



wine-dinners

19 juillet 21

Bulletin 923 – François Audouze - 1

Dîner chez mon ami Tomo avec des vins splendides, déjeuner au restaurant Le Sergent Recruteur en préparation du futur dîner de wine-dinners.



Très beau **Champagne Billecart-Salmon Brut Rosé 1976** qui a mis un point final à une série éblouissante de vins chez mon ami Tomo.

Mon ami Tomo m'invite à dîner chez lui et me demande d'apporter une bouteille. Il m'indique que nous serons six. Il me semble difficile d'apporter un vin rouge car il faudrait que j'arrive quatre heures avant le dîner pour que le vin profite de l'oxygénation lente. Il n'est pas question que je vienne déranger Tomo et sa famille si tôt. Un vin blanc supportera mieux une ouverture tardive et je jette mon dévolu sur un Corton Blanc Les Fils de C. Jacqueminot Propriétaires-Négociants à Savigny-lès-Beaune 1919. Le vin a très peu perdu de son volume et montre un couleur qui m'inspire. C'est la raison de mon choix.

Lorsque j'arrive **chez Tomo**, sa fille au violon et sa femme à la flûte préparent une prestation musicale qu'elles devront faire le lendemain. En cuisine **Teshi**, le chef propriétaire du restaurant Pages s'affaire avec celui qui doit devenir le chef du restaurant de Teshi au Japon et avec une jeune pâtissière. Voir travailler Teshi en cuisine est un bonheur, tant ses gestes et son application sont exemplaires.

Tomo nous sert un **Champagne Dom Pérignon 2008** extrêmement confortable et brillant, qui n'a peut-être plus la vivacité de ses premiers jours, mais a gagné en solidité. Un indice qui ne trompe pas : Tomo a dû en ouvrir une deuxième bouteille pour satisfaire nos soifs.

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

Il y a autour de la table Tomo et son épouse qui, comme la mienne, ne boit pas, un fidèle de mes dîners, la femme de Teshi et une amie américaine de Tomo vivant à Paris et en Californie.

Teshi a réalisé une multitude de plats assez incroyable sur la base d'une cuisine japonaise pure alors que dans son restaurant, c'est une cuisine française avec des inspirations japonaises. Tout n'est pas forcément adapté aux vins, mais peu importe, nous nous régaloons. Voici le programme incroyable : caviar (oscière impérial) ricotta, nouille vermicelle à l'huile de sésame / Ceviche de coque à la livèche et sa soupe / sashimi de daurade et sériole, wasabi frais d'Azumino / tartare de bœuf de Normandie, tomate, burrata et basilic thaï / ravioles de homard breton, soupe de coco aux herbes / thon, sauce ravigote au yuzu gosyou / salade de mortadelle / aile de poulet Mirinboshi / canard mariné au riz fermenté, sauce au foie gras et sésame, figue / sushi (wagyu, daurade, sériole, saumon) / Tonkotsu ramen (nouilles japonaises au porc) / fraisier.

Le **Champagne Dom Pérignon 1995** a un fort nez de bouchon qui s'estompe progressivement en bouche, grâce au mets tels que des coques délicieuses, mais Tomo préfère ouvrir un **Champagne Perrier-Jouët Cuvée Belle Epoque 2012**, le même que nous avons découvert, Tomo, l'ami et moi à la maison Belle Epoque à Epernay. Je trouve ce 2012 nettement meilleur que celui bu à l'endroit où il a été fait et notre ami suggère une explication : ce 2012 est servi un peu plus chaud que celui que nous avons bu. Ce champagne est magistral et gastronomique.

Le **Corton Blanc Les Fils de C. Jacqueminot Propriétaires-Négociants à Savigny-lès-Beaune 1919** a une couleur encore assez claire et un nez très expressif et ciselé. En bouche c'est un réel plaisir car on ne ressent aucun effet des 102 ans de ce vin. Il s'adapte à merveille aux poissons crus comme la sériole délicieuse.

Tomo sert presque en même temps un **Corton-Charlemagne Bonneau du Martray 1935**. La couleur est sombre et terreuse, et le vin est un peu trouble, mais cela ne nous émeut pas car les poissons vont corriger tout ce qui pourrait nous rebuter. Le vin est nettement moins brillant que le 1935 que j'avais bu chez Jean-Charles de la Morinière l'ancien propriétaire de Bonneau du Martray. Nous nous régaloons de ces deux blancs.

L'ami a apporté un **Richebourg Domaine de La Romanée Conti 2017**. Je venais de le boire il y a peut-être une semaine lors de la présentation des 2017 par Aubert de Villaine. Et le Richebourg m'avait fait une forte impression. Celui-ci est du bonheur pur car il a la folle énergie d'un vin qui éclot. Quel plaisir que de boire un tel vin. On sait qu'il va bientôt se refermer un peu pour devenir éblouissant quelques années plus tard, mais là, sur l'instant c'est un bonheur absolu de fraîcheur, de spontanéité et d'innocence. Un vrai bonheur. Sa couleur est rose violet clair.

Tomo sert alors **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1958** d'un beau niveau. Le nez est d'une rare délicatesse et je sens des suggestions de sel, si sensibles dans les vins du Domaine. En bouche, le vin est large et structuré. Il n'est pas puissant mais solide. Et sur cette charpente sont accrochées de belles subtilités. C'est un vin de grâce, plein, de belle maturité. Un grand moment d'élégance.

Le **Château Montrose 1898** est d'une très belle année. Sa couleur est intense, son nez précis, et en bouche il est serein, accompli, sans signe d'âge tant il est cohérent. Je me souviens d'un Lafite 1898 que j'avais classé second au 200^{ème} dîner, comme l'ensemble de la table, et qui était transcendantal. Le Montrose n'est pas à ce niveau mais se comporte remarquablement.

Pour le fraisier Tomo sert un **Champagne Billecart-Salmon Brut Rosé 1976** de très belle couleur. Très racé il aurait mérité sans doute un autre plat que le fraisier pour exciter ses qualités.

Le plus impressionnant pour moi est la cuisine spectaculaire de Teshi. Ensuite, les vins rassemblés se sont montrés brillants. Le plus grand est La Tâche 1958 que nous avons tous placés en tête. Ensuite, nos avis divergent. J'ai mis en second le Corton Blanc 1919 d'un bel équilibre, puis le Richebourg 2017 à la jeunesse éblouissante, le champagne rosé 1976 et le Montrose 1898.

Dans une ambiance amicale, ce fut un repas magistral.

Le 251^{ème} repas, le dernier avant les vacances, était prévu sous forme d'un déjeuner dans ma cave. Mais les restaurants sont de nouveau ouverts et les chefs ne sont plus disponibles pour réaliser des repas dans des locaux privés. Les vins qui sont prévus méritent autre chose qu'une dinette aussi est-ce l'occasion de reprendre contact avec **Alain Pégouret**, le chef qui a fait la cuisine pour le plus grand nombre de mes dîners. C'était au restaurant Laurent. Il officie maintenant « chez lui » au **restaurant Le Sergent Recruteur**. Je vais apporter les vins du futur déjeuner et j'en profite pour inviter des personnes avec lesquelles j'envisage des événements pour le deuxième semestre 2021. Nous sommes quatre.

Alain Pégouret est tout souriant et nous allons voir dans sa façon de cuisiner à quel point il est heureux chez lui. Sur ma suggestion nous prenons tous le menu dégustation qui est ainsi rédigé : amuse-bouche / mise en bouche / truite irisée au goût légèrement fumé, crème fouettée au sirop d'érable, marmelade citron, cardamome et condiments / girolles juste saisies, lasagne et jaune d'œuf à peine coulant, relevé par une écume poulette Yuzu et craquelin / volaille Culoiselle rôtie à l'ail noir sous la peau, celtuces et bimis, fleurette d'herbes fortes et thé matcha / cerises gourmandes sur un biscuit moelleux, au pain d'épices, chantilly à la fleur de Sakura, glace au lait d'amande.

Le premier champagne est un **Champagne l'Ame de la Terre Française Bedel 2002**. Pour un champagne de femme, je le trouve sacrément musclé et incisif. C'est le pinot noir qui lui donne un côté cinglant. J'adore ce champagne sans concession et très gastronomique. Avec l'amuse-bouche où trône une moule sur une délicieuse salade crémée, le champagne fait des merveilles. Il a besoin de mets pour s'exprimer.

Le **Champagne La Colline Inspirée Blanc de Blancs Jacques Lassaigne sans année** est l'opposé du précédent, tout en charme et douceur. Heureusement les champagnes ont été servis dans cet ordre. La truite est divine et le vin brille. C'est un plat osé qui explore des saveurs abruptes et on sent à quel point le chef est libre. Les girolles s'accordent aussi mais pourquoi ne pas essayer maintenant le **Bandol Cabassaou Domaine Tempier 2006** ? Ce vin est une merveille d'équilibre, carré, droit et persuasif. Quel vin agréable. La volaille est divine. Nous sommes d'accord autour de la table de penser que ce restaurant doit avoir au plus vite deux étoiles. Le chef paraît tellement à son aise et heureux qu'il ose des saveurs passionnantes.

Il y a à notre table un chocolatier célèbre et un des objets du déjeuner est de voir comment nous pourrions faire des événements autour du chocolat et de vins antiques. Aussi ai-je apporté une bouteille entamée depuis des mois, un **Tokaji des années 1860** et daté postérieurement avec Christie's comme étant autour de 1840. Dans les mignardises il y a des palets au chocolat ce qui nous permet de vérifier que le doux et complexe de ce Tokaji est un bonheur sur du chocolat.

Je suis ravi d'avoir retrouvé Alain Pégouret dans ce restaurant. Il est heureux, il fait une cuisine de haute qualité. Nous avons bâti le menu du 251^{ème} repas. Je pense que ce sera une réussite.

Amicales salutations de François Audouze