



wine-dinners

25 janvier 22

Bulletin 943 – François Audouze - 1

Dîner de caviar, dîner au restaurant Bel Canto, dîner de famille et autre dîner de famille et déjeuner au restaurant Le Sergent Recruteur.



Le lion sur l'étiquette de ce **Madère Sec João Marcello Gomes vers 1950** a une attitude conquérante.

J'ai fait quelques emplettes à la Manufacture Kaviari en prévision des repas de la période de Noël. Alors que nous avons envisagé de faire jeûne ce soir, j'annonce à ma femme que ce sera fête. Car acheter du caviar sans en consommer immédiatement me semble impossible. Le trio baguette, beurre et caviar est à mon sens le meilleur pour goûter le caviar osciète prestige.

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

Je pense qu'un **Champagne Salon 2004** serait le partenaire idéal de ce trio. Comme toujours avec les jeunes Salon il faut une force herculéenne pour lever le bouchon et une belle explosion salue cette levée.

Le caviar a un sel parfaitement dosé, le beurre et la baguette l'entourent de mille soins et le Salon rafraîchit le tout. On est bien. Par un hasard des plus bienveillants, il y a un camembert Jort qui a été ouvert il y a peu. Le Jort est l'ami des champagnes. L'accord est aussi réussi.

Je pense cependant qu'un caviar serait idéalement aidé par un Salon un peu plus vieux. Il me semble que Salon 1988 et peut-être encore mieux Salon 1996 seraient les partenaires rêvés.

Selon une tradition nous avons invité chacun de nos petits-enfants à dîner en un lieu qui ne leur est pas annoncé à l'avance. Ils ne savent pas où ils vont. C'est au **restaurant Bel Canto à Paris** où leur surprise est grande de voir et d'entendre que les serveurs et serveuses sont aussi de brillants chanteurs. Le dernier de nos petits-enfants clôture cette tradition. C'est tellement agréable pour nous de le voir émerveillé.

Les chanteurs sont de haut niveau, ce que l'on ne peut pas dire de la cuisine qui tient beaucoup plus d'une cantine de moyen de gamme que d'un restaurant. Pour le prestige de Paris et de la musique il faudrait rehausser le niveau de la cuisine et garder celui de la musique. Il est d'usage de trinquer et chanter avec les musiciens avec un Prosecco. Il est franchement imbuvable.

Noël approche. Mon fils et une de mes filles viennent déjeuner à la maison. Ma femme a annoncé son programme : gougères / saumon fumé / épaule d'agneau et pommes de terre grenaille / poires Belle-Hélène. J'ai envie d'explorer quelques vins que je ne connais pas et d'en faire profiter mes enfants.

De bon matin, vers 9 heures, je commence les ouvertures des vins. Les bouchons se déchirent dans tous les sens et en m'armant de patience j'arrive à ce qu'aucune miette de liège ne tombe dans les vins. Pour le Châteauneuf, le bouchon descendant à chaque fois que j'essaie de le piquer, la lutte durera presque un quart d'heure pour que j'arrive à trouver le point d'ancrage évitant que le bouchon ne tombe. Le problème se complique avec le madère dont le bouchon est collé au goulot. Le tirebouchon ne remonterait que des bribes, le reste collé ne se laissant pas faire. J'ai donc utilisé le Durand, ce tirebouchon associé à un bilame. Il a un peu blessé le bouchon mais tout est rentré dans l'ordre. Les odeurs sont engageantes, surtout le madère. Seul le Châteauneuf aura besoin d'aération pour se montrer sous son meilleur jour.

Le **Champagne Batiste Pertois Blanc de Blancs Premier Cru à Cramant 1979** a une étiquette comme neuve. Le bouchon se brise au moment où je veux l'extirper et libère un pschitt discret mais significatif. La couleur dans le verre est ambrée. D'habitude, je n'aime pas que l'on dise qu'un vin est madérisé, car c'est souvent une erreur d'analyse si le vin est évolué et pas madérisé. Mais là, force est de constater que ce champagne est madérisé et ne présente pas d'intérêt.

D'un commun accord nous estimons qu'il est inutile de persévérer à boire ce champagne aussi je vais chercher un **Champagne Diamant Bleu Heidsieck Monopole 1985**. La bouteille est très jolie, son verre biseauté suggérant le diamant. Le bouchon se brise aussi comme le précédent. Le pschitt est franc et énergique. La couleur du champagne est très claire. La bulle est fine.

Sur du caviar osciètre prestige que j'ai ajouté au programme de ma femme, Le Diamant Bleu est meilleur que le Salon 2004 bu récemment, du fait de sa maturité. Ce qui m'impressionne, c'est la longueur de ce champagne et sa persistance aromatique. Il est vif, d'une belle acidité et sa complexité est entraînante. C'est un très grand champagne, joyeux sur les gougères et noble sur le caviar.

Le dos de saumon de la Manufacture Kaviari est superbe, avec un goût divin. Le **Gewurztraminer Jean Biecher 1961** a un nez de litchi. En bouche il n'a pas une once de moelleux. Il est sec avec une acidité agréable. L'accord avec le saumon est idéal, le vin montrant une grande fraîcheur et pas le moindre signe d'âge. Le temps donne de la noblesse aux vins d'Alsace.

Sur le carré d'agneau Le **Châteauneuf-du-Pape La Bernardine Chapoutier 1957** est un vin lourd et puissant, riche et suggestif. Il est long, truffé, avec un fruit indéfinissable. Mes enfants l'adoreront,

en le classant premier des vins du déjeuner alors que je mettrai en tête le champagne Diamant Bleu. Le vin du Rhône s'impose en bouche et sa précision le rend parfait.

Les poires Belle-Hélène vont cohabiter avec un **Madère Sec João Marcello Gomes vers 1950** d'une belle bouteille à l'étiquette très belle. Le nez est superbe et riche et en bouche on voit bien que le madère comme l'indique l'étiquette est sec. J'adore ses saveurs exotiques, subtiles, riches mais en même temps fluides. Le fait d'être sec le rend plus léger qu'un classique. L'accord se forme naturellement avec un dessert qui n'est pas facile pour les vins.

Je suis content d'avoir choisi d'ouvrir un vin d'Alsace et un madère car ces vins figurent trop peu souvent dans mes repas. Ce déjeuner fut réussi.

Ma fille vient dîner avec ses enfants à la maison car c'est le dernier soir du séjour de la nièce de ma femme. Il est prévu que l'on dînera végétarien car les festivités passées et à venir sont nombreuses. On devait donc s'en tenir à l'eau mais ma fille montre avec insistance qu'elle aimerait que l'eau ne soit pas la seule boisson. Je vais chercher une bouteille de **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1973**. La couleur est ambrée, presque rose. Le vin montre une certaine amertume aux premières gorgées. Puis le champagne s'élargit et devient souriant, racé, avec une belle maturité. Il semble évident que ce champagne doit être ouvert au moins une heure avant d'être servi.

Ma femme a fait des gougères non pas en petites boules mais en une grande couronne comme lorsqu'elle fait des reines de Saba. La gougère est une amie certaine du champagne large et complexe que j'aime beaucoup.

Une américaine qui fait partie des plus assidues de mes dîners veut une réciprocité à l'invitation que nous lui avons faite de dîner au restaurant d'Arnaud Donckele au Cheval Blanc Paris. Nous sommes donc quatre au **restaurant Le Sergent Recruteur** que j'ai choisi puisque Sarah m'avait demandé de le faire. Il y a Sarah, un des participants du dîner au siège de Veuve Clicquot, ma femme et moi.

J'avais dit à Sarah que j'apporterais un vin. Je n'avais aucune idée et par hasard, j'ai vu une bouteille qui m'est apparue intéressante, un Château de L'Espinglet Rions-Bordeaux 1921. L'occasion de boire un vin de cent ans m'a plu, car il ne reste plus que quelques jours pour boire un 1921 centenaire.

Nous choisissons nos menus. Le mien sera : polenta Taragna truffée, sot-l'y-laisse, crumble de parmesan et jaune d'œuf coulant / paleron de bœuf maturé puis grillé au bois de hêtre, céleri rave « mini » rôti, farci de trompette de la mort et d'anchois, pommes soufflées / fromage / poire rôtie à l'étoile d'anis, crème glacée à la betterave, mousseline au chocolat blanc sur un sablé breton.

Pour l'apéritif, nous prenons un **Champagne La Colline Inspirée Jacques Lassaigue Extra Brut Blanc de Blancs sans année**. Ce champagne apporté froid fait ressortir un peu plus le côté sauvage de l'extra brut. Sur une originale mise en bouche le champagne montre son talent. Le vin vif est large et grand. C'est un champagne de gastronomie doté d'une vivacité exemplaire. Le finale est beau.

Le **Chablis Grand Cru Vaudésir Jean-Paul et Benoît Droin 2020** me faisait peur en regardant sur la liste des vins le millésime, mais en fait il est extrêmement agréable, facile à boire à cette période de sa vie. Il est relativement doux car il est timide, mais s'accorde bien à la polenta délicieuse, dotée d'une truffe goûteuse.

Le **Pommard Les Petits Noizons Domaine de la Vougeraie 2018** est lui aussi une belle surprise car je ne m'attendais pas à une maturité naissante aussi affirmée. Il est tout en velours, délicat mais conquérant aussi. Un bien agréable vin qui demanderait quand même quelques années pour offrir ses complexités qui sont en promesse. Le paleron de bœuf est délicieux et le vin l'accompagne bien.

Le **Château de L'Espinglet Rions-Bordeaux 1921** est d'une bouteille soufflée très ancienne et a un niveau dans le goulot. La couleur est de mangue claire. Hélas, un petit nez de bouchon gâche le plaisir. Normalement, les vins d'avant 1940 n'ont quasiment jamais de nez de bouchon, car les lièges utilisés n'avaient pas cette maladie. Étonné de ce défaut je me suis mis à échafauder une hypothèse : il est probable que le château avait ce vin en cave. Vers les années 50, le château a décidé de reconditionner

des bouteilles de 1921 en prélevant dans une bouteille de 1921 de quoi remettre les autres bouteilles à niveau. Et c'est le bouchon de rebouchage qui a apporté au vin son nez de bouchon, ce qui ne serait pas apparu si l'on avait gardé les bouteilles en l'état. Lorsqu'on voit une telle bouteille au niveau dans le goulot, on ne se pose pas de question alors qu'on devrait s'en poser.

Par un hasard qui comme tous les hasards est étonnant, ma fille aînée a réservé à son nom une table le lendemain ici-même. Elle a pu bénéficier de la bouteille de 1921. Elle a trouvé le vin superbe, sans une trace d'odeur de bouchon. Le temps est un bon infirmier pour les vins.

Nous avons fini notre dîner avec des mignardises et une **Chartreuse verte année 2000** offerte par **Aurélien** le compétent sommelier du restaurant que je connais depuis des années. Le restaurant est agréable et la cuisine pertinente. Il y a des améliorations à apporter dans le service et l'ordonnancement des plats que nous avons parfois trop attendus. Ce qui n'enlève rien au plaisir de venir en ce restaurant tenu par le chef **Alain Pégouret** que je connais et apprécie depuis des lustres.

Amicales salutations de François Audouze