



wine-dinners

21 janvier 20

Bulletin 861 – François Audouze - 1

Dîner au restaurant Le Relais Louis XIII, déjeuner au restaurant l'Assiette Champenoise avec un grand vigneron et des vins antiques et dîner avec mon fils.



Merveilleuse couleur d'un vin du 18^{ème} siècle raconté dans ce bulletin

Après la dégustation des champagnes RSRV de la maison Mumm, à l'invitation d'Alexander Staartjes, directeur marketing des opérations de luxe du groupe Pernod-Ricard, nous nous rendons au restaurant **Le Relais Louis XIII** avec un ami américain, grand fidèle de l'académie des vins anciens. Nous sommes accueillis par le chef **Manuel Martinez**, un chef MOF dont la cuisine traditionnelle est unanimement reconnue.

[Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25,](tel:0607814825) [email : francois.audouze@wine-dinners.com](mailto:francois.audouze@wine-dinners.com)
[blog : www.academiedesvinsanciens.com](http://www.academiedesvinsanciens.com)

Alexander a prévu d'apporter une bouteille de champagne et nous prendrons les autres vins à la carte. Le menu sera très simple car nous allons vers le meilleur. Ce sera la quenelle légendaire et le lièvre à la royale, sauf pour Alexandre qui prendra du canard.

Le **Champagne V.O. Version Originale Jacques Selosse** a été dégorgé en février 2014. Il est donc dans les meilleures conditions possibles de dégustation. Il est vif, intense, vineux, mais aussi très agréable à boire. C'est un champagne de belle personnalité.

Pour la quenelle, le **Champagne Krug Private Cuvée années 60** est un partenaire idéal. Le bouchon est venu entier, la bulle est faible mais présente et le pétillant est joyeux. L'intensité de ce champagne est extrême. Il est noble, profond, à la longueur infinie. Il est tranchant. Il est à la fois mature, cohérent dans ses complexités mais aussi entraînant par sa vivacité. La quenelle est divine.

Le **Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes 2005** est riche et vivant, fort de fruits noirs, mais souriant comme un soleil. C'est le compagnon idéal du lièvre à la royale qui est un des meilleurs que l'on puisse déguster, un peu comme celui de Michel Rostang. C'est un régal et la sauce au sang et le Clos des Papes sont d'un prolongement parfait. J'adore quand un plat et un vin se confondent à ce point.

Nous avions offert à Manuel Martinez un verre du Krug, qu'il va partager avec un client qui dîne seul. On me dit que ce dîneur suit mon parcours sur internet et je vais le saluer. En fin de repas il propose d'aller chercher dans sa voiture un vin qu'il veut nous faire goûter. Il fait ouvrir un **Sancerre Les Monts Damnés Pascal Cotat 2009**. Ce vin est d'une belle couleur jeune, de blé d'été. Le nez est expressif. En bouche le vin évoque des fruits jaunes et blancs, avec une acidité mesurée et une minéralité qui n'exclut pas la douceur. Il a une belle richesse et se boit agréablement. Sa plénitude est une belle surprise.

La cuisine traditionnelle de Manuel Martinez est riche et magnifiquement exécutée. L'ambiance est très familiale, sympathique, ouverte. Les deux plats sont parfaits et les vins ont été remarquables. Ce fut une belle soirée.

Richard Geoffroy, l'homme qui a fait Dom Pérignon pendant plus de deux décennies se reconvertis dans le saké. Il veut apporter à ce breuvage sa philosophie. Il sait que le saké est millénaire aussi ne cherche-t-il pas une révolution mais une évolution. J'avais prévu de l'inviter dans ma cave pour lui faire goûter des vins aux saveurs inhabituelles. Du fait des grèves, le train que comptait prendre Richard pour me rejoindre est supprimé et il me propose de remettre notre rendez-vous. Je ne voudrais pas remettre notre rencontre aussi je lui propose qu'on se retrouve à l'**Assiette Champenoise** d'Arnaud Lallement qui est un ami commun. Richard réserve une table et je choisis des vins dans ma cave.

Tout d'abord il faut un champagne qui soit inconnu de Richard. Je trouve une bouteille dont l'origine et l'année sont, je le pense, à coup sûr inconnus de Richard. Je prends ensuite une bouteille d'un vin du Rhône d'une année difficile et de niveau très bas. Il faut jouer la difficulté. Enfin je choisis parmi les bouteilles anciennes d'avant 1870, dans une case où aucune indication n'existe sur les bouteilles un flacon qui pourrait bien être du 18^{ème} siècle, qui voisinait avec le Madère vers 1740 qui m'a tant impressionné par sa perfection. Si nous étions dans ma cave, j'aurais pu ouvrir d'autres bouteilles en cas de pépin. Ce sera impossible à Tinqueux, mais je crois en ma bonne étoile.

J'arrive au **restaurant l'Assiette Champenoise** un peu avant 11 heures alors que notre rendez-vous est à 12h30. J'ouvre l'**Hermitage Jaboulet 1939** au niveau bas. La bouteille n'a ni capsule ni cire aussi est-ce la première fois de ma vie que je vois un bouchon qui a accueilli un petit ver qui s'est niché dans le bouchon et y a rendu l'âme. L'étiquette du vin est illisible à un point qui ne peut que me surprendre, comme si une limace active et vorace avait voulu tout effacer. La petite étiquette du millésime est parfaitement lisible. Le nom du vin ne peut se lire que sur les autres bouteilles de ce vin que j'ai acquises en même temps. Le bouchon vient sans problème. Il a quand même été goulument mangé par son locataire, ce qui explique en partie la perte de volume. Le nez est beaucoup plus inspirant que ce que l'on pourrait craindre. Nous verrons. Je n'ouvre ni le champagne ni la bouteille antique car je souhaite pour celle-ci que Richard sente le premier nez du vin, celui de l'éclosion.

En attendant Richard je bois des mètres cubes d'eau pour estomper les effets du dîner au Relais Louis XIII. Richard arrive et je fais ouvrir le **Champagne Le Mesnil Blanc de Blancs Réserve Sélection Union des Propriétaires Récoltants 1957**. Je n'ai bu qu'une seule fois un champagne de 1957, un Abel Lepitre. Richard me confirme qu'il n'a jamais bu ce champagne et jamais bu cette année et me dit que fort curieusement il avait déjeuné il y a deux jours avec le président de l'Union des Propriétaires Récoltants. La couleur du champagne est d'un ambre très joli, ensoleillé. C'est sur la fin de la bouteille que l'ambre sera plus sombre. La bulle est absente mais le pétillant est présent. Je suis très content car Richard est un dégustateur positif. Ensemble nous ne voyons que les beaux aspects de ce champagne, car ils existent. Le champagne est chaleureux, ensoleillé et des petites traces de poussière, infimes, ne gênent pas la dégustation.

Nous prenons le menu « saveur » qui semble le plus adapté aux vins : oursin et fenouil / Saint-Jacques de Bretagne, betterave, crème persil / blettes de D. Vecten, croquant au seigle, jus mélilot / anguille et cresson / barbue des côtes bretonnes, raviole de chou, crème Vermouth / tourte de gibier à plumes, mâche, jus réduit de gibier.

Les petits amuse-bouches sont délicieux et parfaitement adaptés au champagne ce qui est logique puisqu'on est dans la région. Le champagne, sans être tonitruant, joue bien son rôle et délivre une largeur sympathique. Il a une assez belle intensité et une largeur plaisante.

On nous sert d'une bouteille noire le **saké** qui est le fruit des recherches de Richard. Il n'a pas encore de nom et je suis invité à ne pas le photographier. Mais je donne mes commentaires, qui intéressent Richard, car j'ai la spontanéité de quelqu'un qui n'a aucune expertise en saké. La couleur est limpide comme celle d'une eau. Le nez est engageant, mesuré. L'attaque est d'une grande fraîcheur pour un liquide qui titre 15° d'alcool. Le milieu de bouche est précis et la fin de bouche est plus épaisse mais fluide aussi. La longueur est belle sans être envahissante. Je résume mon impression en disant que ce saké est « lisible », ce qui plaît à Richard. Ses vertus gastronomiques sont évidentes car il n'est pas agressif. Il convient aussi bien à l'oursin, aux Saint-Jacques et aux blettes. Le champagne cohabite et aucun des deux ne se nuit. Au contraire, le champagne élargit le saké.

L'anguille a été ajoutée au menu par **Arnaud Lallement** et permet l'entrée du vin rouge. L'**Hermitage Jaboulet 1939** a une belle couleur. Le nez sent un peu la poussière, mais il est expressif. En bouche je ressens un peu de poussière mais la mâche est riche, large, très rhodanienne. Et je mesure encore à quel point Richard est un dégustateur positif, car il accueille ce vin légèrement blessé avec amitié. Ce sera sur la tourte que l'Hermitage se montrera sans défaut, mais c'est aussi sur ce plat divin qu'entre en scène le vin que je souhaitais que Richard découvre.

La bouteille est cylindrique, totalement opaque car couverte d'une poussière collée qui a probablement plus de deux siècles. La bouteille est surmontée d'une cire verte que je casse en petits morceaux, car c'est maintenant que j'ouvre ce vin. Le cul de la bouteille est incroyablement profond. Je l'ai mesuré à 7,5 cm. Je suis éberlué de voir que le bouchon est d'une pureté extrême sans aucun signe d'âge alors qu'aucun doute n'est possible, ce vin n'a jamais été rebouché car il fait partie de la collection que j'ai achetée dont tous les vins sont dans leur complet état d'origine. La bouteille soufflée pourrait bien être du 18^{ème} siècle.

Je verse le liquide à la couleur admirable. Il y a des reflets rouges intenses, d'autres jaunes d'or, d'ambre doré. Cette couleur est unique, montrant une vie intense de ce vin. Le nez est celui d'un parfum tant il est complexe et multiforme. C'est un nectar. En bouche on est surpris par la lourdeur combinée à une légèreté liée à une acidité merveilleuse. Le vin est riche, large, puissant et la fin de bouche est une bombe de poivre. Nous éliminons la piste de Madère et assez rapidement je suis convaincu qu'il s'agit d'un vin de Chypre. Je changerai d'idée ce soir en goûtant ce vin avec mon fils, mais à cet instant, nommons le **Chypre ~ 1790**, pour donner une année tardive dans le 18^{ème} siècle. Je voulais absolument que Richard voie à quel point ces vins antiques qui n'ont pas d'âge ont des palettes aromatiques infiniment plus riches que tous les autres vins. L'image qui me vient est celle de vieux Byrrh, de vieux Quinquinas, qui seraient passés par un alambic pour qu'ils se concentrent encore plus et mélangés à

des tonneaux de poivre. Ces vins sont pour moi le Graal du vin car leur complexité comme leur pureté sont infinies.

Nous avons longuement discuté et ce qui n'arrive que dans les grands restaurants de province, à 16 heures tout le monde est encore à table. Il faut dire que l'ambiance créée par Arnaud Lallement pousse au bien-être. En milieu de repas nous sommes allés visiter la nouvelle cuisine, refaite il y a peu. Elle est impressionnante.

Que dire du repas ? Une chose ne trompe pas. Les blettes sont accompagnées de trois biscuits de seigle. J'ai voulu les mettre de côté pour goûter le plat sans eux. Et je me suis aperçu qu'ils sont indispensables. C'est donc une cuisine élégante, sans heurt gustatif, où tout est cohérent. J'y ajouterai que c'est la cuisine d'un homme heureux, car une cuisine aussi mesurée et accomplie ne peut être que l'œuvre d'un homme heureux. Par goût personnel c'est l'anguille que j'ai adorée, parce que j'aime ce poisson qui accepte les vins rouges, mais tous les plats méritent les plus grands compliments.

Le saké de Richard Geoffroy va me donner envie de l'associer à des vins dans mes dîners, pour explorer de nouveaux accords. Les trois vins que j'ai apportés, avec des risques pour les deux premiers, ont intéressé Richard et j'ai apprécié son ouverture d'esprit. Ce repas figure parmi mes grands moments par la qualité des échanges avec ce grand homme du vin.

Je suis rentré à la maison avec ce qui reste des trois vins pour dîner avec mon fils. C'est son dernier dîner en France avant l'an prochain. Ma femme a prévu des joues de porcs cuites dans un bouillon de légumes. Nous allons constater à quel point le vin peut être d'une grande résilience, car aussi bien le champagne que l'Hermitage vont se montrer très au-dessus de ce qu'ils étaient au déjeuner, et tous leurs petits défauts de poussière ont disparu.

Le champagne Le Mesnil 1957 est ample, très blanc de blancs, et vif et mon fils l'adore. Et l'Hermitage 1939 est un vin du Rhône comme mon fils les aime, avec une vivacité très supérieure à celle de ce midi. Quel bonheur de constater une fois de plus la résistance des vins anciens.

Le possible Chypre ~ 1790 est tout aussi brillant que ce midi. Mon fils a bu avec moi plusieurs Chypre 1845 et il me dit que la couleur de ce vin est plus rouge que celle des Chypre, qui sont plus jaunes, et il ne retrouve pas dans le poivre des intonations des Chypre que nous connaissons. Je pense alors aux Malvoisies des Canaries de 1828 que j'ai bues plusieurs fois. Il y a des évocations plus proches que le vin de Chypre. Alors, nommons ce vin **Malvoisie ~ 1790**. Il en reste encore pour le repas de Noël avec mes filles. Ces vins éternels sont tellement riches qu'il est difficile de les identifier précisément.

Les vins que j'ai partagés avec Richard Geoffroy ont été adorés par mon fils. La vie est belle.

Amicales salutations de François Audouze