

Déjeuner de conscrits au Yacht Club de France, livraison de vins à l'hôtel du Marc de Veuve Clicquot pour un futur dîner, déjeuner à l'hôtel Les Crayères à Reims, deux dîners en famille avec mon fils et un Richebourg de la Romanée Conti mémorable.



Ce **Pétrus 1969** de l'année de mon fils s'est montré sous son meilleur jour.

Les déjeuners de conscrits reprennent au **cercle du Yacht Club de France**. Nous sommes six, heureux de nous revoir après les confinements. L'ami qui nous invite a apporté ses vins.

Nous commençons par un **Champagne Pol Roger magnum sans année**. Il devait être dans la cave de notre ami depuis plusieurs années, car il se montre large, équilibré et de grand plaisir. L'apéritif consiste en un plateau de charcuterie fine, des beignets de crevettes, une cassolette de moules marinières et des galettes au sarrasin. C'est de grande qualité.

Le menu préparé par **Thierry Le Luc** le directeur et son cuisinier **Fleury Benoît** est : homard Thermidor, risotto de langouste, jus de crustacés / filet de bœuf charolais façon Rossini, pommes Dauphine, girolles, sauce poivre / fromages d'Éric Lefebvre MOF / millefeuille maison, glace à la noisette.

Tout est de grande qualité et le homard est exceptionnel. Nous avons félicité chaleureusement le chef pour ce plat de grand chef.

Le **Puligny-Montrachet Louis Jadot 2002** est riche, fruité et incisif. Il est parfait pour le homard, pas très long mais large et gourmand.

Le **Châteauneuf-du-Pape Château La Nerthe magnum 2000** est d'une belle maturité, facile, riche et velouté, si agréable à boire. Il est parfait sur la viande, au message direct et franc.

Le **Sanctus Saint-Emilion Grand Cru 2002** est une heureuse surprise car ce vin que je ne connaissais pas est riche, dense, de belle puissance et mis en valeur par les fromages de chèvre.

Pour le dessert, notre ami a apporté un **Bas-Armagnac Domaine de la Coste J. et C. Lacourtoisie 1984** bien agréable. L'actualité politique est tellement animée que nous n'avons eu aucune difficulté à trouver des sujets sur lesquels guerroyer en toute amitié. Le homard et le Châteauneuf-du-Pape sont les vedettes de ce déjeuner.

Le prochain dîner de wine-dinners se tiendra à l'hôtel du Marc à Reims, propriété de la maison de champagne Veuve Clicquot. Je vais livrer les vins du dîner pour qu'ils reposent calmement dans la cave de cette demeure. Avec le chef Christophe Pannetier nous révisons le menu que nous avons déjà mis sur pied et avec le maître d'hôtel Nicolas Saunier nous choisissons les verres et nous révisons les règles de service. La décoration de l'hôtel du Marc est toujours aussi belle, avant-gardiste comme la création de l'étiquette du champagne La Grande Dame 2012 par l'artiste japonaise Yayoi Kusama. La cave aussi est superbe et mes vins vont y dormir pendant presque un mois.

Je profite de ce voyage pour aller déjeuner avec ma femme au **restaurant de l'hôtel les Crayères**. Nous aimons ce lieu où tout respire la quiétude et où le temps semble s'arrêter. Nous y sommes connus ce qui facilite beaucoup de choses et nous vaut quelques attentions. Nous allons au bar et l'on m'apporte une lettre signée du directeur de l'hôtel qui, éloigné de l'hôtel aujourd'hui, me présente ses excuses et ses amabilités. Ensuite le sommelier me propose une coupe de **Champagne Bollinger La Grande Année 2012** offerte par la maison. Ce champagne m'étonne par son ampleur et sa maturité. Il est excellent et gourmand. Le sommelier me dit qu'il a été dégorgé en 2020 ce qui est récent. Il est réussi.

On peut charger sur son smartphone le menu et la carte des vins mais nous préférons lire les imposants livres de cave et les menus. Ma femme prendra une entrée à base de langoustines et nous prendrons le même plat de résistance. Les plats que j'ai choisis sont : couteaux de plongée et sucs de chardonnay, choux fleurs fumés aux sarments de vigne, craie de noisette, bulles de champagne / cochon rôti doucement sur le grill de sarments, navets et choux nourris d'un sabayon à la lie de vin, pomme de terre en croûte de sel noircie dans la braise.

Il se trouve que demain nous recevrons notre fils venu de Miami et j'ai prévu d'ouvrir un Châteauneuf-du-Pape Henri Bonneau Réserve des Célestins 1981. Ce serait intéressant que je prenne une version plus jeune de ce vin. Je choisis le 2007 sur l'excellent conseil du sommelier.

Nous passons à table. La salle à manger est une invitation au plaisir de la table et le service particulièrement compétent et efficace participera à notre bonheur. Les amuse-bouches plantent le décor : le talent du chef Philippe Mille est de plus en plus affirmé. Il y a le goût, le raffinement et la prouesse technique. Je commande une **demi-bouteille de Champagne Krug Grande Cuvée** et après la douceur et le charme du Bollinger je suis un peu décontenancé. Il y a du lacté dans ce champagne et un manque de cohérence qui fort heureusement disparaîtra lorsqu'il sera bu avec les plats.

L'entrée me dérange un peu, car la mâche du chou-fleur cru étouffe la saveur du couteau. Le plat de porc est absolument parfait. J'ai demandé au sommelier qu'on ouvre la bouteille du **Châteauneuf-du-Pape Henri Bonneau Réserve des Célestins 2007** au moment où le plat est servi, pour que je profite de son éclosion en mangeant le plat. Ce vin est une pure merveille. Tout en lui est bonheur pur. Quelle prestance, quelle gourmandise. Le vin est extrêmement lisible, facile à vivre, juteux, plein

de vie. Je vis un moment unique car en buvant je le trouve parfait. Rien ne pourrait être mieux dans ce que je ressens. Un bonheur absolu. Des fromages sont nécessaires pour continuer cet instant de grâce pure.

Je suis allé féliciter Philippe Mille en cuisine car sa cuisine combine talent, dextérité et créativité au profit du goût. Je lui ai signalé mon impression sur l'entrée. Nous sommes suffisamment complices pour que ces remarques soient accueillies avec le meilleur esprit. La cuisine de Philippe Mille est brillante.

Le café est accompagné de mignardises aussi épatantes que le reste. On se sent bien aux Crayères.

Mon fils vient périodiquement en France pour s'occuper des sociétés que j'ai créées et dont il est le gérant. C'est l'occasion de dîner ensemble à la maison avec des bouteilles un peu hors norme. J'ai ouvert les vins à 16 heures. Le Châteauneuf-du-Pape Henri Bonneau Réserve des Célestins 1981 a un bouchon qui me paraît un peu spongieux, comme si son liège était faible. Le nez me fait un peu peur, annonçant peut-être un vin dévié. L'autre bouteille que j'ouvre fait partie de ces bouteilles non identifiables que j'ai regroupées dans un coin de la cave. Le cul de la bouteille, le fait qu'elle soit soufflée, et que le col ne soit pas droit indique une probabilité forte d'un vin du 19^{ème} siècle. L'étiquette est illisible mais la calligraphie des lettres que l'on devine est très vieille. Je peux lire Château Be... et on devine en bas d'étiquette Julien. L'idée qu'il s'agisse d'un Beychevelle n'est pas exclue. La bouteille est surmontée d'une capsule rose qui ne colle pas au verre et peut s'enlever quand on la soulève. Le bouchon se brise comme on peut s'y attendre. Le nez est incertain à l'ouverture et quand je descends l'escalier vers la cave, je sens de plus en plus de fruit, ce qui pourrait être un bon signe.

Au moment de l'apéritif, j'ouvre un **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1959**. La couleur est d'un ambre rose soutenu. Le champagne est riche, rond et délicieux. Avec du jambon Pata Negra l'accord est superbe mais le meilleur accord est trouvé avec une rilette de porc, donc le gras fait frétiler le champagne.

Ma femme a cuit divinement des tranches de Wagyu bien grasses et fondantes. Le **Châteauneuf-du-Pape Henri Bonneau Réserve des Célestins 2007** de la veille est un vin de grand équilibre et de belle séduction. Mon fils l'adore. Je le trouve un peu moins vibrant que la veille mais toujours joyeux et riche.

Le **Châteauneuf-du-Pape Henri Bonneau Réserve des Célestins 1981** me gêne aussi bien au nez qu'en bouche, car le goût typique de Châteauneuf est brouillé par une trace de ce que m'évoque la barbe des artichauts qui surplombe le cœur. Mon fils s'accommode de ce vin tout en reconnaissant ce défaut et j'ai plus de mal que lui à le trouver aimable.

Le Bordeaux inconnu que l'on pourrait appeler **Probable Château Beychevelle vers 1890** est plat, aqueux, sans âme. On ne peut pas dire qu'il est mauvais, mais il ne nous apporte rien. Alors, il faut aller en cave et prendre de préférence un vin plus jeune. Je descends dans la cave et mes yeux tombent sur un **Pétrus 1969** de l'année de mon fils.

Je remonte la bouteille et je l'ouvre sans que mon fils ne voie rien, car j'aimerais qu'il découvre à l'aveugle. Nous buvons ce vin juste sorti de cave et j'adore son énergie et sa jeunesse. Mon fils trouve Pomerol ce qui est excellent, et il pense à un vin plus vieux que 1969. Il est ravi qu'il soit de son année. Nous adorons tous les deux ce vin précis, sentant la truffe et d'une noblesse rare. Il est riche dense, long et ce qui est intéressant, c'est qu'il paraît beaucoup plus noble que le vin d'Henri Bonneau 2007 qui m'avait émerveillé aux Crayères. Le Pétrus se plaît bien avec de beaux fromages.

Pour le Kouign-Amann je sers deux vins liquoreux dont j'avais gardé les fonds de bouteilles pour mon fils. Le **Constantia Afrique du Sud vers 1862** a un parfum inouï d'une puissance inégalable.

Le **Rota 1858** est plus doux, plus suave. Les deux sont très différents mais au sommet du monde des vins liquoreux.

Mon fils classera en premier le Pétrus 1969. Je mettrai en premier le Rota 1858 même si son nez n'égale pas celui du Constantia. Ouvrir ces bouteilles avec mon fils, même s'il y a parfois des bouteilles qui ne sont pas au niveau, c'est un plaisir infini pour moi.

Le lendemain avec mon fils nous allons à nouveau boire de grands vins. Vers 17 heures je commence à ouvrir les vins. J'avais choisi en cave un Richebourg Domaine de la Romanée Conti dont l'étiquette très abîmée ne donne aucune indication permettant de trouver l'année. Le nombre de bouteilles produites, toujours inscrit sur les bouteilles permettrait de connaître le millésime mais il est effacé. L'état de l'étiquette me fait penser aux années quarante mais le marchand qui m'a vendu la bouteille avait découpé le bas de la capsule, ce qui me permet de lire 1978. Le haut du bouchon est dur comme du bois. Je découpe donc au couteau le haut du bouchon pour mieux lever le bas avec l'espoir de lire le millésime sur le bouchon. Lorsqu'il est sorti, je peux lire 1976 ou 1978, mais le chiffre 1978 s'impose. Le nez du vin est très prometteur, si typique de la Romanée Conti.

J'ouvre ensuite un Vougeot Abel Porte 1929 dont le bouchon vient sans difficulté. Le nez est sans défaut et le vin profitera bien de quelques heures d'aération.

Pour l'apéritif, j'ouvre au dernier moment un **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 1991**. Je n'ai bu que trois fois un champagne de 1991, millésime que beaucoup de maisons n'ont pas vinifié. La couleur est belle d'un or de blé d'été, le pschitt est actif et le vin ne fait pas du tout ses trente ans. C'est un champagne très expressif et vif. Il est tonique. Nous grignotons quelques biscuits mais très rapidement nous passons à table pour profiter du beau champagne sur un caviar osciètre prestige de Kaviari. Le caviar est exceptionnel et son côté salin colle parfaitement au champagne sérieux et noble. C'est un grand moment.

Nous passons ensuite à la viande Wagyu si tendre et suave qui est associée aux deux bourgognes que je vais faire goûter par mon fils à l'aveugle. Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1978** a un nez de rose et de sel qui ne peut pas tromper mon fils qui dit Romanée-Conti. Ma femme n'avait pas entendu mon fils et quand je lui fais sentir, elle dit Romanée Conti tant ce parfum est une signature. En bouche le vin est sublime et la douceur de la viande bien grasse le met en valeur. C'est un des plus grands Richebourg de la Romanée Conti que nous buvons, si subtil, à la couleur claire, et à la longueur quasi infinie. Quel charme !

Je vais chercher ensuite le **Vougeot Abel Porte 1929**. Mon fils sent et goûte et exclut la Bourgogne. Il évoque du café et du chocolat, pensant à un vin étranger. L'évocation de café allume une lumière dans ma mémoire. Le café est un marqueur des vins d'Algérie. Nous sommes donc en présence d'un vin hermitagé, c'est-à-dire qui a été fortifié par un apport externe qui peut être du Rhône ou d'Afrique du Nord. Le vin est beaucoup plus sombre que le Richebourg. Il est puissant et fort agréable à boire sur le Wagyu, même s'il n'est pas authentique. Mais 92 ans plus tard, il y a prescription.

Ces deux dîners nous ont ravis. Indépendamment des deux liquoreux exceptionnels du 19^{ème} siècle, deux vins émergent au-dessus du lot, le Richebourg 1978 et le Pétrus 1969. Les deux champagnes ont brillé et le Wagyu est un plaisir divin.

Amicales salutations de François Audouze