

265ème dîner de wine-dinners au restaurant Taillevent et dîner au restaurant Plénitude de l'hôtel Cheval Blanc Paris à l'occasion du lancement du champagne Dom Pérignon 2004 Plénitude 2.



Merveilleux **Cheval Blanc 1934** auteur d'un accord sublime avec un ris de veau parfait.

La plus fidèle de mes dîners est Sarah, américaine et chirurgienne, qui très souvent ne vient en France que pour participer à l'un de mes dîners. Je l'invite à déjeuner deux jours avant le prochain dîner et le restaurant choisi est le **Pavillon Ledoyen** car je tiens à présenter mes condoléances à **Yannick Alléno** après la perte si cruelle de son fils. Nous prendrons au verre un **Corton Charlemagne Xavier Monnot 2019** fort agréable malgré son jeune âge et pour les côtes d'agneau une bouteille de **Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes 2014** qui vérifie une fois de plus l'intérêt que je lui porte.

Des parisiens malins savent que quand il fait beau, la terrasse du Pavillon est la solution idéale depuis que le Laurent est en rénovation.

Si l'on considère le calendrier comme le détermine l'Education Nationale, le **265^{ème} dîner de wine-dinners** sera le dernier de mon année « scolaire ». Il me restera à tenir la 36^{ème} séance de l'Académie des Vins Anciens et ensuite mon horizon sera celui des vagues de la Méditerranée.

J'étais venu il y a une semaine livrer les vins au **restaurant Taillevent** et composer avec le chef Giuliano Sperandio le menu du dîner. J'arrive à 16 heures au restaurant pour ouvrir les vins avec Antonin, le sommelier qui servira les vins de notre soirée. Il sent les vins que j'ouvre.

Les deux blancs secs ont des parfums prometteurs, diagnostic partagé. Le bouchon du Carbonnieux blanc 1964 se brise en de multiples morceaux, comme celui du Cheval Blanc 1934 et de la Romanée Conti 1983. Le nez du Cheval Blanc et le nez du Fleurie 1945 sont enthousiasmants. La capsule du Coutet 1958 est d'un rose orange d'une rare beauté et le parfum de ce vin, d'une douceur extrême, est

aussi rose orange. Le Madère 1890 n'a pas de capsule mais un chapeau tressé de tiges de roseaux du plus bel effet. Tous les parfums me sont apparus rassurants, prêts à s'épanouir du fait de l'oxygénation lente.

Un ami nouvellement fidèle de mes dîners est venu me rencontrer vers 17 heures au moment de l'ouverture des rouges. Il m'avait fait un très joli cadeau aussi ai-je prévu de partager avec lui une **1/2 bouteille de Champagne Pol Roger 1969**. Ce champagne est délicieux. Mon ami reconnaît en lui l'âme de Pol Roger, ce qui me fait plaisir. C'est ainsi que nous bavardons jusqu'à l'arrivée ponctuelle de tous les participants.

Nous sommes dix dont quatre que je connais et cinq que je ne connais pas, inscrits grâce à Instagram. Il y a deux anglais, deux américains et une américaine, un australien, un suisse et seulement trois français dont ma fille fait partie.

Dans le magnifique salon lambrissé du **restaurant Taillevent**, nous trinquons debout avec le **Champagne Jacques Selosse Cuvée Substance dégorgé en 2008**. Ce champagne puissant à la forte acidité est d'une grande noblesse. Il interpelle tant il est conquérant. Les gougères calment son énergie.

Le **Champagne Krug Vintage 1982** est d'une délicatesse exemplaire. Il est doux, calme, subtil, mais son calme apparent cache une belle puissance et une impériale complexité. Je suis conquis par ce champagne facile à vivre et à ma grande surprise le Selosse recevra beaucoup plus de votes que le Krug, ce qui me rend heureux car cela prouve que mes convives n'ont pas été rebutés par le caractère sauvage du Selosse. Et c'est bien ainsi. L'amuse-bouche avec des morceaux de seiche est délicieux avec le Krug.

Le thon au caviar d'un bel équilibre est accompagné par le **Pavillon blanc de Château Margaux 1979** et le **Château Carbonnieux blanc 1964**. Je suis servi des deux vins et c'est une tempête sous mon crâne. Le margaux sent la glycérine et le Graves sent le pétrole et le camphre. Comment est-il possible que ces vins qu'**Antonin** le sommelier et moi-même avons sentis comme parfaits soient devenus cela ? Et je me dis : « ça part mal ». La seule explication que je vois est la suivante : après ouverture, j'ai demandé au sommelier de garder les vins blancs ouverts debout dans un réfrigérateur frais. Or quelque temps après, j'ai vu dans le réfrigérateur les deux vins couchés et fermés par des bouchons qui n'étaient pas les leurs. Est-il possible que ces bouchons aient eu une telle influence sur les vins ? Cela paraît étonnant, mais l'écart de parfums est tout aussi étonnant. Mes convives ont été charmants car aucun n'a exprimé un rejet de ces deux vins franchement désagréables, même si derrière le voile de leurs impuretés on sentait ce qu'ils auraient pu être. Fort heureusement la suite va combler nos désirs.

Le risotto qui accompagne la langoustine est divin. Ce plat vogue avec l'**Auxey-Duresses Bégin Clonet 1967** et le **Fleurie Albert Bichot & Cie 1945**. Le bourguignon fait partie des fantassins qui luttent vaillamment à côté des gradés chevronnés et cet Auxey a un parfum délicat et une fraîcheur plaisante même si sa complexité n'est pas extrême. La surprise est immense pour mes convives de voir qu'un beaujolais peut vieillir de si belle façon. Son parfum est charmeur et le vin s'exprime avec élégance. Qui dirait beaujolais en le buvant à l'aveugle ? Il est vraiment d'un équilibre idéal.

Le **Château Cheval Blanc 1934** fait entrer de plain-pied dans le monde des 'vrais' grands vins. Quelle émotion. Je l'aime car il est doux, plein de charme avec une texture fine si raffinée. Un vrai bonheur qui éblouit chaque convive. Le vin a 88 ans et c'est un jeune homme fringant et séducteur. Le ris de veau est d'une cuisson parfaite et l'accord est idéal. Enfin on se sent sur l'Olympe.

Un convive fidèle lecteur fait remarquer que c'est la première fois que je mets deux vins de la Romanée Conti de la même année dans un dîner. Si j'ai pris cette initiative, c'est plus pour les associer que les comparer. La **Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 1983** a pour mon nez et mon palais tout ce qui fait l'âme de la Romanée Conti, la rose mais ici surtout le sel. Et j'adore. La **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1983** est de bel équilibre, d'une cohérence rare, mais le sel lui manque un peu malgré sa rose si élégante. Les deux vins sont d'un accomplissement parfait. Certains

trouvent la Romanée Conti plus riche et plus complexe et l'on verra cette Romanée Conti recevoir un couronnement de république bananière. J'aime les deux vins mais j'ai un petit faible pour la subtilité gracile de la Saint-Vivant.

Le Stilton est de belle qualité et forme avec le **Château Coutet Barsac 1958** un très bel accord. Le vin est d'une douceur extrême, rose et fraîche. C'est avec la mangue que l'accord est absolument parfait. C'est la plus grande émotion instantanée de ce repas que cet accord d'anthologie. Le vin est tout simplement charmant. Le sorbet n'est pas en continuité avec la chair pure de la mangue. La meringue par son caractère sucré crée étonnamment une belle excitation du Barsac.

Le **Madère Isidro Goncalves 1890** a dû être mis en bouteille dans les années 50. Il est d'une belle énergie combinant la douceur et un bel aspect de vin sec. Un ami me dira qu'il s'agit d'un Sercial. De tels vins sont des plaisirs purs. Les variations sur le chocolat sont très agréables.

La cuisine de **Giuliano Sperandio** a été de haute qualité. L'accord le plus beau est probablement celui du Cheval Blanc avec le ris de veau. Tous les plats ont été de belle réalisation.

C'est le moment des votes. La Romanée Conti a cannibalisé les votes avec huit votes de premier. Les deux autres votes de premier sont la Romanée Saint-Vivant et le champagne Selosse.

Le vote global de la table est : **1 - Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1983, 2 - Château Cheval Blanc 1934, 3 - Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 1983, 4 - Champagne Jacques Selosse Cuvée Substance dégorgé en 2008, 5 - Fleurie Albert Bichot & Cie 1945, 6 - Champagne Krug Vintage 1982.**

Mon vote est : **1 - Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 1983, 2 - Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1983, 3 - Château Cheval Blanc 1934, 4 - Fleurie Albert Bichot & Cie 1945, 5 - Champagne Krug Vintage 1982.**

L'ambiance a été particulièrement chaleureuse. Beaucoup ne connaissaient personne mais devant des vins de haute qualité chacun se recueillait avec plaisir. J'ai apprécié l'attitude ouverte de tous devant les vins blancs secs aux déviations inattendues. Nous sommes appelés à nous revoir.

Je reçois un appel d'**Alexandre Larvoir**, le directeur du **restaurant Plénitude de l'hôtel Cheval Blanc Paris**, qui me demande si je suis libre pour un dîner au Plénitude, dont le thème est le lancement du Dom Pérignon P2 2004. Alors que j'aurai le lendemain l'Académie des Vins Anciens, je n'hésite pas une seule seconde et je dis oui.

Comme à mon habitude j'arrive en avance, ce qui me donne l'occasion de saluer des membres de l'équipe du restaurant, dont les charmantes hôtesse d'une rare élégance et maquillées comme des déesses. Il faut dire qu'il y a dans le groupe LVMH de quoi satisfaire toutes les envies d'être belle.

Des photographes ont réalisé un décor tout en blanc sur le thème de Dom Pérignon pour photographier les V.I.P. qui viendront. Nous serons cinq à table dont le sommelier d'un grand hôtel de luxe, deux amis d'Arnaud Donckele qui vivent dans le sud de la Bourgogne mais ne sont pas du monde du vin, l'éditrice de la Revue Vigneron et moi.

Lorène, notre charmante hôtesse, toute souriante, nous explique que notre repas se fera en plusieurs étapes en des lieux différents. Chaque table suivra le même parcours, mais successivement. Je n'ai que la version anglaise du menu qui est inspiré par le Champagne Dom Pérignon Vintage 2004 P2 : oyster, champagne, fennel for broth « songe anisé » / leerfish, spider crab, brocoli for vinaigrette « ambroise » / sea potato for broth « ode à l'iode » / Zitone pasta Saint-Tropez inspiration / poultry, caviar, trompette courgette for velouté « champenois » / twilight over the star, grapefruit, rose, champagne / rose financier.

Je ne sais pas si c'est volontaire ou inconscient, mais le financier à la rose est ce que je demande quasi systématiquement pour accompagner le dernier liqueureux de mes repas. La talentueuse **Yuki**, ancienne pâtissière du restaurant Pages, maintenant installée à son compte, propose ce financier qu'elle nomme

financier François en souvenir de la création commune de ce dessert. Hasard ou préméditation ce soir, les deux hypothèses me plaisent.

L'huître divine est le meilleur ambassadeur pour faire connaissance avec le **Champagne Dom Pérignon Vintage 2004 P2**. Instantanément le plaisir est là. Le champagne est d'un équilibre rare, serein et pourrait être l'étalon de mesure de ce qu'est le parfait Dom Pérignon. Il est agréable à boire tel qu'il est, si simple mais si structuré.

Alors que je suis quasi inconditionnel des champagnes de dégorgement initial, car ils représentent ce qu'est le champagne de son millésime originel, je dois dire que ce champagne est un vrai succès car il ne joue pas le champagne qui voudrait montrer qu'il est « encore » jeune. Il est équilibré, serein et se justifie.

Après les deux premiers plats nous allons en cuisine et ça me fait plaisir que les cuisiniers affairés me saluent par mon nom. Nous prenons place dans la salle du chef, juste en face de la ruche travailleuse, et **Arnaud Donckele** nous apporte une sauce. Il nous dit que pour ses plats il faut toujours commencer par la sauce, car le plat est au service de la sauce et non l'inverse. Il nous dit que la sauce est composée de quatre ou cinq madeleines de Proust de son enfance qu'il a voulu associer. Il nous les décrit.

C'est tellement poétique que je lui demande s'il pourrait m'écrire ce qu'il a dit. Il ne le fera pas, bien sûr, mais il aurait fallu enregistrer un moment d'une sensibilité exceptionnelle.

Alors que je pensais que le nom du restaurant était le choix des équipes de marketing du groupe Cheval Blanc, Arnaud nous dit que c'est son choix, car il aime le Dom Pérignon et il aime le concept de Plénitude, qu'il essaie de transposer dans sa cuisine. C'est amusant car mon amitié pour Richard Geoffroy et mon amour pour Dom Pérignon sont nés le jour où j'ai rencontré ce maître de chais qui a expliqué sa vision de l'évolution de son champagne qui ressemble comme deux bulles de champagne à ma vision du vin.

Après ce passage émouvant par la salle privée du chef en cuisine, nous traversons des couloirs habillés de tentures blanches au sigle de Dom Pérignon, qui conduisent au fumoir où nous sommes accueillis par **Vincent Chaperon**, le maître de chais de Dom Pérignon, qui a réalisé avec Richard Geoffroy le millésime 2004. Vincent nous explique la philosophie de Dom Pérignon et la vision des plénitudes et souvent on croit entendre des intonations de Richard. En pleine possession de son sujet et assuré, Vincent nous passionne.

Nous montons ensuite au dixième étage du bâtiment de la Samaritaine où la vue sur Paris est impressionnante. C'est ici que nous goûtons debout les desserts, accompagnés comme les plats par le 2004 P2 toujours aussi gastronomique.

Sous un ciel aux nuages noirs inquiétants et par un temps froid ce soir, la danseuse étoile **Dorothée Gilbert** a dansé avec une rare élégance, légère comme les bulles du délicieux champagne qui a accompagné notre repas.

Arnaud a une telle passion créatrice que je suis comme le rat devant le cobra, hypnotisé par son génie. J'avais il y a trente ans un dieu vivant de la cuisine en la personne de Joël Robuchon. Aujourd'hui mon dieu vivant est Arnaud Donckele dont l'amitié est un précieux cadeau pour moi. Ce fut une soirée mémorable d'une délicatesse rare.

Amicales salutations de François Audouze