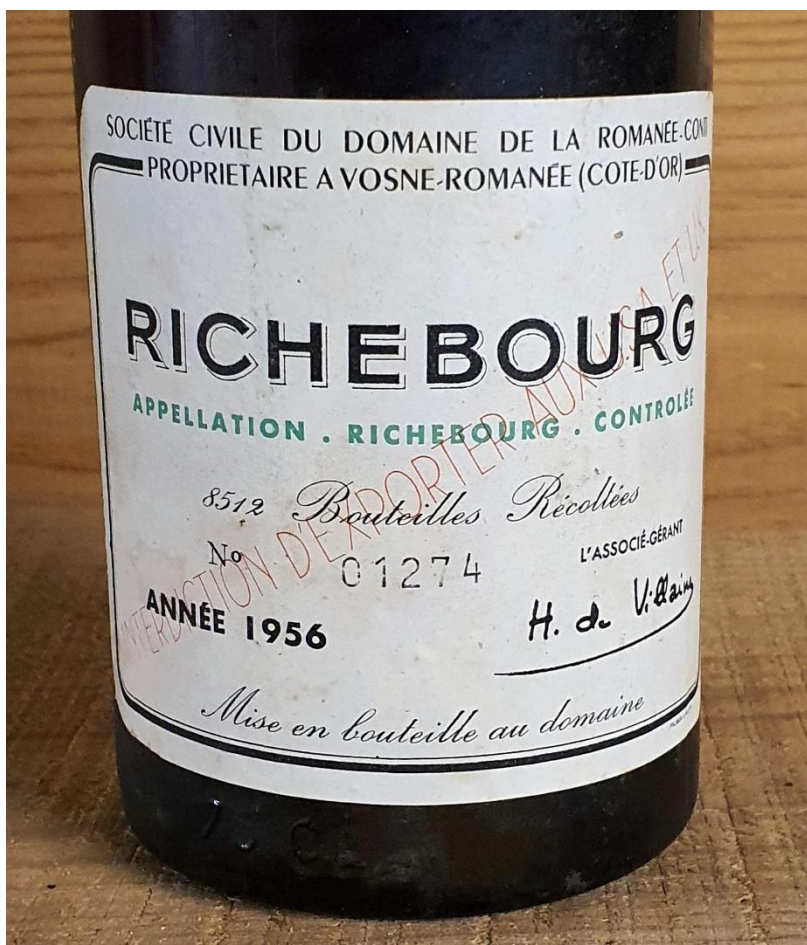


Dîner de Noël en famille avec un Pétrus mémorable, dégustation de caviars à la Manufacture Kaviari avec des Dom Pérignon et réveillon de fin d'année qui a la forme d'un de mes dîners, le 258^{ème}.



Ce **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1956** est l'archétype de la subtilité des vins du Domaine.

Nous allons faire pour la première fois depuis douze ans un **Noël** où toute la famille proche sera rassemblée. Mes deux filles, mon fils et son épouse et les six petits-enfants seront présents. Nous nous sommes tous livrés à l'exercice de l'autotest pour le Covid, afin de nous rassurer les uns et les autres.

Pour l'apéritif il y aura des petites tartines de foie gras, une auréole de gougère, des chips à la truffe et des amandes salées à la truffe. Le **Champagne Veuve Clicquot non millésimé des années 70** offrait un léger pschitt il y a une heure à son ouverture. La bulle existe et la couleur est d'un ambre clair, presque rose. En bouche c'est un plaisir, car la maturité est affirmée et la complexité est marquée. On se régale de ce champagne.

La distribution des cadeaux est lente, les verres se vident assez vite aussi vais-je ouvrir un champagne qui n'était pas prévu au programme. C'est un **Champagne Krug Grande Cuvée** à l'étiquette vert olive qui est la première étiquette des Krug Grande Cuvée qui ont succédé au Krug Private Cuvée au **début des années 80**. Ce champagne est aussi ambré que le précédent. Il a une belle maturité et son passage en bouche est plus enthousiasmant que celui du Veuve Clicquot. Ce champagne est plus noble, plus précis, mais je dois dire qu'au plan du plaisir pur, les deux champagnes sont très proches. Ils sont de très haut niveau.

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

Les cadeaux s'échangent avec un rythme plus soutenu, avec des cris de joie, des sourires et du bonheur. Le repas sera : caviar osciètre / cœur de saumon / bœuf Wagyu ou poulet rôti avec un gratin de pommes de terre / fromages / dessert Ispahan de Pierre Hermé.

Le caviar est accompagné d'un **Champagne Dom Pérignon magnum 1982**. On ne peut pas rêver d'un accord meilleur que celui-ci car le champagne est rond, doux, charmant. Il est large, cohérent, agréable, un plaisir pur. Le Krug est peut-être plus racé, mais au niveau du plaisir, c'est le Dom Pérignon le champion.

Pour le cœur de saumon, forme la plus agréable pour goûter du saumon fumé, j'ai choisi une bouteille rare, un **Meursault S.A. Leroy et Cie 1959**. Alors qu'il s'agit d'un meursault générique, la magie Leroy en fait un vin complexe et raffiné. Il est d'une rare précision avec un beau fruit et un finale de Grand Cru. Son millésime est exceptionnel et le vin donne l'impression de ne pas avoir d'âge. On se régale et le vin aura des votes très favorables.

Le vin suivant a été choisi par curiosité. Cette bouteille n'est pas dans l'inventaire de cave, car il est impossible d'en connaître le millésime. L'étiquette a disparu à 99% mais on reconnaît Pétrus, et cela est corroboré par la capsule. C'est donc sans savoir le millésime que j'ai mis au programme ce Pétrus. En enlevant entièrement la capsule j'ai pu lire 1978 et après avoir retiré le bouchon, le 1978 est bien lisible. Le **Pétrus 1978** au niveau dans le goulot est un vin exceptionnel et on s'en rend compte dès la première gorgée. Tout en lui est parfait, d'un équilibre étonnant. Ce vin est la forme la plus aboutie du vin de Bordeaux. Il est racé, noble, puissant avec une évocation de truffe qui va convenir au délicieux Wagyu. Nous sommes tous impressionnés par ce vin que nous classerons tous premier dans nos votes.

Pour les fromages il y a un **Vosne-Romanée E. et D. Moingeon Frères 1943**. Là aussi il s'agit d'un bourgogne qui n'est ni grand cru ni premier cru mais à qui l'âge a donné toutes les qualités. Il est très agréable, de grande sensibilité et se boit avec un grand plaisir. Une fois de plus je constate que l'oxygénation lente fait des miracles, puisque les vins que j'ai ouverts quatre à cinq heures avant le repas se comportent brillamment.

Alors que j'apprécie tout particulièrement l'Ispahan de Pierre Hermé, celui-ci est déstructuré, de mâche imprécise et même si son parfum de rose est préservé, il y a quelque chose qui ne va pas dans ce dessert. Le **Champagne Dom Pérignon rosé 1982** est absolument remarquable. Quel brio, quel charme, quelle tenue ! C'est sans doute un hasard mais je classerai les quatre champagnes de ce repas dans l'ordre inverse de leurs arrivées, le dernier servi étant le premier.

Le classement que je ferais est d'abord le Pétrus 1978 miraculeux suivi du Meursault Leroy 1959 car il est d'une richesse unique, puis le Dom Pérignon rosé 1982 suivi du Dom Pérignon 1982 et du Krug Grande Cuvée.

Pendant tout le repas les rires, les joies, les anecdotes, les apartés, tout respirait la joie d'être ensemble. Et la chaleur de ce bonheur familial est ce que je classe bien avant le premier vin, car ce bonheur est encore plus précieux.

L'un des cadeaux que nous avons faits à mon fils et son épouse est une dégustation de caviars à la **Manufacture Kaviari**. Nous nous présentons à l'heure du déjeuner à la Manufacture, mon fils, sa femme, ma femme et moi. Dans la salle réfrigérée nous commençons la dégustation de quatre caviars, le Baeri, l'Osciètre, le Kristal et le Daurikus. Le caviar étant gardé très frais, il faut le poser sur sa main à la racine du pouce, là où l'on prisait le tabac, pour que les grains prennent de la chaleur.

Très rapidement, je propose à **Baptiste** qui dirige la dégustation que nous passions à table pour déguster les caviars avec le champagne que j'ai apporté.

Le Baeri, très noir, est vif et cinglant. L'Osciètre est large, gras, aimable. Le Kristal est croquant, précis mais un peu court et le Daurikus est assez original car il combine toutes les bonnes ondes des autres caviars. Il est croquant, large, précis, mais manque un peu de longueur. Nous constatons que plus le caviar monte en température, plus il s'exprime. Baptiste nous donne un conseil d'une grande

pertinence : un caviar se goûte en fermant les yeux. Et c'est vrai qu'il s'exprime beaucoup mieux, comme d'ailleurs s'exprimeraient les grands vins si on fermait les yeux.

Le **Champagne Dom Pérignon 1990** a une couleur très claire, une bulle discrète et n'avait pas de pschitt ce qui est étonnant. Sa sérénité est extrême et je ne vois pas quel champagne pourrait être le meilleur partenaire pour les caviars. Il est large, joyeux, affirmé et élégant. C'est le Fred Astaire des champagnes.

J'avais prévu, "pour le cas où", d'ouvrir un autre champagne. Le **Champagne Dom Pérignon 1973** a une cape noire qui a blanchi, comme si sa couleur noire s'était transformée en un goudron gras qui me colle aux doigts. C'est particulièrement désagréable. Le bouchon se cisaille lorsque je veux l'extirper et il faut enlever la partie basse avec un tirebouchon. Il n'y a pas de pschitt et la couleur dans le verre est d'un rose magnifique. Le 1973 est plus complexe et plus noble que le 1990 mais le plus jeune est plus naturellement le compagnon du caviar sauf pour un nouveau, la surprise de notre dégustation. Le Beluga aux grains plus gros et plus gris que les autres est d'une rare complexité. Il fait voyager dans une autre dimension. C'est avec le 1973 que le beluga s'exprime le mieux.

Karine Nebot nous rejoint ainsi que son père et nous bavardons joyeusement. Baptiste nous apporte une délicieuse pâtisserie pour conclure ce repas. Mon classement final sera : **1 – osciètre, 2 – beluga, 3 – daurikus, 4 – baeri, 5 – kristal**. Le critère principal de mon classement est la longueur, plus grande pour l'osciètre que pour le beluga, malgré le charme énigmatique du beluga. Fort curieusement le kristal est le caviar préféré des chefs étoilés et l'explication avancée est que le kristal est plus facilement compagnon d'une cuisine élaborée.

Cette dégustation nous a enchantés.

Le **réveillon de fin d'année** se tiendra pour une fois à notre domicile de la région parisienne. Avec des amis et des membres de ma famille nous serons huit. Le choix des mets et des vins a été fait en collaboration avec mon épouse avec des ajustements progressifs.

Vers midi je décide d'ouvrir les deux magnums du repas pour qu'ils profitent d'une bonne aération. A 16 heures c'est le tour des bouteilles. Le parfum du Richebourg de la Romanée Conti est un miracle, tant il est l'idéal des parfums de ce domaine. Le sauternes a aussi un parfum généreux. Tous les bouchons viennent sans problème. Et c'est à 18 heures que j'ouvre le champagne de 1955 pour qu'il jouisse d'une aération qui l'épanouira.

Des amis qui dormiront à la maison sont arrivés vers 18 heures aussi pour attendre les autres invités j'ouvre un champagne non prévu au programme, un **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 2007**. Quelle belle surprise de voir ce champagne à ce niveau. Il est jeune mais offre une largeur généreuse du plus bel effet. Il est gourmand, ce qui est sympathique.

Lorsque tous les invités sont présents, je sers le **Champagne Salon magnum 1995**. Il a une bulle active, une couleur claire et l'on sent d'emblée que c'est un seigneur, plus complexe que le 2007 mais aussi plus serré. Il est vif et tranchant avec une belle longueur. J'attendais sans doute un peu plus de rondeur de ce champagne. Cela viendra avec le temps.

Nous grignotons des amandes au sel truffé, une gougère présentée en une couronne torique, une jolie préparation à base d'œufs de saumon de taille respectable, du jambon Pata Negra, de la mimolette bien douce, et surtout des tranches de boudin blanc poêlé qui créent le plus bel accord avec le beau champagne.

L'idée me vient d'essayer le boudin blanc sur le deuxième champagne d'apéritif, le **Champagne Charles Heidsieck Royal 1955** qui se présente dans un flacon de toute beauté. Ce champagne est grandiose, large, épanoui et d'une complexité extrême qui montre à quel point l'âge profite aux champagnes, car ce 1955 est transcendant par rapport au 1995 qui devra attendre de longues années avant d'offrir autant de plaisir que celui-ci. En buvant, je me demande si ce Heidsieck ne se situerait dans le haut de la hiérarchie des champagnes que j'ai bus. Il est exceptionnel, rond et accueillant et forme avec le boudin blanc un accord magique.

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

Nous passons à table. Selon une tradition bien ancrée, chaque convive doit trouver sa place en résolvant une énigme qui donne son prénom. Comme chaque année c'est introuvable mais donne l'occasion de s'amuser. Chacun trouve sa place et selon la même tradition je fais un discours de moins de quatre minutes, pour le plaisir d'accueillir mes amis et parents.

Pour le caviar Oscière Kaviari au lieu des habituels champagnes, j'ai prévu deux Chablis que l'on va s'amuser à comparer. Le **Chablis Grand Cru Valmur Vocoret 1971** et le **Chablis Grand Cru Les Clos Vocoret 1971**. Il ne s'agit pas de décortiquer les avantages respectifs de Valmur et des Clos mais de voir si ces vins nous plaisent avec le caviar. Le Valmur est un vin vertical, droit, tranchant, alors que Les Clos est un vin horizontal ou plutôt rond. Autour de la table certains préféreront le tranchant alors que d'autres dont moi préféreront la rondeur des Clos. Mais le plus important est ailleurs, c'est que les deux chablis de 50 ans sont parfaits avec le caviar, et que les deux vins sont intemporels. Et c'est, à mon sens, lié à l'ouverture des vins longtemps à l'avance, ce qui les rend larges et équilibrés et dotés de leur vivacité originelle. Ces deux chablis sont superbes. Ils sont vifs et charmants.

Ils accompagnent aussi des cœurs de saumon particulièrement goûteux et le champagne de 1955 est presque supérieur dans l'accord avec le saumon.

A l'ouverture du **Richebourg du Domaine de la Romanée Conti 1956** au niveau superbe, j'avais failli m'évanouir de plaisir tant le parfum était archétypal, 'rose et sel', si représentatif du domaine. Au service maintenant, le vin est un miracle. Il est clair et sur les premiers verres, et foncera au fur et à mesure jusqu'à devenir presque noir en fin de bouteille laissant une lie dont je me suis régalié. Tout en lui est finesse et subtilité. J'ai un amour particulier pour le millésime 1956, si difficile lorsqu'il a été fait, mais qui a trouvé avec l'âge une vraie résurrection. J'en ai bu 23 fois du Domaine. Le Wagyu bien gras et goûteux met en valeur la subtilité du vin à la belle longueur. Je suis aux anges et mes invités aussi.

Le **Vega Sicilia Unico Magnum 1998** ouvert à midi, donc bu plus de onze heures après, combine des contraires. Il est en effet extrêmement puissant et riche mais il est aussi frais, fluide, rafraîchissant. Il a même un finale qui a des accents mentholés. C'est un vin que j'adore pour ses contrastes. Le bœuf Angus est riche et sanguin et forme un accord plus que pertinent.

Le vin espagnol côtoie quelques fromages et nous allons associer un beau stilton sec et salé au **Château d'Arche Sauternes 1955**. Je l'ai choisi parce qu'il a la même année que le champagne Heidsieck et c'est un bon choix car ce sauternes précis, ample mais réservé est d'une belle élégance. L'accord est toujours parfait.

Ma femme a composé selon une recette de Valérie Costa un dessert au chocolat assorti de quelques grains de caviar ce qui excite joliment le dessert. Le **Rivesaltes Collection Cazes 1935** provoque un bonheur gustatif inégalable car le goût du chocolat et le goût du vin sont strictement identiques. C'est impressionnant et j'adore lorsque cela se produit. C'est rare mais totalement gratifiant quand mets et vin se confondent. Certains amis ont associé le dessert à un **Madère Sec João Marcello Gomes vers 1950**. Ils n'ont pas vécu la même fulgurance sauf un convive qui a mis le Madère premier de son vote.

Nos votons et le temps passant, puisque nous avons changé d'année, j'ai mis quatrième le champagne 1955 que j'aurais dû mettre second. La mémoire oublie souvent les premiers vins.

Le classement global est : **1 - Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1956, 2 - Champagne Charles Heidsieck Royal 1955, 3 ex aequo - Chablis Grand Cru Les Clos Vocoret 1971 et Rivesaltes Cazes Collection 1935, 5 - Vega Sicilia Unico Magnum 1998.**

Mon classement est : **1 - Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1956, 2 - Rivesaltes Cazes Collection 1935, 3 - Chablis Grand Cru Les Clos Vocoret 1971, 4 - Champagne Charles Heidsieck Royal 1955.**

Ce repas parfait pour les accords, la cuisine et les vins mérite par sa conception d'être classé dans mes dîners. C'est le 258^{ème}.

Amicales salutations de François Audouze