

Déjeuner au restaurant l'Ecu de France, préparation d'un futur repas au Plénitude avec le chef Arnaud Donckele, déjeuner au restaurant Tout Paris de l'hôtel Cheval Blanc, déjeuner au restaurant Anne et bar, déjeuner avec des polytechniciens de ma promotion et déjeuner de dimanche en famille avec un sublime La Tâche.



Ce **Château Cheval Blanc 1966** a été bu lors de la préparation d'un repas au restaurant Plénitude et lors d'un déjeuner au restaurant Tout Paris avec un ami.

Le **restaurant l'Ecu de France** est l'un des plus anciens que je connaisse. Nous nous y rendons, ma femme et moi, avec des amis du sud de la France. Il fait beau et nous serions tentés de déjeuner sur la terrasse le long de la Marne, mais en cette fin mars, ce serait un peu audacieux.

Le menu que nous avons choisi, créé par un tout nouveau chef est : pesto de basilic sur un lit de betteraves, œuf de truite / macaronis farcis au foie gras, gratinés au parmesan / bar sur un risotto de coquillages, sauce bourguignonne / pigeon en croûte de céréales au foie gras, panais onctueux / millefeuille à la vanille de Madagascar, caramel fondant.

Le **Champagne Dom Pérignon 2008** est vraiment un grand champagne. Il me semble qu'il deviendra un Dom Pérignon historique. Pour l'instant c'est un très bon champagne, mais après le Dom Pérignon 1943 que j'ai bu hier, on peut comprendre qu'il ait encore besoin de s'affirmer.

Le **Château Rayas blanc 2007** est un très grand vin blanc. Servi froid il a besoin de temps pour délivrer son charme et sa largeur. Quand je bois le champagne juste après le Rayas, le Dom Pérignon devient beaucoup plus complexe, et j'ai très souvent vérifié qu'il existe une fécondation réciproque entre champagne et vin blanc, chacun améliorant le goût de l'autre.

J'ai demandé que le **Bonnes Mares Domaine G. Roumier 2014** soit ouvert au dernier moment, juste quand le plat est servi, car j'aime l'émotion qu'apporte « l'éclosion » d'un vin jeune délicat. J'avais

imaginé que le vin bourguignon serait servi au moment du pigeon mais comme nous avons fait honneur aux vins précédents, il faut s'intéresser au vin rouge. Je demande à **Hervé**, le sympathique directeur, que la préparation du poisson soit faite pour accompagner un vin rouge et la réponse est immédiate, la sauce étant faite sur l'instant au vin rouge. Félicitations au chef. L'accord du Bonnes Mares et du bar est divin. Le vin est particulièrement délicat et raffiné.

Pour le pigeon beaucoup trop cuit (étonnant), l'**Hermitage Chave rouge 2014** est un seigneur. Mieux, c'est un empereur. Il est d'un équilibre parfait, pur, amical. Il représente une expression de l'Hermitage sans âge, éternelle, et c'est un compliment de ma part car face à un 2014, je devrais dire « trop jeune ». Mais ce n'est pas le cas, ce vin est parfait.

Lorsque j'ai eu à boire la première gorgée du Chave pour valider la commande de la bouteille, j'ai eu une remarque a priori surprenante. Je sens le vin et je dis : « oh, belle cave ». Je ne jugeais pas le vin, je sentais qu'un tel parfum ne pouvait provenir que d'un vin stocké dans une cave parfaite. Ai-je le nez assez fin pour émettre une telle hypothèse, je ne sais pas, mais c'est venu spontanément.

Le dessert a été accompagné par un **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 2007**. Il est jeune mais il a bien joué son rôle en accompagnant le millefeuille.

J'ai suggéré un classement des vins que nous avons bus : **1 - Hermitage Chave 2014, 2 - Bonnes Mares Roumier 2014, 3 - Dom Pérignon 2008, 4 - Rayas blanc 2007, 5 - Taittinger 2007**. Il a été approuvé par tous. Ce fut un grand moment d'amitié.

Prochainement, je vais enfin réaliser le dîner dont le thème est la Romanée-Conti que je voulais faire depuis des années. Et il sera fait par le chef Arnaud Donckele avec lequel j'ai une relation d'amitié particulière. Je viens donc au **restaurant Plénitude** pour mettre au point le menu avec Arnaud, avec Bertrand le chef de cuisine de Plénitude, Alexandre le directeur du restaurant et Emmanuel, le sommelier des restaurants de Cheval Blanc Paris.

Parallèlement, je dois déjeuner avec un ami qui a choisi le restaurant Tout Paris qui se situe au septième étage de l'immeuble de Cheval Blanc Paris. J'ai promis d'apporter une bouteille. Je trouve amusant d'apporter un Cheval Blanc et j'en prends un ancien afin de le faire goûter aux participants de la réunion de travail, afin de se remémorer le goût des vins anciens.

J'ouvre donc pour les participants de la réunion de travail un **Château Cheval Blanc 1966**. Le bouchon se brise en peu de morceaux et la première odeur est bouchonnée, mais cette sensation disparaîtra en moins d'une minute. Il reste un parfum puissant et profond, très riche.

Lorsque nous goûtons le vin on ressent une trace très longue continue, d'une rare complexité. On est dans des tons de charbon et de truffe, avec une grande noblesse et une forte densité. Il y a des accents de vin ancien mais d'une belle élégance. Et le fait de le goûter tout en réfléchissant au menu est une bonne chose car on prend conscience que les plats doivent suivre la ligne tracée par le vin.

Je suis toujours fasciné par la créativité d'**Arnaud Donckele**. Il suffit que j'esquisse une suggestion et Arnaud voit déjà le plat qu'il va créer. Et je remarque aussi la connivence qui existe avec Bertrand qui a déjà anticipé ce qu'Arnaud allait dire. Quel bonheur que de composer un menu dans une telle ambiance. Je joue un peu le rôle du Père Fouettard, car je suis celui qui dit non lorsque des propositions sont faites, anticipant ou imaginant qu'un accord ne se ferait pas avec la piste proposée. Le travail est accompli avec les suggestions de tous et la vision du chef.

Avec mon ami nous nous rendons à la brasserie **restaurant Tout Paris**, accueillis par **Sarah** toute souriante qui a un talent certain pour orienter nos choix. Nous prendrons la tarte tourteau, avocat, cédrat confit et coriandre / le homard bleu au barbecue / le soufflé mandarine et son sorbet. Arnaud Donckele est présent en ces lieux et rencontre de nombreuses personnes, sollicité et affairé. Il est intervenu personnellement pour nous faire servir des préparations délicieuses. Le Château Cheval Blanc 1966 est large. Mon ami le trouve excellent mais ne le trouve pas très long. Ceci ne me gêne pas car sa trace en bouche, large, est aussi linéaire. Il est riche et noble avec un finale marqué par le charbon

et la truffe, très prégnants. L'accord avec le homard est superbe. Le homard est servi généreusement. Il est de grande qualité.

Mon ami a commandé un **Champagne Dom Ruinart rosé 2007** qui est très équilibré, solide et de belle émotion. Il n'est pas d'une grande complexité mais il se montre gastronomique. Je le bois avec plaisir.

Ce repas fut bon, avec un service impeccable. Le restaurant Tout Paris est à recommander, d'un niveau de belle et bonne brasserie.

Nous avons fêté en 2021 le soixantième anniversaire de notre promotion de l'école Polytechnique. Cela a donné à quelques amis l'envie de se revoir. Nous devions être sept, nous sommes six chez un des amis qui a préparé pour nous un pot-au-feu remarquablement exécuté, avec des légumes et une viande de belle qualité. J'ai annoncé que j'apporterais du vin et je suis arrivé un peu en avance pour ouvrir les vins. Mon choix s'est porté sur des vins de 1961, l'année de notre promotion.

Nous commençons par un **Champagne Taittinger 1961** très légèrement ambré, à la bulle faible mais dont le pétillant est intact. Il est rond, agréable, cohérent dans sa structure et de grand plaisir. Mes amis peu familiers des champagnes anciens sont heureusement surpris par ce beau Taittinger.

Pour le plat, j'avais ouvert un vin à l'étiquette amusante. En grosses lettres il y a marqué « Bordeaux Vieux » puis dans une couronne « Sélection cinquantenaire » et en haut l'année 1961. Je pensais qu'il s'agissait d'un vin sec mais en fait il s'agit d'un vin liquoreux léger, certainement un Premières Côtes de Bordeaux. Ce **Bordeaux Vieux Premières Côtes de Bordeaux 1961** est délicieux, délicat, souplesment moelleux et se marie très bien au pot-au-feu, contre toute idée préconçue.

Pour le fromage nous avons un **Champagne Laurent Perrier sans année** un peu monolithique mais qui joue son rôle. Pour le dessert, j'avais ouvert un **Château de Malle Sauternes 1961** beaucoup plus riche que le Bordeaux Vieux et de belle prestance, un sauternes abouti, équilibré et plein de charme.

Nous avons longuement parlé de mille et un sujets, avec des avis parfois divergents car nos parcours en soixante ans ont été très différents. Mais notre amitié est toujours aussi forte. Des amis de soixante ans, c'est un capital précieux.

Il y a sur la place des Vosges un hôtel qui est un des plus charmants de Paris, le Pavillon de la Reine. En traversant le petit jardin mais grand pour le lieu il y a le **restaurant Anne et bar**. La décoration appelle au calme et au bonheur de vivre à un rythme ralenti, loin des trépidantes tendances actuelles. L'accueil est charmant.

Je demande la carte des vins qui est peu fournie et d'une présentation erratique. Lorsque je demande au très aimable directeur pourquoi la présentation n'est pas faite par région il me dit que la cave étant petite, il n'ose pas classer par région car il y en aurait certaines dont il n'a qu'un seul vin. Au détour d'une page je vois un Pauillac Château Latour 2011 présenté à un prix anormalement bas. Je commande la bouteille, mais, me méfiant, je demande qu'on me montre la bouteille avant de l'ouvrir.

Quand la bouteille arrive je vois marqué en gros le mot « Pauillac » et il n'y a aucune mention de Château Latour. Il s'agit sans doute d'un énième vin de château Latour. Je ne donne pas suite et j'ai senti que j'avais un peu vexé le directeur en imaginant qu'un Latour puisse être à un prix aussi bas. Mais comme dit le dicton « qui ne tente rien n'a rien ».

Je jette mon dévolu sur un **Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Murgers Lignier-Michelot 2017**. Le nez du vin est d'une jeunesse folle. Il va falloir que je m'habitue.

Je commande des asperges vertes de Mallemort, mimosa au caviar golden, velouté Argenteuil et l'agneau de lait, épaule confite au paprika fumé, semoule de chou-fleur et jus corsé. Pour les asperges je demande que tous les accompagnements soient mis de côté car les asperges seules se marieront au vin et c'est le cas. J'adore l'amertume des asperges avec un vin jeune. Par curiosité, j'ai essayé le caviar délicieux et bien gras avec le vin rouge et à ma grande surprise, l'accord se trouve. Cela me donnera envie d'explorer des accords vin rouge jeune et caviar, ce qui est loin d'être évident.

L'agneau de lait est fondant et gourmand ce qui met en valeur le vin jeune bien sûr mais avec une belle énergie. Un plateau de fromages permettra de continuer à profiter du vin.

Le service est agréable, le directeur est attentionné. On ne peut que recommander ce restaurant d'hôtel au charme certain.

Récemment j'ai acheté sept bouteilles de La Tâche des années 50 avec plusieurs bouteilles de bas niveaux. Le prix tenait compte de l'état des bouteilles. L'idée est d'ouvrir ces vins en famille, puisque mes enfants sont habitués à boire des bouteilles qui sortent des sentiers battus.

L'une des bouteilles a une étiquette où il est quasiment impossible de lire si c'est La Tâche, mais on voit bien que le vin est du domaine de la Romanée Conti et le millésime n'est pas lisible non plus, seuls apparaissant les chiffres 1, 9 et 5. C'est elle que je choisis d'ouvrir pour un **déjeuner de dimanche en famille** avec ma fille cadette, son compagnon et trois petits-enfants. Elle a un très beau niveau pour des vins du domaine de cette époque.

J'ouvre la bouteille de bon matin et le bouchon se brise en quelques morceaux et je peux lire 195, mais pas le dernier chiffre qui pourrait être un quatre. Le parfum est absolument superbe, avec le sel et la rose si représentatifs des vins du domaine. Je pense que dans cinq heures nous allons boire une merveille.

Ce vin mérite d'être accompagné par un grand champagne. Le **Champagne Krug Grande Cuvée à l'étiquette crème** est un champagne très noble, très expressif et intense. A plus de 30 ans il a atteint un état de perfection. Il est extrêmement vineux et vif. Sa couleur est ambrée d'or rose. La bulle est rare mais le pétillant est fort. Sur du jambon Pata Negra, du chorizo et des chips à la truffe le champagne vibre bien mais c'est surtout sur une tarte à l'oignon au goût légèrement sucré que le Krug est impérial.

La Tâche Domaine de la Romanée Conti vers 1950/1955 est une immense surprise. Le parfum est à 100% ce qu'un vin parfait de la Romanée Conti doit être. Et en bouche, c'est spectaculaire. Avec ma fille nous nous sommes mis d'accord sur le fait que c'est l'un des plus grands vins du domaine que nous n'ayons jamais bu. Une telle énergie, une telle vivacité sont extrêmement rares. Il n'a pas la rondeur des plus anciens comme 1929, mais il a une énergie et une authenticité sans pareil. C'est ce que la Romanée Conti a fait de mieux. L'émotion est totale. Sur un poulet cuit à l'ail accompagné de fenouil et de pommes de terre à l'huile d'olive, l'accord est idéal.

L'accord se poursuit sur un Cantal et un saint-nectaire. La noblesse de ce vin subtil et prenant est impressionnante. Un tel vin illumine ma vie et me fait penser que les autres vins du lot acheté pourraient être grands. Bel espoir.

Amicales salutations de François Audouze