

Déjeuner de famille avec des vins sortant des sentiers battus, dîner pour suivre, déjeuner avec un Richebourg DRC 1952 irrésistiblement bon et déjeuner au restaurant Garance.



Voici les seuls indices de reconnaissance de ce
Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1952
qui est l'un des plus émouvants que j'aie bu.

C'est un déjeuner en famille avec mon fils venu de Miami, ma fille cadette et son compagnon, ses deux enfants et sa nounou qui a logé chez nous toute la semaine pour nous régaler avec une cuisine forte d'émotion et de sentiment.

J'ai choisi des vins pour ce déjeuner en mêlant des bouteilles de belle maturité et des bouteilles qui ont un risque possible d'avoir été affaiblies par le temps ou sont en grand danger. Vers 10 heures, je commence à ouvrir un Meursault de 1942 au niveau bas dans la bouteille et à la couleur du vin qui paraît sombre. En déchirant la capsule, je vois un trou béant : le bouchon est tombé dans la bouteille. Il est difficile d'imaginer situation plus horrible. Je carafe le vin au teint un peu grisé et le nez me semble possible. Nous verrons.

J'avais pris une bouteille de Johannisberg de Sion 1962, vin présenté dans une jolie bouteille de forme alsacienne. C'est en fait un vin suisse sec dont, hélas, le parfum annonce qu'il est mort, ayant perdu le

tiers de son volume. J'avais gardé la bouteille de Beaucastel Vieilles Vignes 2010 bue en partie hier au restaurant Langosteria. Il y aura donc un blanc de secours.

Le Pommard 1961 au beau niveau a un parfum idéal. Le Châteauneuf du Pape 1970 au niveau correct a un nez relativement neutre qui ne m'a pas interpellé outre mesure. J'ai ouvert suffisamment de bouteilles pour que nous trouvions notre compte, c'est du moins ce que je pense.

Mon fils a apporté des victuailles, des crèmes aux diverses saveurs et épices, du saumon fumé délicieux et surtout des bulots fantastiques. On mange généralement les bulots sur des plateaux de fruits de mer et les bulots sont posés sur des glaçons, ce qui neutralise leur goût. Alors que ces bulots, à température ambiante, sont parfaits. Avec le **Champagne Dom Pérignon 1980** que j'ai ouvert il y a deux heures, l'accord est magique. Le champagne a une couleur d'un ambre profond et orangé. La bulle est faible mais le pétillant est motivant. Le champagne est large et grand, au sommet de son art. C'est un champagne superbe et glorieux.

J'avais gardé trop longtemps un saint-nectaire qui avait pris des couleurs foncées. Je me suis dit que ces saveurs avancées ressusciteraient peut-être les vins blancs fatigués. Nous mangeons ce fromage et il joue effectivement un rôle diplomatique pour adoucir le **Meursault Patriarche 1942** qui à ma grande surprise se révèle plus sympathique que ce que je craignais. Il a même quelques accents charmants, au point que ma fille classera ce vin premier des vins du repas. J'en suis content car cela prouve – une fois de plus – que tous les vins méritent qu'on leur donne une chance.

Evidemment cela ne se produit pas toujours comme nous le démontre le **Johannisberg de Sion 1962** qui est mort et imbuvable, ce que l'on reconnaît à un parfum qui semble définitivement bloqué. C'est donc le moment de servir le **Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes Château de Beaucastel 2010**. Il est beau, fruité, juteux, joyeux et en même temps frais aux accents aqueux. Un vrai bonheur naturel. 24 heures de plus lui ont donné une belle largeur.

Sur deux poulets délicieux, le **Pommard Naigeon-Chauveau 1961** qui avait le plus beau nez à l'ouverture montre à quel point il est velouté et charmant. C'est l'amour courtois d'un vin féminin au final riche. L'année 1961 est décidément une grande année.

Le **Châteauneuf-du-Pape Clos Saint-Marc A. Estevenin 1970** a une odeur extrêmement désagréable qui ne m'avait pas frappé à l'ouverture. Le vin est désagréable et repoussant. Nous n'insistons pas. Il faut donc ouvrir un autre vin rouge pour les fromages dont un Mont d'Or séduisant. Jamais je n'aurais pensé devoir ouvrir une nouvelle bouteille.

C'est donc sur l'instant que se présente un **Clos de Vougeot Méo-Camuzet 1992** qui est le vin qui, le premier, m'a fait apprécier les immenses qualités de ce domaine. Ce 1992 se présente un peu plus mature que ce que j'attendais, ayant perdu un peu de fraîcheur pour de la rondeur. C'est un vin que j'adore, aristocrate, qui profite du crémeux du Mont d'Or.

Le dessert est de sorbets qui n'appellent aucun vin.

Le soir, il ne reste que mon fils. J'ouvre une boîte de caviar osciètre de Kaviari pour un **Champagne Krug Grande Cuvée étiquette crème** qui est de la deuxième génération des Grande Cuvée. La bouteille est d'une beauté splendide. Le champagne est un peu rigide, avec une toute petite acidité, aussi il manque un peu de charme, même si c'est un grand champagne. Aujourd'hui j'ai préféré la rondeur du Dom Pérignon 1980. Ce qui vaut un jour ne vaut pas toujours. Ce qui est plus important c'est d'avoir donné des chances à tous les vins de ces deux repas, et d'avoir eu des moments passionnants.

Mon classement serait : **1 – Pommard 1961, 2 – Dom Pérignon 1980, 3 – Beaucastel Vieilles Vignes 2010, 4 – Clos de Vougeot 1992, 5 – Krug Grande Cuvée étiquette crème.**

Ce fut une belle journée en famille.

J'avais prévu d'ouvrir une grande bouteille pendant le séjour de mon fils à Paris. C'est un Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1952 qui a perdu son étiquette. Le vendeur en qui j'ai confiance a

fendu légèrement la coiffe de la bouteille, ce qui permet de lire clairement le mot Richebourg et l'année. Le niveau est assez bas, comme cela se produit fréquemment pour les vins du Domaine de cette époque. Le verre de la bouteille est très lourd et épais, d'une fabrication sans doute plus ancienne.

Trois heures avant le repas j'enlève le haut de la capsule et je retire le bouchon qui n'a aucune noirceur qui aurait empêché de lire des inscriptions. Le bouchon est beau. Le nez est typique des vins du Domaine, marqué par une légère trace de sel. Il est très prometteur. Je suis heureux.

Une heure avant l'arrivée de mon fils j'ouvre une bouteille de Krug Private Cuvée des années 60 ou 70 qui, elle aussi, a perdu son étiquette. Il ne reste aucune marque de la maison Krug. Seul le très beau bouchon indique clairement Krug et Private Cuvée. Un pschitt est présent ce qui est assez rare.

Les deux bouteilles étant sans aucun indice, mon fils devra trouver à l'aveugle de quels vins il s'agit. Mon fils arrive et j'ouvre une boîte de caviar osciètre prestige Kaviari qui me semble tout indiquée pour démarrer le repas.

Le **Champagne Krug Private Cuvée années 60/70** a une couleur étonnamment claire. La bulle est active. Le champagne est divin, si grand, si on le compare au Krug Grande Cuvée étiquette crème de la veille. On change de dimension. Le champagne est à la fois émouvant et viril. C'est un champagne de rêve, combinant énergie et velours. Nous sommes aux anges. Mon fils ne reconnaît pas Krug, mais ça n'a pas d'importance.

Nous poursuivons la dégustation du champagne avec une rilette qui met en valeur d'autres facettes. Il est éblouissant de sensibilité. C'est un rêve qui nous enveloppe. Ce Private Cuvée est probablement le plus grand des « jeunes » Private Cuvée que j'aie bus. On ne peut pas comparer à ceux des années 40 qui sont dans une autre dimension.

Il suffit de mettre son nez au-dessus du verre pour que l'on sache que le vin est du domaine de la Romanée Conti. Mon fils ne demande même pas confirmation de son hypothèse, il sait. Le parfum est à la fois puissant et riche en alcool et en même temps subtil et complexe. Le vin paraît si grand que mon fils pense que c'est une Romanée Conti. Je lui dis que s'il en a la complexité, la puissance de ce vin ne correspond pas à une Romanée Conti. C'est un **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1952**. Mon fils situe l'année dans la décennie soixante. Son choix est compréhensible du fait de la vigueur du vin.

Sur un pâté en croûte le vin est fort civil, nous délivrant des subtilités infinies. Quel grand vin. Nous sommes sous son charme. Des tranches de viande rouge froides ont des gouttes de sang qui trouvent avec le vin un accord merveilleux. Nous savons que nous vivons un moment exceptionnel.

Tout-à-coup, est-ce sur la viande rouge ou est-ce sur un Mont d'Or, je ne sais, mais je ferme les yeux et je mets mes mains sur les yeux, me recueillant pour jouir de l'apparition d'un vin brusquement parfait, intemporel, incommensurable. L'émotion, le choc durent quelques secondes. Quel bonheur.

Mais ce qui est encore plus extraordinaire, c'est que mon fils me dit qu'il vient d'avoir le même choc, le même sentiment de perfection absolue. Est-ce la transition entre le sang de la viande rouge et la douceur crémeuse du fromage, je ne sais pas, mais il est sûr que nous avons eu un déclic qui a fait naître cet instant unique.

J'ai bu la fin de la bouteille, devenant de plus en plus noire, et chaque petite gorgée de ce liquide noir est apparue comme un bonheur de plus. Ma femme nous a vus assommés de bonheur, si heureux de ce partage avec des sensations vécues en simultanéité. Ce Richebourg fait partie des plus grands que j'aie eu le plaisir de boire, presque au même niveau que les sublimes Richebourg préphylloxériques des années 30.

Le champagne s'est révélé délicieux sur une tarte aux poires, le fruit épousant le champagne pour le rendre plus doucereux.

Les moments de communion avec mon fils pour déguster des vins exceptionnels sont des plaisirs qui enchantent ma vie.

Déjeuner de famille au **restaurant Garance**. Je suis en avance pour ouvrir la bouteille que j'ai apportée. Cela me laisse le temps de choisir deux autres vins puisque c'est à mon tour d'inviter mon frère, ma sœur et mon beau-frère. Les explications de **Guillaume Muller** sont pertinentes.

Nous buvons un **Champagne Reflet d'Antan Bêrêche et Fils sans année** qui est construit comme une Solera sur une base de vins de 2009 et dégorgé en 2014. C'est une découverte pour moi. Le champagne est assez ambré. La bulle est présente mais pas envahissante. Le goût est plaisant, rond et civilisé. Ce n'est pas un champagne extrême mais plutôt cohérent et gastronomique. Les petites bouchées d'accueil sont particulièrement goûteuses. On sent que le chef a du talent.

Mon menu sera : biche en tartare, caviar Petrossian, gaufres / canard de Vendée, plat que nous prendrons tous les quatre pour le vin rouge.

Le vin blanc que j'ai choisi avec Guillaume est un **Blanc Fumé de Pouilly Didier Dagueneau 2013**. Il surprend tant il est blanc comme de l'eau, ce qui contraste avec la couleur du champagne ambré. Le vin très fluide glisse en bouche avec bonheur. Il est très agréable, minéral et beaucoup plus civilisé et accueillant qu'un Silex de Dagueneau par exemple qui est fort et conquérant. Ce vin convient très bien au tartare de biche quand le champagne est parfait sur le caviar.

Le canard est superbement cuit avec une chair de grande qualité. Le **Châteauneuf-du-Pape Bouchard Père et Fils 1964** a un niveau exceptionnel pour un vin de 58 ans. Le nez est riche et précis et le vin en bouche est gouleyant, simple, direct et parfaitement équilibré. C'est un vin de plaisir qui n'a pas d'âge. On lui donnerait volontiers moins de trente ans. Les Châteauneuf-du-Pape vieillissent remarquablement en gardant une fraîcheur et une spontanéité plaisantes.

J'ai choisi un parmesan pour finir mes vins, car ce fromage s'accorde aussi bien à un blanc qu'à un rouge. Ce restaurant mérite beaucoup d'éloges.

Amicales salutations de François Audouze