah, nous venons de le faire...

Amicales salutations de François Audouze