

Dernier dîner dans le sud, visite de l'appartement Moët-Hennessy, déjeuner au restaurant Pages, déjeuner au restaurant Anne du Pavillon de la Reine, déjeuner de conscrits au restaurant Le Petit Sommelier et déjeuner au restaurant Le Sergent Recruteur.



Ce **Vega Sicilia Unico 1939** fut la star d'un déjeuner avec des américains qui l'ont apporté. Après le 1920 bu en début d'année, voilà deux vins exceptionnels.

Les vacances arrivent à leur fin, après trois mois de temps irréallement chauds, et de quasi sécheresse. Il va falloir rejoindre la région parisienne où semble-t-il, la chasse aux voitures est organisée. Alors, avant de se replonger dans ce monde stressé, j'ai envie de célébrer les beaux moments vécus ici. Du caviar osciètre prestige de Kaviari sera un bon compagnon d'un **Champagne Krug 1982**.

J'ai un amour particulier pour les champagnes de 1982 que je trouve romantiques. Ils savent être puissants mais gardent un charme et une délicatesse qui leur apportent la grâce. Cette bouteille me semble un peu moins jeune que celles dont j'ai le souvenir et cela me fait réaliser que ce champagne a quarante ans. Pour moi, un champagne de 1982 est un jeune bambin. Eh bien non, il ne peut plus être considéré comme jeune car il entre dans une zone de maturité. Il est si noble que cette évolution ne me gêne pas. Je trinque par l'esprit à la beauté de la Méditerranée et au bonheur de cet été.

Stanislas est en charge de la relation avec les grands clients particuliers de Moët Hennessy. Il m'avait fait visiter un bel appartement au centre de Paris où l'on reçoit ces importantes personnes et l'idée de faire un repas en ce lieu était lancée. Il s'agirait d'un déjeuner avec le chef Teshi propriétaire du restaurant Pages et avec son épouse Naoko qui composeraient le menu pour mes vins. Nous avons fait ensemble plus d'une quinzaine de repas aussi le courant passera facilement.

A l'heure du déjeuner je me présente à cet **appartement** où Stanislas nous fait goûter un **Champagne Dom Pérignon P2 2003**. Il y a un jeune ami fidèle de mes repas, une chanteuse qui a aussi des activités financières, de jeunes personnes dynamiques dont un qui s'occupe de cryptomonnaies et de métavers. Ils trinquent avec nous. Je trouve le champagne un peu sec et serré, qui n'a pas trouvé la largeur qu'il pourrait avoir. Peut-être un effet de stockage.

Teshi et Naoko travaillent avec moi sur le menu et le directeur du lieu évoque les sujets matériels de verrerie et d'autres questions. Stanislas nous sert maintenant un **Champagne Dom Pérignon rosé 2008** absolument excellent et promis à un bel avenir. Il est souriant et charmant.

Nous nous rendons à pied au **restaurant Pages** où Stanislas a retenu une table. Un notaire et un président de fondation nous rejoignent. On nous sert le **Champagne Dom Ruinart 2010** tout jeune mais qui a déjà un corps bien affirmé. Il promet. Les amuse-bouche sont raffinés.

J'ouvre le vin que j'ai apporté, un **Vega Sicilia Unico 1991** au parfum à se damner. Il évoque des grains de cassis que l'on croque joyeusement. On nous sert un cabillaud surmonté d'une coque et entouré d'une sauce légèrement vinaigrée et fortement teintée d'herbes vertes fortes. J'ai alors une intuition. Sans avoir goûté le plat, je pense que le vin espagnol trouvera un bel écho avec ce cabillaud, ce qui est assez paradoxal. J'essaie et c'est d'un raffinement subtil, les herbes vertes excitant le juteux Vega. Je partage cet essai avec quelques convives qui approuvent cet accord 'hors piste'.

Vient ensuite le **Champagne La Grande Dame de Veuve Clicquot 2012** à la forte personnalité qui se marie bien à une viande blanche aux haricots blancs et carottes.

On nous sert un **Charmes-Chambertin Vieilles Vignes Dominique Laurent 2010** qui est absolument charmant et subtil, vin de grande émotion et un **Latricières-Chambertin Grand Cru David Duband 2017** qui me parle beaucoup moins, trop jeune pour être émouvant.

Vient ensuite un **Termanthia Numenthia Bodega 2015** vin espagnol qui appartient au groupe Moët Hennessy. C'est un vin lourd et puissant qui aurait pu attirer mon attention, mais le Vega Sicilia Unico 1991 est tellement extraordinaire que je succombe à son charme. Quel vin juteux, joyeux et racé.

Des figes fraîches avec une crème à la noix s'accorde délicieusement avec le **Tokaji Eszencia Aszu 1988** que j'ai apporté qui est d'une douceur incomparable. Le restaurant Pages a évolué dans sa cuisine. Le nouveau pâtissier a envie de réussir ce qui est motivant et le **chef Ken** est toujours aussi créatif. Ce déjeuner d'amitié fut fort agréable. Maintenant, c'est à Teshi, Naoko et moi de préparer le grand repas programmé.

Un dimanche, nous allons déjeuner dans Paris avec trois de nos six petits-enfants. Ce sera au **Pavillon de la Reine**, hôtel et restaurant discrètement protégé de la foule qui se promène Place des Vosges quand il fait beau. Le **restaurant** s'appelle **Anne**. Nous déjeunons dans la cour entre de hauts murs recouverts de vigne vierge qui est d'une grande beauté en ce début d'automne. Nous prenons le menu carte blanche unique en quatre temps, improvisé chaque jour.

La cuisine est délicate, subtile, réalisée avec goût et dextérité. La carte des vins est assez courte, mais je repère un **Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes Domaine Rossignol-Trapet 2016**.

Ce vin respire la Bourgogne. Il a cette subtilité de suggestion que j'adore. Aucun goût n'est imposé, tout glisse comme dans un rêve. Ce n'est pas un vin très complexe mais il est charmant. C'est ainsi que j'aime la Bourgogne authentique qui évoque ce que les moines avaient esquissé il y a des siècles et des siècles. Devant ce vin frais et franc, je suis heureux.

Nous sommes six polytechniciens de ma promotion à nous retrouver pour déjeuner au restaurant que j'ai suggéré, **Le Petit Sommelier de Paris** dont le propriétaire est **Pierre Vila Palleja** qui est en train de préparer deux concours d'une extrême difficulté, celui de meilleur sommelier de France et par ailleurs celui de meilleur ouvrier de France. La carte des vins de ce restaurant a été primée dans de nombreux guides. Je serai en charge du choix des vins et comme certains n'ont envie ni de champagne ni de mélanger les couleurs, le déjeuner se fera au vin rouge.

Pierre nous fait des suggestions que nous suivons. Je prendrai : pâté en croûte « tout cochon » / épaule de porcelet croustillante et fumée, fricassée de légumes et pommes grenailles / Pavlova aux fruits rouges, menthe poivrée. Nous commençons par un **Cornas Renaissance de Clape 2009**. L'allusion au nouveau nom de la République en marche d'Emmanuel Macron est évidente mais personne ne veut que la politique intervienne dans ce choix. Malgré ses treize ans ce vin est jeune et vif comme un vin de l'année. Solide et bien construit, il a une belle personnalité.

Le vin suivant va monter d'un cran dans l'échelle du plaisir. Car le **Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes 2011** a tout pour lui. Puissant il est aussi charmant et doux, large et gouleyant. Un vrai bonheur.

A la table voisine deux hommes déjeunaient. Avant de se retirer l'un des deux me dit que grâce à la lecture de mon blog il avait beaucoup appris, ce qui avait influencé ses choix de caviste. Tout donnait l'impression que j'avais soudoyé quelqu'un pour montrer à mes camarades que je suis connu. Nous en avons ri et j'ai remercié cet aimable caviste à qui j'ai souhaité de beaux succès.

La cuisine est simple et goûteuse, le service est professionnel. J'aime cet endroit et j'apprécie son propriétaire.

Nous voulions parler de démographie, de réchauffement climatique et du conflit ukrainien, mais le plaisir de se revoir et l'indiscipline de nos échanges ne nous ont permis de conclure sur aucun sujet. Il faudra donc se revoir...

'Nous partîmes cinq cents mais par un prompt renfort...' Ça s'est passé différemment. Nous devions être huit et nous nous retrouvons à quatre à déjeuner au **restaurant Le Sergent Recruteur**. Ce fut la valse des propositions de vins qui changeaient d'un jour à l'autre. Et j'ai même choisi d'autres vins le jour même.

Il y aura une américaine experte en vins qui connaît la terre entière dans le monde du vin et vit à New York, un de ses amis, ex Harvard, Mac Kinsey et autres Boston Consulting Group et s'est installé à Edimbourg pour y faire du whisky et un ami de l'académie des vins anciens, grand amateur de vins anciens.

Avec cet ami nous nous présentons au restaurant à midi alors que le rendez-vous est à 13h30 car nous voulons ouvrir quelques vins. J'ai apporté un Volnay Santenots Joseph Drouhin Hospices de Beaune 1959 au niveau assez bas qui est un peu imprécis à l'ouverture mais devrait se reconstituer lorsqu'il sera temps de le servir. Alain a apporté un Clos de l'Ecu Jaboulet Vercherre 1937 au parfum plus riche et plus franc. Le bouchon du 1937 est venu entier, très imbibé alors que celui du 1959 friable et collé au goulot est venu en miettes.

En attendant nos amis étrangers nous buvons une bière servie avec des toasts et de délicieuses rillettes. A 13 heures j'ouvre le Champagne Lanson Red Label 1961 dont le bouchon s'est cisailé. Son parfum est divin.

Les amis arrivent avec une profusion de vins que nous allons limiter. Pendant que je vais ouvrir les autres vins nous trinquons avec un **Champagne Perrier-Jouët 1973**. J'aime ces champagnes de belle évolution. Il est large, puissant, presque gras tant il est persuasif. C'est un beau champagne.

Pendant ce temps j'ouvre le Vega Sicilia Unico 1939 qui est la bouteille phare du repas. Le nez du vin est très discret, presque éteint, mais on sent la puissance sous-jacente.

Le menu que nous avons presque tous choisi est : tourteau de Roscoff en gelée de homard persillé, fouetté de fenouil et de corail / rouget en filet rôti, puis laqué d'une marinière de coquillages safranée, rouille, minestrone de coco de Paimpol, sauce anisée / selle d'agneau rôtie à la sauge et gingembre, dattes, opéra d'aubergine et riz noir, relevé par une napolitaine, jus corsé / fromages.

Lorsqu'apparaît le **Champagne Lanson Red Label 1961** on prend conscience de l'extrême différence entre les deux champagnes. Le 1961 est vif, tranchant, noble et d'une folle jeunesse alors que le 1973 fait beaucoup plus notable de province et bon vivant. Ce Lanson de ce millésime fait partie de l'aristocratie du champagne.

Le **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 1976** se présente en toute perfection. Le vin émouvant est au sommet de son art. Il va encore progresser avec l'âge et rejoindra peut-être le mythique 1865 mais pour l'instant, c'est le gendre idéal. Avec le rouget, l'accord se trouve, de grande complicité.

Le **Volnay Santenots Joseph Drouhin Hospices de Beaune 1959** a un parfum qui s'est restructuré. Il est léger, frêle et agréable. C'est un joli Bourgogne discret et plaisant.

Le **Clos de l'Ecu Jaboulet Vercherre 1937** est beaucoup plus fort et structuré, mais ne m'émeut pas tant que cela. Peut-être un peu lourd et hermitagé.

Avec le **Vega Sicilia Unico 1939** à la couleur presque noire et au parfum peu expressif, l'émotion me frappe comme un coup de poing. Ce Vega n'est pas le plus archétypal mais il est porteur d'une extrême émotion. Il est riche, entraînant, d'une belle longueur. Il n'a pas d'âge et nous emmène sur une gamme de goûts de pur plaisir. Ce vin est un instant de bonheur. La selle d'agneau avait accompagné avec bonheur le 1959 et le 1937. Il faut la force des fromages pour donner la réplique à cette merveille espagnole.

Nous sommes ravis de cette éclectique succession de vins. Le 1939 aura trois votes de premier et le Lanson un vote de premier.

Le vote du consensus est : **1 – Vega Sicilia Unico 1939, 2 – Champagne Lanson Red Label 1961, 3 – Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père et Fils 1976, 4 – Clos de l'Ecu Jaboulet Vercherre 1937.**

Mon vote est le même pour les trois premiers : **1 – Vega Sicilia Unico 1939, 2 – Champagne Lanson Red Label 1961, 3 – Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père et Fils 1976, 4 – Volnay Santenots Joseph Drouhin Hospices de Beaune 1959.**

Même si ces événements sont difficiles à organiser, le plaisir de boire de telles bouteilles justifie les efforts. La preuve en est que nous avons envie de recommencer.

Amicales salutations de François Audouze