

Déjeuner amical dans ma cave avec les vins qui restent de la veille, déjeuner avec mon coach et sa fille, déjeuner chez des amis et 246^{ème} déjeuner de wine-dinners dans ma cave.



Ce **Madère vers 1740** aura terminé son parcours lors du 246^{ème} repas, après avoir ensoleillé de nombreux repas pendant plusieurs mois de son étonnante jeunesse.

Le lendemain du déjeuner avec mon ami, je reçois à nouveau l'écrivain du vin car il y avait encore des sujets à aborder. Il reste suffisamment de chaque vin pour égayer un repas simple fait d'un carpaccio de viande de bœuf, d'un délicieux foie gras de canard et d'un camembert.

Le **Champagne Mumm Cordon Rouge 1937** est aussi vif que la veille, avec une belle plénitude que donne l'âge, et je pense qu'il s'est élargi par rapport à ce qu'il offrait hier.

La **Roussette de Savoie Marestel Altesses Dupasquier 2002** est encore plus glorieuse qu'hier. Je n'en reviens pas de voir ce vin aussi puissant, large et conquérant. C'est un vin de force et de charme, à la longueur infinie.

Les deux **Bordeaux rouges vers 1880** sont tout aussi brillants que la veille et ce qui m'étonne c'est que le plus fragile des deux, moins brillant hier et au niveau plus bas dans la bouteille paraît aujourd'hui plus fringant. Mon hôte prend conscience que des vins de 140 ans peuvent avoir une vivacité insoupçonnée et je me rends compte que pour des déjeuners dans ma cave je pourrais ouvrir les bouteilles la veille puisque l'effet de l'oxygénation lente perdure beaucoup plus longtemps que les quatre heures que je m'impose.

Mon nouvel ami avait apporté des pâtisseries tellement gavées de sucre qu'aucun vin ne pouvait les accompagner.

J'ai la chance de bénéficier des bons services d'un coach qui me rend visite trois fois par semaine depuis l'apparition du Covid-19 car mon agenda n'est pas en surchauffe dans ces périodes de confinement. Nous avons commencé les séances il y a 22 ans à un rythme de deux par semaine. Il se trouve que le premier rendez-vous que nous avons pris pour savoir si nous travaillerions ensemble est le jour où sa fille est née. Il a abandonné femme et enfant pour me rejoindre à la terrasse du Fouquet's. A certaines occasions, j'ai fait des petits cadeaux à sa fille, mais je ne l'avais jamais rencontrée. Père et fille sont invités dans ma cave pour déjeuner. Il y aura des sushis et autres petites choses légères.

En cave j'ai choisi un champagne de l'année de Gisèle, un **Champagne William Deutz 1999**. Ce champagne est agréable, simple à comprendre et franc. C'est un compagnon idéal pour un déjeuner de sushis. En faisant les courses, le dessert avait été oublié. J'ai, par hasard, un Kouign-Amann qui se trouvait là. Toute la légèreté des calories des sushis est plus que contrebalancée par ce délicieux dessert breton. Le champagne a su l'adopter.

Gisèle a de beaux projets qu'elle nous a racontés. Ce déjeuner impromptu m'a ravi.

Je suis invité chez des amis de longue date, de plus de quarante ans. Sur de délicieuses gougères cuites à la perfection par le maître de maison nous buvons un **Champagne Le Mesnil Grand Cru Prestige 2006** élaboré par l'union des propriétaires récoltants du Mesnil-sur-Oger. Mon ami me rappelle que c'est grâce à mes récits qu'il est allé se procurer ce champagne, car lors d'une invitation à la Saint-Vincent des vigneron du Mesnil, j'avais été impressionné par ce champagne de coopérative. Et c'est vrai que ce 2006 est particulièrement bon, vif, précis, cinglant. Un grand champagne de plaisir. Il faut dire que mon palais est particulièrement réceptif au charme des champagnes du Mesnil.

Le plat principal est de joue et queue de bœuf aux légumes. J'ai apporté un **Château Tertre Daugay Saint-Emilion 1961**. Il est particulièrement brillant, d'une grande densité et d'une cohérence impressionnante. Avec ce vin on sent que l'on boit « du grand » et cela tient en particulier au millésime exceptionnel. On remarque au passage qu'un vin de soixante ans peut paraître d'une jeunesse folle. C'est la magie du vin.

De son côté, mon ami a ouvert au dernier moment un **Châteauneuf-du-Pape Domaine de la Petite Gardiole 1972**. Si le premier verre est un peu imprécis, je suis très impressionné par la rapidité avec laquelle ce vin s'améliore et devient d'un charme sensuel très extraverti. C'est un vin de bonheur, quand le 1961 est un vin de grandeur. Et les deux cohabitent parfaitement.

Pour le dessert sophistiqué à base de chocolat, nous aurons deux vins que tout sépare, un **Banyuls Grand Cru Castell des Hospices 1982 de Domaines et Chateaux du Roussillon**, agréable et souple, et un **Champagne Reflet de Terre de J.M. Tissier sans année** de Chavot-Courcourt qui n'apporte pas l'émotion du blanc de blancs du début.

J'ai pu profiter de la chaleureuse amitié de ces amis de longue date. Les deux rouges et le champagne du Mesnil ont été superbes.

Un ami fidèle de mes dîners veut faire plaisir à deux de ses amis dont un que je ne connais pas. L'autre invité a participé à plusieurs dîners. Mon ami m'a signalé que l'un d'eux adore les vins du Jura et que l'autre adore les Vega Sicilia Unico anciens. Mon programme en tiendra compte.

L'organisateur de cette rencontre qui sera le 246^{ème} de mes repas, a fait élaborer un menu par **David Toutain**, du restaurant éponyme, dont les repas à emporter jouissent d'une belle renommée dans le Paris gastronomique. Ce menu est ainsi conçu : pomme de terre en robe des champs - crème au genévrier - caviar Daurenki / carpaccio de Saint-Jacques, choux fleur & truffe noire / carpaccio de chevreuil, sauce aigre doux & croustillants / raviole de topinambour & jaune d'œuf, sauce, pain grillé / Parmentier de lièvre, salade de mâche / Comté grande garde de Bernard Antony / tartelette.

De très bon matin, vers 8 heures, je commence à ouvrir les vins. Le Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1988 a un bouchon qui vient facilement, même si le goulot n'est pas parfaitement cylindrique. Le parfum est discret mais évoque déjà les subtilités du vin.

Le Vega Sicilia Unico 1966 a un bouchon qui se brise en trois morceaux mais sort entier. Le parfum est puissant, d'une folle énergie et d'un charme extrême. Le Château Chalon Jean Bourdy 1945 a un bouchon que je soupçonne d'avoir été habité par un petit asticot qui n'a pas dû aller très loin. Le nez de noisette est très pur.

Le bouchon du Château de Fargues 1967 vient entier comme c'est très souvent le cas pour les sauternes, son parfum est d'une rare distinction.

Le programme du menu comportant des entrées plus adaptées aux champagnes et vins blancs qu'aux rouges, j'ajoute au programme que j'avais annoncé un Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1998 que j'ouvre tout de suite après les vins. Le bouchon est superbe et le pschitt est bien là. Le nez est engageant et conforme à ce que j'attendais. Pour extirper le bouchon du Champagne Salon 1985, j'utilise un casse-noix qui permet de décoller le bouchon serré du goulot. Le parfum est intense et le pschitt brillant.

Ma collaboratrice prépare la table qui jusqu'alors n'a servi qu'à des repas sur le pouce. Aujourd'hui, le décorum s'impose. Les trois convives arrivent ensemble et l'organisateur apporte les mets du repas. Pendant que tout se prépare, nous faisons la visite de cave puis nous remontons pour l'apéritif.

Le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1998** a gagné en largeur en prenant quelques années de plus. Sa maturité croissante lui va bien. C'est un champagne rassurant, subtil et confortable, grand ami de la gastronomie. Je sers le **Champagne Salon 1985** en même temps et on se rend compte que ce sont les pommes de terre qui conviennent le mieux aux deux champagnes. La vivacité du Salon 1985 est enthousiasmante. Quel grand champagne. J'attendais le caviar sur les deux champagnes, surtout le Salon, mais c'est la pomme de terre qui reçoit nos compliments.

David Toutain a rajouté au menu des oursins superbes avec le Salon, qui montre une tension magistrale. Le chou-fleur est idéal pour les deux champagnes.

Alors que le **Château Chalon Jean Bourdy 1945** était normalement prévu sur le comté, j'ai voulu qu'il puisse jouer la partition des champagnes, dont il est un compagnon aux atouts complémentaires. Il est grand et solide et sa noix n'est pas tonitruante. Il n'a pas d'âge car les vins jaunes sont éternels. Idéal sur l'oursin, il brille sur le caviar.

Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1988** a un nez raffiné qui laisse entrevoir un sel subtil. En bouche il montre la solidité de son caractère mais il ne se met pas en avant. Il préfère suggérer qu'imposer. Le carpaccio est superbe et intense et ce sont les petits croûtons qui créent un lien naturel avec le vin. Je l'aime beaucoup mais il joue un peu trop la discrétion alors qu'il a été ouvert il y a près de cinq heures.

La raviole de topinambour convient au Château Chalon.

Le **Vega Sicilia Unico 1966** a un parfum qui explose de fruits. Il est d'une jeunesse étonnante. En bouche, c'est du plaisir pur, gourmand, juteux, au finale mentholé tonitruant. Sur le Parmentier de lièvre, il est glorieux.

Le comté a un affinage idéal, c'est-à-dire pas trop ancien. Le vin du Jura prend des forces à son contact. Nous nous apercevons qu'à tout moment il y a eu au moins un vin qui créait un accord idéal sur cette belle cuisine d'un des chefs les plus talentueux de Paris.

Le **Château de Fargues 1967** est d'une belle élégance, avec très peu de gras et une belle longueur. Il joue sur la finesse plus que sur l'affirmation. La tartelette me donne alors l'occasion de faire une surprise à mes amis. Le **Madère vers 1740** est toujours aussi brillant, riche gras, opulent et indestructible. C'est avec ces convives qu'il aura donné ses dernières gouttes. Il aura marqué de nombreux repas de sa perfection. Pour mes amis, c'est un choc car n'étant pas prévenus, boire un vin de 280 ans, cela bouscule toutes les idées reçues. Que de vérités sont remises en cause par la jeunesse et la complexité de ce vin irréel.

Mon deuxième cadeau de fin de repas est le fameux **calvados** dont je suis amoureux fou. L'un des amis est féru de calvados. Il n'en revient pas de constater que ce calvados puisse être aussi bon, aérien tout en offrant une belle puissance. Un alcool époustouflant.

Nous sommes quatre à voter pour les six vins et les deux alcools. Les alcools vont fausser la donne car mes trois amis mettent le Madère 1740 premier de leurs votes. Je ne le mets pas premier car je persiste à être envoûté par le calvados.

Le vote du consensus est : **1 – Madère vers 1740, 2 – Calvados inconnu, 3 – Château Chalon Jean Bourdy 1945, 4 – Vega Sicilia Unico 1966, 5 – Champagne Salon 1985.**

Mon vote est : **1 – Calvados inconnu, 2 – Madère 1740, 3 – Vega Sicilia Unico, 4 – Champagne Salon 1985, 5 – Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1988.**

De beaux accords ont illuminé ce repas amical à quatre. Tous les vins ont brillé et le feu d'artifice fut tiré par les deux alcools finaux. Ce fut un grand repas.

Amicales salutations de François Audouze