

Déjeuner de conscrits au Yacht Club de France, déjeuner au restaurant Taillevent, déjeuner au restaurant le Grand Monarque à Chartres avec neuf Montrachet du Domaine de la Romanée Conti.



Ce n'est pas tous les jours que l'on peut goûter dans le même repas neuf Montrachet du Domaine de la Romanée Conti

C'est à mon tour d'inviter mes amis du club dont nous sommes, sauf un, tous des conscrits. Etant sensible aux efforts et aux soins du gérant de la cuisine et la salle à manger du **Yacht Club de France**, **Thierry Le Luc** et du chef de cuisine **Benoît Fleury**, j'ai invité mes amis à déjeuner en ce lieu.

Nous aurons à l'apéritif des huîtres de Marennes et des bulots. Le menu sera : assiette de langoustines / filets de rougets français et noix de Saint-Jacques rôties, courgettes, mini giroles, pommes gaufrettes et sauce crustacés / fromages / tarte Tatin aux pommes et mangues.

Nous commençons par le **Champagne Moët & Chandon Vintage 2002** que je trouve un peu épais et lourd, mais c'est parce que ma bouche n'est pas prête à le déguster. Il devient plus courtois sur les huîtres d'une fraîcheur marine rare.

C'est surtout le **Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2007** que j'attendais sur les huîtres car le blanc de blancs est fouetté par les brises marines de ces huîtres. Les bulots parfaits parce que frais s'expriment bien avec le Moët.

L'assiette de langoustines est impressionnante de générosité. J'avais envisagé que pour le plat de poisson nous pourrions examiner comment fonctionnent les accords avec des vins secs et des vins plus doux. Dans ce programme, j'avais imaginé que le magnum d'**Altenberg de Bergheim Marcel Deiss 1994** représenterait les vins secs. Erreur absolue. Ce vin à la couleur presque orangée est résolument doux et délicieux. Il est parfait avec les langoustines si douces.

Le plat de rouget mêle des saveurs distinctes mais cohérentes et la sauce va créer l'accord entre le poisson et les vins doux. Le **Clos Saint Urbain Rangen de Thann Zind Humbrecht Pinot Gris**

Vendange Tardive 1994 est d'une grande délicatesse associée à une force plus grande que celle du vin de Marcel Deiss. C'est ce pinot gris qui profite le mieux de la sauce.

Une remarque au passage. Alexandre de Lur Saluces a toujours défendu l'accord des sauternes avec les asperges. J'ai pu constater que les vins d'Alsace de vendanges tardives se sont mariés avec bonheur aux asperges du plat de poisson.

J'avais apporté trois vins rouges qui avaient été servis hier au déjeuner d'anniversaire de ma fille et dont il restait de quoi déguster. Chacun de ces vins a gardé une belle solidité. Le **Cabernet H.Lun 4073 de Bolzano 1967** est solide et parfait pour les fromages. Le **Château Trotte Vieille 1967** est toujours aussi gracieux et le **Marquès de Murrietta rouge Ygay 1978** est toujours aussi noble et puissant. Ils sont tous les trois adaptés aux beaux fromages.

J'ai tenté un Munster fort sur le vin de Deiss et cela s'est montré cohérent.

Le **Beerenauslese Pinot blanc Weinbau Landauer Autriche 1995** nous emmène dans le territoire du Grüner Veltliner. Le vin est profond, riche, avec des notes de miel. Ce vin est frais et idéal pour la délicieuse tarte Tatin.

Le **Champagne Mumm Cordon Rouge années 60** est d'une grande élégance de champagne ancien. Il a agréablement créé le point final d'un repas réussi.

Nous avons parlé de tout et de rien et beaucoup moins de politique qu'en certains repas.

Dans une semaine, je vais faire le dernier grand repas de mon année « scolaire » au **restaurant Taillevent**. Je vais livrer les vins du dîner et j'en profite pour venir déjeuner en invitant quelqu'un qui a une grande expertise des vins, mais des vins jeunes.

Il se trouve que j'ai acheté récemment des vins anciens en demi-bouteilles. C'est l'occasion de vérifier si la petitesse du format a une influence sur la longévité des vins. Je suis arrivé au restaurant avec très peu d'avance. On peut donc considérer que les vins sont ouverts au dernier moment. Aux quatre flacons apportés, j'ai ajouté le reliquat de deux vins bus au Yacht Club de France qui pourraient ainsi composer un programme excitant.

Le restaurant propose un repas à trois plats qui me paraît insuffisant pour la variété des vins que j'ai choisis. Le menu Héritage Taillevent à quatre plats me semble beaucoup plus conforme à la diversité des vins. Il comporte : langoustines, boudin « Tradition Taillevent », fenouil confit, sauce choron, graines de courges, Brocciu / filet de bœuf façon Wellington, morilles au sarrasin, asperges blanches gratinées au vieux Comté, pomme purée / plateau de fromages / Chocolat, chocolat, chocolat.

Le **Champagne Pol Roger ½ bouteille 1969** a une belle couleur d'un ambre jeune. En bouche même si le champagne n'a pas de bulles il a un beau pétillant. Le champagne est large, riche et agréable à boire.

Le **Champagne Ayala ½ bouteille 1979** est beaucoup plus fluide et frais que le Pol Roger. L'un, le 1969 est dans la force et la puissance et l'autre, le 1979 est dans la fraîcheur féminine. Aucun des deux ne semble avoir eu une évolution différente de celle qu'il aurait eue en bouteille.

Si les champagnes ont idéalement accompagné les subtils amuse-bouches et la langoustine, il me semble que les deux vins liquoreux vont accompagner idéalement le boudin.

Le **Beerenauslese Pinot blanc Weinbau Landauer Autriche 1995** ouvert il y a deux jours a une belle fraîcheur qui m'évoque un peu les vins de glace autrichiens mais il est plus consistant qu'eux.

Le **Clos Saint Urbain Rangen de Thann Zind Humbrecht Pinot Gris Vendange Tardive 1994** est absolument magique. Avec deux jours de plus il est d'une largeur incroyable. C'est un vin glorieux, souriant, riche et accompli. Il va trouver un étage supplémentaire de sa fusée avec les morilles qui sont à se damner.

Le filet de bœuf en croûte est copieux. Le **Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes ½ bouteille 1971** lui aussi ne laisse pas penser qu'il aurait évolué différemment en bouteille. Il est riche et joyeux, subtil et entraînant et montre que son année est grande.

L'**Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné ½ bouteille 1962** est un vin que j'adore et que je considère comme très proche du légendaire 1961. Celui-ci est merveilleux. Il a tout pour lui. Sa complexité est infinie et son épanouissement est parfait. C'est un très grand vin, idéal sur la viande.

Nous avons essayé les vins doux sur les fromages et pour le dessert au chocolat plus que copieux, c'est le Zind Humbrecht qui s'est montré le plus cohérent même si le Clos des Papes était possible.

Le classement que nous avons fait avec mon invité en retenant le meilleur de chaque série est : **1 – Hermitage 1962, 2 – Rangen de Thann 1994, 3 – Pol Roger 1969**. Je suis très heureux d'avoir assemblé des vins d'une telle diversité.

La cuisine du chef **Giuliano Sperandio** est remarquable et devra être couronnée rapidement par des étoiles. J'ai retrouvé le Taillevent que j'aime, dans sa splendeur. C'est réconfortant.

Nous avons ensuite travaillé, le chef et moi, à la composition du menu du 265^{ème} dîner. Je pense que nous allons nous régaler.

Un ami qui vend du vin organise aussi de temps à autre des événements. Il propose que nous déjeunions au **restaurant le Grand Monarque** de Chartres, sur le thème du Montrachet du Domaine de la Romanée Conti. Le propriétaire du restaurant, que j'ai connu il y a bien longtemps car il était aussi propriétaire du restaurant Le Petit Riche à Paris dans le secteur des banques, a décidé de mettre à notre disposition dix millésimes successifs de Montrachet du Domaine de la Romanée Conti et pour une raison que j'ignore le 2010 ne sera pas présent. Nous aurons donc neuf Montrachet.

Avec deux amis fidèles de mes repas, nous nous rendons au Grand Monarque où Pierre, l'organisateur, a déjà ouvert les vins à 10h30. Les bouchons sont alignés et nous prenons des photos de cet impressionnant alignement.

Comme nous sommes en avance, nous commandons un **Champagne Selse Millésimé 2008** en dehors de notre programme. Ce champagne est d'une invraisemblable noblesse. Puissant, raffiné, sublime, je trouve qu'il surpasse tous les champagnes de 2008 que j'ai eu la chance de boire, de cette immense année.

Les participants arrivent et nous serons dix de divers horizons, Singapour, Belgique, Suisse et autres. Parmi eux le vigneron champenois Jérôme Legras a apporté un **Champagne Legras & Haas magnum 2008**. Passer après le Selse pourrait sembler une difficulté infranchissable mais ce champagne délicat et subtil s'en tire remarquablement bien. Ce Blanc de Blancs de Chouilly est d'une grâce particulière.

Le chef **Thomas Parnaud**, très intéressé par cette expérience a beaucoup travaillé pour les accords. Voici son menu : bouchées apéritives dont un pâté en croûte délicieux / mise en bouche / langoustine Royale triple zéro juste raidie, sauce mousseline coriandre, sarrasin, caviar d'Aquitaine de la maison Perlita / sandre ikéjimité du bassin de la Loire, blettes, feuille de yuzu, jus d'arêtes au safran / ris de veau et homard, jus de veau et émulsion homard, petits pois et morilles / comté de 24 mois et cône de chèvre / prédessert / intemporel millefeuille vanille bleue de la Réunion, caramel beurre salé.

Pierre, l'organisateur, a voulu présenter les Montrachet du Domaine de la Romanée Conti par couples, en juxtaposant deux vins de deux climats différents, une année chaude et une année plus froide et par un hasard arithmétique, la somme des années de chacun des quatre couples de deux Montrachet est 19. Les couples dans l'ordre sont : 2012 et 2007 / 2013 et 2006 / 2014 et 2005 / 2011 et 2008 et le repas se finira sur le 2009.

Le repas ne se prêtait pas à prendre des notes aussi mes commentaires seront-ils succincts. Ce qui m'a frappé le plus c'est l'incroyable diversité de ces vins. Aucun ne ressemble aux autres. La principale

cause de variation est l'importance du botrytis qui généralement pour ces vins jeunes entraîne des couleurs plus intenses.

Malgré la difficulté de classer je me suis amusé à hiérarchiser les vins, en fonction de mon palais qui ne prétend pas être universel, comme le démontre chacun de mes dîners où les votes des participants sont vraiment différents, même s'il y a, bien sûr, des tendances communes.

Le premier de mon vote est le **Montrachet du Domaine de la Romanée Conti 2009** complexe, subtil, au nez incroyable de charme et d'intensité.

Le second est le **Montrachet du Domaine de la Romanée Conti 2008** superbe et riche, certainement le plus large de tous, mais coiffé au poteau par le 2009 à cause de son parfum.

Vient ensuite le **Montrachet du Domaine de la Romanée Conti 2005** beau, un peu plus complexe mais moins solaire que le 2008.

Le **Montrachet du Domaine de la Romanée Conti 2013** est subtil, élégant et complexe.

Le **Montrachet du Domaine de la Romanée Conti 2014** est élégant et frais et subtil aussi

Le **Montrachet du Domaine de la Romanée Conti 2012** est très beau, plus calme, élégant.

Le **Montrachet du Domaine de la Romanée Conti 2006** est peut-être le plus gastronomique après le 2008, aidé par le sandre superbe.

Le **Montrachet du Domaine de la Romanée Conti 2011** est un vin plus calme

Le **Montrachet du Domaine de la Romanée Conti 2007** a un beau fruit, et se montre agréable.

Avant que nous ne passions à table, je redoutais une certaine fatigue du palais en goûtant à la suite neuf vins aussi riches aussi avais-je suggéré que l'on fasse un intermède avec un vin rouge. Un **Château Haut-Brion 1966** avait été ouvert, au nez très rebutant de poussière mais qui s'est épanoui assez rapidement. Lorsqu'on m'a demandé si je maintenais mon désir, j'ai dit non, car nous étions sur une belle lancée. Aussi le Haut-Brion a été servi sur les fromages et j'ai annoncé à l'avance qu'il triompherait sur le chèvre contrairement au Montrachet. Tollé de la part de l'excellent maître d'hôtel mais les faits m'ont donné raison : c'est le Haut-Brion subtil, bien équilibré et solide qui a joué gagnant avec l'excellent chèvre.

J'avais apporté avec moi une bouteille dont la forme suggère un madère, mais n'a aucune indication, ni capsule ni étiquette. Je l'avais ouverte avant le repas et son parfum irrésistiblement brillant indiquait un madère des années 20, sans doute centenaire, d'une bouteille des années 50. Ce **Madère inconnu des années 20** absolument sublime, riche et profond a idéalement conclu ce repas.

Mais ce n'était pas fini. Nous avons visité la grande cave du restaurant qui comporte une cave Jacques Puisais et une cave Jean Carmet. On voit donc l'inclination vers la Loire et ses vins. Puis chose incroyable, le sommelier a ouvert quatre alcools du Domaine de la Romanée Conti. J'en ai bu trois, La **Fine du Domaine de la Romanée Conti 2000** joyeuse et ensoleillée, le **Marc du Domaine de la Romanée Conti 2000** sauvage et viril et le **Marc du Domaine de la Romanée Conti 1994** extraordinaire, très au-dessus du 2000, la perfection du Marc.

Cela m'a poussé à accepter le don d'un convive, un cigare BEHIKE de Cohiba. Une petite merveille à fumer lentement face au beau soleil de Chartres.

Pierre a fait une organisation parfaite. Le restaurant a été d'une générosité incroyable, le chef, présent souvent pour échanger nos impressions a fait une cuisine bourgeoise du plus haut niveau. En ce lieu qui porte au bonheur, nous avons vécu un repas exceptionnel.

Amicales salutations de François Audouze