



wine-dinners

23 juin 21

Bulletin 919 – François Audouze - 1

Le 250^{ème} dîner au château de Saran avec trois vins centenaires et déjeuner au siège de la maison Salon Delamotte avec un vin d'Henri Jayet et un sublime Salon.



Sublime **Château Haut-Bailly 1900** vainqueur du 250^{ème} dîner qui a été étiqueté par la maison Nicolas pour une vente caritative pour la sauvegarde de Venise, comme le Mouton-Rothschild 1918 qui avait été servi au 86^{ème} dîner.

Nous quittons Hautvillers, berceau de Pierre Dom Pérignon et nous nous rendons au **château de Saran pour le 250^{ème} dîner**. Du fait du confinement, nous devons respecter des règles de distanciation aussi serons-nous seulement sept à dîner. La table magistrale qui accueillerait volontiers des festins de rois Vikings va nous permettre d'avoir deux mètres de distance entre chacun des convives et ses voisins. Cela n'a gêné en rien l'atmosphère gaie et complice du dîner.

Avant cela, nous prenons l'apéritif au château. **Vincent Chaperon** maître de cave de Dom Pérignon nous rejoint. Nous buvons un **Champagne Dom Pérignon magnum 2008**. J'ai un amour particulier pour ce champagne promis au plus grand avenir. Les petits amuse-bouches composés par Marco Fadiga sont comme on peut l'imaginer parfaitement adaptés à ce champagne joyeux, solaire, accueillant.

Nous passons du château au bâtiment annexe où se trouve la grande salle à manger avec sa table imposante.

Le menu composé en collaboration avec le chef **Marco Fadiga** est : langoustines légèrement fumées et rôties, gel de fleurs d'hibiscus / mousseline de carottes au cumin, huître Sorlut n° 1 pochée / Maklouba d'agneau aux aubergines, coriandre et épices b'Har / pigeon en deux façons, les filets servis

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com**

avec une sauce sang, mûre et truffe, les cuisses rôties au jus oriental / canard Apicius en deux services, purée de panais / foie gras poché dans un bouillon, sauce café / soufflé aux fruits exotiques, sorbet au pamplemousse, écorces d'oranges amères.

L'**Y d'Yquem 1985** a une couleur très claire, à peine dorée et son nez est imposant. C'est un vin riche, avec de légères traces de botrytis qui font tout son charme. 1985 est une année de grande réussite pour Y. L'accord avec les langoustines divinement cuites, c'est-à-dire à peine, est parfait, mais on aurait pu éviter de fumer les langoustines car le fumé assèche l'accord. Ce Y est un grand vin, qui n'aura pas l'honneur des votes, mais on sait que dans des repas très longs, la mémoire oublie les vins du début.

Le **Champagne Dom Pérignon P2 2002** est un champagne absolument superbe et épanoui, combinant sérénité et jeunesse. L'accord avec la carotte est particulièrement osé, mais il est réussi et l'imposante huitre n° 1 est parfaite pour ce beau champagne.

Le **Montrachet Domaine de la Romanée Conti 2001** avait à l'ouverture un parfum plus discret que celui de l'Y. Il est encore discret mais on va prendre conscience des complexités infinies de ce grand vin. L'accord avec l'agneau est évidemment osé, mais j'adore casser les codes et c'est probablement le plus bel accord de ce repas. Le Montrachet solide et d'un équilibre parfait est un vin glorieux mais peut-être aujourd'hui plus discret que d'autres 2001 que j'ai bus.

Le pigeon en deux façons va accueillir deux vins. Le **Château Haut-Bailly 1900** va subjugué tout le monde. Il a 120 ans, mais aussi bien sa couleur que son goût sont d'une grande jeunesse. C'est un vin solide, construit, puissant et même entraînant tant il nous convainc. Il m'évoque Cary Grant, l'acteur qui fut séduisant et élégant à tous les âges de sa vie.

Le **Champagne Dom Pérignon P3 magnum 1966** est une splendeur absolue. La décennie des années 60 est certainement la plus belle décennie pour les champagnes et pour Dom Pérignon, et au sein de cette décennie, 1966 est l'année que je préfère. Quel grand champagne que j'adore, même si mon cœur a tendance à pencher vers les dégorgements d'origine. L'association d'un vin rouge et d'un champagne sur le même plat est inhabituelle. Ils ne se fécondent pas, mais leur association est plaisante.

Pour le canard Apicius, on a fait deux présentations puisque là aussi il y a un vin rouge et un champagne. Le **Château Lafite-Rothschild 1961** est solide et carré, exhalant la truffe et le graphite, mais n'atteint pas le niveau des plus grands Lafite 1961 que j'ai eu l'occasion de boire.

Le **Champagne Dom Pérignon Rosé P3 magnum 1988** est un grand cadeau que nous a fait Vincent Chaperon, comme le légendaire 1966 bu sur le pigeon. C'est un rosé abouti, complet, inspiré. Le canard l'épouse sans condition.

J'ai estimé un jour que le plat qui met idéalement en valeur une Romanée-Conti est un foie gras poché dans un bouillon de légumes, et servi sans son bouillon. Il se trouve que j'ai un amour particulier pour le **Nuits-Saint-Georges Les Cailles Morin Père & Fils 1915**. C'est un vin que j'ai bu treize fois et que j'ai mis dans mes dîners huit fois. Sept fois sur huit je l'ai mis dans les trois premiers de mon classement. Mon amour pour lui est donc justifié. Il méritait de bénéficier de l'association avec le plat que je réserve aux Romanée-Conti. Ce fut une bonne idée car le chef l'a remarquablement exécuté. Le vin est intemporel. Il est droit, carré mais en même temps subtil et complexe. C'est un bourgogne de plaisir. Il est raffiné. Je l'adore comme on le verra dans les votes.

Le **Château Guiraud Sauternes 1893** est d'une bouteille ancienne superbe, n'a pas d'étiquette mais la capsule et le bouchon renseignent sur son nom et sur son année. Le niveau dans la bouteille était presque dans le goulot. Sa couleur est plutôt claire, tendant vers le rose. Son parfum est infini. On peut dire que c'est un sauternes parfait, d'une année mythique. Le soufflé est absolument divin. Un détail est amusant. Lorsque j'étais venu il y a une semaine vérifier certains plats avec le chef, j'avais eu l'opportunité de goûter cet excellent soufflé. Mais il était copieux. Aussi avais-je demandé au chef de réduire la taille du soufflé. Ce qui fut fait. Mais un des convives ayant adoré ce plat a demandé s'il pouvait en avoir un peu plus et toute la table a eu un deuxième service du soufflé. Le chef avait donc vu juste lors de mon essai. L'accord Guiraud et soufflé est divin.

Vincent Chaperon a fait ajouter à notre programme un **Champagne Dom Pérignon P3 magnum 1975** d'une extrême élégance, ponctuant parfaitement ce repas.

Il est temps de voter, chacun désignant ses cinq vins préférés. Il est intéressant de constater que trois vins ont eu 7 votes des 7 participants, et ce sont les trois vins centenaires, le 1900, le 1915 et le 1893. Cette concentration de perfection pour des vins antiques a remis en cause beaucoup des repères de Vincent Chaperon (mais pas que lui) qui n'imaginait pas de telles performances de la part des vins anciens. Les trois vins qui ont eu des votes de premier sont le Haut-Bailly 1900 trois fois, le Dom Pérignon 1966 deux fois, comme le Nuits Cailles 1915.

Le vote du consensus serait : **1 - Château Haut-Bailly 1900, 2 - Nuits-Saint-Georges Les Cailles Morin Père & Fils 1915, 3 - Champagne Dom Pérignon P3 1966 magnum, 4 - Château Guiraud Sauternes 1893, 5 - Champagne Dom Pérignon P3 1975 magnum, 6 - Montrachet Domaine de la Romanée Conti 2001.**

Mon vote est : **1 - Nuits-Saint-Georges Les Cailles Morin Père & Fils 1915, 2 - Château Haut-Bailly 1900, 3 - Champagne Dom Pérignon P3 1966 magnum, 4 - Château Guiraud Sauternes 1893, 5 - Champagne Dom Pérignon P3 1975 magnum.**

Les accords mets et vins ont été extrêmement pertinents et l'un des fidèles participants a dit qu'il aime mes repas lorsque l'on casse les codes. Ainsi la mousseline de carottes au cumin avec le Dom Pérignon 2002, le foie gras poché avec le Nuits Cailles sont de belles tentatives. Le plus original et sans doute le plus bel accord est celui de l'agneau avec le Montrachet, mais la langoustine divine avec l'Y ou le soufflé avec le Guiraud pourraient relever le défi du plus bel accord.

L'ambiance chaleureuse et enjouée fut parfaite. Merci à Dom Pérignon d'avoir permis de faire ce dîner au château de Saran. Mon plus grand sujet de fierté est que les trois vins centenaires de ce dîner ont été au sommet de leur art au point qu'ils obtiennent au final les places de premier, deuxième et quatrième. Il fallait un 250^{ème} dîner brillant. Il le fut.

Nous avons prévu de refaire un dîner au château de Saran avec un nombre plus important de convives. Appelons-le pour l'instant : le « 250^{ème} déconfiné ».

Le lendemain du dîner au château de Saran, nous nous dirigeons vers Le Mesnil-sur-Oger pour **déjeuner au siège du champagne Salon**. Lorsque j'avais organisé le dîner à Saran, j'avais proposé à mes amis d'ajouter une suite avec ce déjeuner que **Didier Depond**, président de Salon et Delamotte avait accepté de tenir.

J'avais demandé à chacun d'apporter un grand vin et l'un des amis avait livré nos bouteilles une semaine avant. Didier Depond a accepté d'ouvrir nos vins aux aurores.

Il fait beau lorsque nous arrivons au siège de Salon aussi, après une succincte visite de cave au cours de laquelle Didier Depond a fait dégorger à la volée une bouteille de Salon 2012, vin qui sera commercialisé à l'automne 2021, nous buvons dans le jardin, dont les vignes sont de la parcelle historique de la propriété d'Aimé Salon, le **Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2014** qui lui aussi sera commercialisé prochainement.

Les Delamotte Blanc de blancs sont des champagnes très agréables et frais et ce 2014 promet d'être grand. Il est maintenant déjà très large et plaisant. De belles gougères mettent en valeur ce jeune et beau champagne.

Nous passons à table et le menu a été conçu et réalisé par le **chef du restaurant Royal Champagne, Jean-Denis Rieubland** : verrines de tourteau à l'avocat / turbot de ligne rôti aux asperges et agrumes / volaille de Bresse aux morilles / comté, parmesan, chaource et camembert / tarte sablée aux framboises, glace vanille.

On nous sert deux champagnes 2012. Le **Champagne Salon 2012 dégorgé à la volée** en cave il y a moins d'une heure est non dosé et doté d'une belle fraîcheur florale. Une amie chinoise qui est de notre groupe en raffole.

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com**

Le **Champagne Salon 2012** dosé pour sa commercialisation, donc le 2012 tel qu'il sera proposé, montre déjà une maturité étonnante. Il est prêt à être bu tel qu'il est, sans attendre. Son registre est romantique. Nous sommes plusieurs à le préférer au non dosé, mais l'avis de notre amie chinoise ne se conteste pas.

Le **Corton Charlemagne Jean-François Coche Dury 1996** offre un parfum qui n'appartient qu'à ce domaine. Il est d'une puissance extrême, avec une explosion de pétrole tant il est minéral. En bouche il est beaucoup plus cohérent, construit, avec des complexités infinies. C'est un immense bourgogne blanc, de la race des géants. N'étaient ses prix stratosphériques, on en boirait tous les jours.

Le **Pétrus 1990** est mon apport. Il est à la fois d'une belle maturité mais encore d'une belle jeunesse, tendu, tranchant et vif. Il évoque la truffe et a un grain d'une belle densité. Je l'aime beaucoup et il s'accorde bien au délicieux turbot.

Le **Champagne Delamotte Collection Blanc de Blancs 1970** est un grand champagne qui a été apprécié mais que j'ai trouvé un peu trop fort, trop affirmé.

Le **Vosne Romanée Beaumonts Henri Mayer 1994** apporté par l'amie chinoise est d'une grâce infinie, confirmant à quel point le talent d'Henri Mayer fait des prodiges d'élégance. C'est un vin magnifique qui s'accorde bien au poulet.

Le **Champagne Salon 1996** est un très grand Salon, riche, puissant, d'un grand équilibre et d'une longueur infinie. Didier Depond nous dit, et cela est intéressant, que tout le monde s'extasie sur le 1996 et que le 1995 n'a pas la même faveur, alors que pour lui, le plus grand est le 1995. Il faudra vite vérifier.

Les fromages s'accordent avec les vins précédents, pour autant que l'on en ait gardé dans son verre. Le Corton Charlemagne reste impérial.

Le **Champagne Salon 1964** ne vient pas de la cave de Salon mais de l'apport d'un ami fidèle de mes dîners. Le bouchon superbe laisse échapper une belle explosion gazeuse ce qui indique que ce 1964 a été admirablement conservé. Ce champagne est absolument divin, à la couleur ambrée et très belle, à la bulle active, et se montre d'un charme extrême. Il a des complexités qui n'appartiennent qu'aux champagnes anciens. Je suis aux anges.

La diversité des vins est telle que voter n'est pas facile. Nous sommes huit à voter et deux vins sont dans les huit votes : le Corton Charlemagne et le Salon 1996. Un vin a sept votes, celui d'Henri Mayer et le Pétrus a six votes. Ce qui est intéressant à signaler c'est que le Salon 1964 est celui qui a le plus de votes de premier, avec trois votes de premier mais n'a au total que quatre votes. Ce qui veut dire que les champagnes anciens ne sont pas encore compris par tous les amateurs.

Quatre vins ont été nommés premiers, le Salon 1964 trois fois, le Corton Charlemagne deux fois, tandis que Delamotte 1970, le Vosne-Romanée et le Salon 1996 ont eu chacun un vote de premier.

Le classement du consensus serait : **1 - Corton Charlemagne Jean-François Coche Dury 1996, 2 - Vosne Romanée Beaumonts Henri Mayer 1994, 3 - Champagne Salon 1996, 4 - Champagne Salon 1964, 5 - Pétrus 1990, 6 - Champagne Delamotte Collection Blanc de Blancs 1970.**

Mon vote est : **1 - Champagne Salon 1964, 2 - Vosne Romanée Beaumonts Henri Mayer 1994, 3 - Pétrus 1990, 4 - Corton Charlemagne Jean-François Coche Dury 1996, 5 - Champagne Salon 1996.**

Ce déjeuner amical avec Didier Depond dans une ambiance chaleureuse fait partie des moments impromptus, décidés par amitié, qui me vont droit au cœur.

Amicales salutations de François Audouze