



wine-dinners

25 novembre 20

Bulletin 893 – François Audouze - 1

Dîner au champagne, dîner au restaurant Kei au chef trois étoiles, déjeuner au restaurant Pages consacré à l'ouverture des vins du 245<sup>ème</sup> dîner.



Ce **Champagne Collection Taittinger 1978** est une heureuse surprise, car avant d'avoir ouvert cette bouteille opaque, on ne peut imaginer ce qu'il sera.

Dîner seul avec ma femme à la maison. Il y a du cœur de saumon et du caviar au programme. Ce serait dommage de ne boire que de l'eau. Je choisis une bouteille d'un champagne particulier, un **Champagne Collection Taittinger 1978**. Taittinger a fait créer des habillages de ces bouteilles par des artistes célèbres. Ce champagne a été habillé par Vasarely. Une caractéristique de ces champagnes est que la bouteille est totalement opaque. Elle est jolie bien sûr mais on ne peut connaître ni le niveau ni la couleur du champagne, ce qui pour un champagne de 42 ans est une incertitude réelle. Il est plus facile de l'ouvrir quand je suis le seul concerné par un éventuel problème.

Le bouchon vient assez facilement, il est d'une grande beauté, parfaitement cylindrique dans sa partie basse. Le pschitt est faible. La couleur dans le verre est sympathique, d'un ambre clair. Le parfum est encourageant. Le vin sent bon le champagne noble. Le premier contact me réjouit totalement. C'est un grand champagne à l'acidité merveilleuse. Quel plaisir, quelle présence. On est bien au-dessus de ce que je pouvais imaginer car le champagne a une forte personnalité avec de beaux signes de jeunesse malgré sa maturité.

[Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com](#)  
[blog : www.academiedesvinsanciens.com](#)

J'ai acheté des petits fours secs que l'on sert chauds et l'accord est extrêmement confortable, le champagne prenant de la largeur. Avec le caviar oscière à la salinité parfaite, le champagne brille. Il est vif, cinglant, de grand plaisir. C'est dans ce rôle en tension que je le préfère.

Le Taittinger est beaucoup plus à l'aise sur le caviar que sur le saumon au joli gras, car le saumon appellerait un lourd vin blanc. Mais l'accord est possible. Je me suis régale avec ce beau champagne qui porte ses 42 ans avec noblesse et vivacité.

Un ami italien est à Paris. C'est un fidèle de mes dîners. Il a notamment participé à deux dîners au château de Saran et à un ou deux dîners au château d'Yquem. Il m'envoie un message proposant de déjeuner ou dîner ensemble dans des restaurants prestigieux. Je choisis de le rejoindre à dîner au **restaurant Kei**, le soir où le Président Macron va nous annoncer des mesures de confinement.

Le dîner est organisé pour commencer à 18 heures et finir vers 20 heures, couvre-feu oblige. Les mesures de protection contre le virus sont particulièrement bien gérées dans ce restaurant. Trois menus sont possibles et nous choisissons le menu « Harmonie Collection – Composition Horizon ». La carte des vins est relativement peu fournie et comprend des prix très élevés lorsque l'on regarde les vins les plus emblématiques. Mais comme dans toutes les cartes des vins, il y a de bonnes pioches.

Pour l'apéritif, nous prenons un **Champagne Version Originale Jacques Selosse dégorgé en octobre 2013**, qui accompagnera aussi les premiers plats. Ce champagne un peu ambré a un nez très typé et intense. En bouche il est sans concession, et comme le parfum, intense, profond, de forte personnalité. C'est un champagne de gastronomie, noble et complexe dont j'aime le style.

Le menu que nous avons choisi ne nous est pas communiqué. Nous en recevrons les intitulés en fin de soirée : granité au Shiso rouge / tartelette yaourt, sardine espagnole, oignon rouge / concombre au miso, gougère à la crème de parmesan / le jardin de légumes croquants, mousse de roquette, émulsion de citron, vinaigrette de tomates et crumble d'olives noires et amandes / gnocchis crème de parmesan, jambon Bellota, truffe blanche d'Alba / langoustine façon Bloody Mary, caviar Shrenki et quinoa croustillant / le bœuf Wagyu, poireaux grillés, condiment moutarde, raifort et cresson, en tartare, écume de tomate épicee, charbon végétal et caviar / le pigeon de Vendée au miso, figue rôtie / émulsion de brebis et chèvre, glace au cassis et miel d'acacia / vacherin façon Mont-Blanc, sorbet yuzu / tarte Tatin caramel / guimauve glacée piña colada, tartelette caramel et nougatine.

J'ai une grande admiration pour la cuisine du chef Kei et l'obtention d'une troisième étoile est pleinement justifiée, mais ce soir le style des plats m'a un peu dérouté, comme si le chef, au lieu de garder la pureté épurée des chefs japonais avait orienté sa cuisine sur l'opulence et les complexités. Le jardin de légumes, de jolie présentation et annoncé comme plat emblématique du chef, a une mâche déroutante car les morceaux de légumes, trop longs, sont difficiles à manger. Et la confusion des goûts nuit à la cohérence. La truffe blanche d'Alba coupée en trop fines lamelles, est presque éteinte malgré sa qualité. La langoustine, noyée dans une crème très forte, écrase le caviar qui devient muet. La langoustine seule est magnifique, le caviar seul est fort bon, mais la combinaison rend le caviar inexistant. De ce fait, si les délicieux amuse-bouches ont fait briller le champagne Selosse, il n'y a pas eu de vraies occasions pour la Version Originale de briller sur les plats suivants.

Heureusement la suite du repas fut d'une extrême qualité. Je suis très content que le compétent sommelier ait approuvé mon désir que le **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 2006** soit ouvert au dernier moment, juste à l'apparition des délicieuses viandes. Je pensais que Rayas 2005 est la référence absolue de ce vin, aussi suis-je agréablement surpris de voir ce 2006 absolument brillant, serein, impeccablement construit. C'est un grand vin plein d'ampleur et de joie. Le gras du wagyu le fait chanter et le délicieux pigeon met en valeur sa noblesse.

Avec mon ami nous nous sommes félicités d'avoir choisi ces deux grands vins. Comme j'ai la meilleure image possible du talent du grand chef, il faudra que je revienne pour vérifier si mes avis méritaient d'être aussi critiques. Nous avons passé une excellente soirée dans ce beau restaurant cher à mon cœur, avec Gérard Besson et maintenant avec Kei.

Le 245<sup>ème</sup> dîner est aujourd’hui. C’est un rescapé des couvre-feux et des confinements. Tout s’opposait à sa tenue et il a lieu. Lorsqu’on a appris que le couvre-feu est à 21 heures, comment tenir un de mes dîners qui durent au moins quatre heures ? La complicité amicale que j’ai avec l’équipe du **restaurant Pages** a permis de trouver la solution.

Les lois étant changeantes dans notre beau pays, je ne livrerai les vins que le jour du dîner. Pour respecter le couvre-feu, il fallait un dîner qui se tienne de 16 heures à 19h30. Pour que je puisse ouvrir mes vins quatre heures à l’avance, il me fallait venir chez Pages vers midi. J’ai donc retenu une table à déjeuner au restaurant Pages, afin d’ouvrir discrètement mes vins pendant que le service du déjeuner est assuré.

La fixation de l’horaire à 16 heures a fait se désister deux convives qui ne pouvaient pas se libérer si tôt. J’ai pu de ce fait inviter mes deux filles, pour avoir le plaisir de partager ce dîner avec elles mais aussi pour ne pas changer le programme des vins. Je suis même allé plus loin. Ayant constaté que le Château Margaux 1952 avait un niveau bas, j’ai décidé d’ajouter un Château Ausone 1959 lui-même assez bas. Et ayant remarqué que le Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1962 avait un niveau bas, j’ai appliqué le même traitement en ajoutant un Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1953 lui-même au niveau bas. J’ai pris en cave deux autres bouteilles pour le cas où il y aurait des problèmes et j’ai ajouté un cadeau surprise final qui sera bu sans que l’on sache ce qu’il est.

Il est évident que l’annonce du confinement, qui serait faite pendant notre dîner a joué pour que je propose un large programme. Nous boirons douze bouteilles et un magnum à neuf. Mes convives le méritent. J’ai disposé les treize flacons plus les deux réserves dans trois sacs souples où les bouteilles sont verticales. De ce fait les sacs seront posés au sol près de ma place au restaurant et je pourrai ouvrir les bouteilles une par une discrètement pendant le service du déjeuner.

Ce qui est amusant c’est qu’à côté de moi un couple déjeune et n’a jamais regardé un seul instant ce que je faisais, ce qui normalement ne devait pas passer inaperçu puisqu’à d’autres tables plus lointaines on jetait de temps à autre un regard sur mes agissements.

Par un hasard qui n’arrive que dans les romans, tous les bouchons sont sortis entiers lors de leurs ouvertures. Je n’ai eu besoin d’aucun curetage. Certains bouchons se sont brisés en deux ou trois morceaux mais aucun bouchon n’est venu en miettes. Y avait-il des conditions atmosphériques propices à la conservation de l’intégrité des bouchons, je ne saurais le dire.

Plus étrange encore, tous les parfums de tous les vins ont été de belles promesses. Aucun parfum ne trahissait les niveaux bas de quatre des bouteilles. Le ciel était-il de mon côté, je ne sais. Le parfum le plus envoûtant et sublime est celui du Château Chalon 1908, explosif de noix et de grandeur. Celui qui le suit dans l’échelle des parfums est le Chablis Fourchaume 1959 d’une pétulance joyeuse. Le plus racé dans la distinction est le parfum du Pétrus 1971. Je peux donc déjeuner tranquille et sobrement, car le dîner est à 16 heures !!! Les amuse-bouches sont légers et délicieux et le plat qui m’est servi est de la lotte avec quelques coques et une sauce divinement légère. C’est si léger que je demanderai une assiette de fromages pour tenir les quelques heures qui restent. **Matthieu**, le très compétent sommelier m’apporte un verre de **Chambolle Musigny Les Cabottes domaine Cécile Tremblay 2017** offert par une table assez lointaine de la mienne. Le vin est d’une grande fraîcheur, délicieux. Ma réciprocité à cette générosité sera un petit verre de Château Chalon 1908 que je déposerai à la table d’un jeune couple sympathique. Toutes les bouteilles sont ouvertes, j’ai le temps de décompresser. Je vais bavarder avec quelques personnes qui sont intriguées par mes vins. La capacité d’isolement de la table voisine de la mienne me fascine. Ils ont été les derniers à quitter le restaurant. Ils avaient sans doute beaucoup de choses à se dire.

La suite du récit du 245<sup>ème</sup> dîner est dans le prochain numéro.

Amicales salutations de François Audouze