



wine-dinners

25 octobre 22

Bulletin 966 – François Audouze - 1

Déjeuner au restaurant l'Écu de France, dîner au restaurant Yannick Alléno au Pavillon Ledoyen, et dîner au restaurant Maison Rostang Nicolas Beaumann.



Joli programme de vins à l'Écu de France. Le Rayas Blanc 2008 est le vainqueur de cette sélection de vins.

Avec ma sœur et son mari nous allons déjeuner au [restaurant l'Écu de France](#) tenu depuis des lustres par la famille Brousse. La lecture de la carte des vins est un réel bonheur, car la tarification est l'une des plus intelligentes de la région parisienne.

L'amuse-bouche est à base de betterave et d'œufs de saumon qui sont étouffés par le fort goût de betterave. Le **Champagne Taittinger Comtes de Champagne 2007** a une bulle énergique et une jolie couleur. Son parfum est très engageant. C'est un champagne racé, plaisant et très consensuel.

Nous choisissons nos menus. Le mien sera : macaronis farcis et gratinés au parmesan, foie gras, champignons et artichaut poivrade, jus truffé / cœur de selle d'agneau, carottes primeurs, aubergines, jus doux au thym citron et fève de Tonka / brie de Meaux aux brisures de truffe et comté.

Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com

Le **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape blanc 2008** est d'une jolie couleur qui commence légèrement à se dorer. Le nez est intense et en bouche le vin est glorieux, solaire, gourmand. Quel grand vin. On ne peut lui donner d'âge car il est intemporel, bien gras en bouche, accompli. Avec les macaronis l'accord est idéal.

Le **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape rouge 2009** est d'une grande puissance, épanoui. La selle d'agneau est plus en osmose avec le blanc qu'avec le rouge qui va trouver un bel accord avec le brie truffé. J'ai évoqué ce 2009 sur Instagram et plusieurs abonnés ont signalé un certain mécontentement du Rayas 2009 rouge. J'ai goûté à nouveau le 2009 le lendemain pour vérifier et je confirme mon jugement : ce 2009 rouge est superbe et grand. Il promet beaucoup pour le futur.

La cuisine qui s'est simplifiée est de grande qualité. Elle est plus à l'écoute des vins. Mon préféré de ce repas est le blanc 2008 lumineux.

Nous invitons des amis à dîner au **restaurant Yannick Alléno au Pavillon Ledoyen**. À la confirmation de la réservation on m'a demandé l'empreinte de ma carte bleue et quelques jours avant le repas, un maître d'hôtel s'est proposé pour m'aider à préparer cette expérience gastronomique. Cela part d'un bon sentiment mais il m'a semblé plus pertinent que nous fassions les choix avec nos amis.

Le jour venu, quand je donne mon nom, une aimable hôtesse m'indique que nous sommes attendus en cuisine. Nous descendons des escaliers étroits et nous arrivons dans une salle immense où une brigade importante travaille. Tout ce monde s'affaire, ce qui n'empêche pas les sourires et la gentillesse de l'accueil. **Yannick Alléno** arrive et nous propose un apéritif impromptu en cuisine. Quelle aimable attention ! Il nous fait croquer des châtaignes originales, un petit plat au lait et un tempura de cèpe. Nous sommes tellement heureux de nous revoir. Un membre de l'équipe nous sert une coupe de **Champagne Diebolt Vallois** fort plaisant. Ce moment imprévu est un beau geste d'amitié.

Nous montons à l'étage du restaurant gastronomique et la décoration est originale. Les murs et le plafond de cette salle sont classés et immuables et des paravents légers séparent les tables sans que cela nous donne l'impression d'être isolés.

Chacun de nous quatre reçoit un menu personnalisé par son prénom, ce qui est, une fois de plus, une délicate attention. Nous choisissons le menu collection découverte dont seul le plat central est optionnel. Voici mon menu : primeur, cueillette improvisée, extraction en gelée délicate / royale d'oursin en texture, beignets de crevettes bouquet / tourteau dit dormeur, cuit à la cheminée sur une tranche de chou-fleur au curry, sauce liée aux parties crémeuses / pigeon mariné puis soufflé et poché au « lait de Sakura », cerises au jus de presse, anis, caillé et roquette sauvage / figue de chez monsieur Baud au curry, confiture / anneaux croustillants de feuilletage glacés au café, gelée d'extraction de topinambour et raisins gorgés au Paradis.

Le choix des vins dans le livre de cave est un chemin périlleux, car dès que mes yeux se posent sur un vin qui me fait envie, la colonne des prix me fait faire la grimace. Je vais donc jouer « modeste » pour deux vins et me « lâcher » pour le troisième.

Le **Champagne Chartogne-Taillet Cuvée Sainte Anne Brut** est un champagne que quinze ans auparavant j'aurais ignoré, car ces champagnes très nature, relativement simples n'étaient pas dans ma démarche. Mais celui-ci, pur, franc, direct et de belle acidité est un appel à la gastronomie. Il a besoin de se confronter à des saveurs franches et il se révèle d'une souplesse qu'il n'a pas sans un plat. Avec l'entrée l'accord se trouve et j'apprécie ce champagne.

J'ai choisi dans la carte des vins un **Bourgogne Blanc Coche-Dury 2017** car j'ai le souvenir d'avoir eu une immense surprise en buvant le Bourgogne Rouge Coche Dury au restaurant La Cagouille, démontrant que sur un vin sans appellation ce magicien de Jean-François Coche-Dury est capable de faire des miracles. Là, au premier abord, je n'éprouve pas le sentiment de prodige car le vin est assez calme. Mais le miracle que j'attendais va se produire avec le plat d'oursin qui est une merveille. Le vin s'élargit, s'anime, et devient grand. C'est cela que je désirais.

L'**Hermitage Jean-Louis Chave 2006** est un grand Hermitage. Il paraît tellement facile et accessible. En lui tout est judicieusement équilibré. Ce n'est peut-être pas la plus grande des années de cet Hermitage, mais à ce niveau de qualité, peu importe. Alors on est à l'aise et heureux. Avec le pigeon l'accord est parfait et même avec les petites cerises si expressives, le vin jubile.

Au cours du repas, deux des chefs que nous avons vus en cuisine sont venus expliquer leurs plats et ils savent en parler comme personne ne le ferait. On sent leur implication et leur enthousiasme. Les deux plats que j'ai considérés comme les plus brillants sont les deux premiers servis, la cueillette improvisée et la royale d'oursin.

Dans ce temple de la gastronomie, nous avons passé avec nos amis une excellente soirée.

Un fournisseur occasionnel m'avait proposé avant les vacances un Krug avec cette indication : « niveau bas ». Les photos de mauvaise qualité ne permettaient pas de vraiment juger le vin, mais j'ai donné mon accord. La bouteille m'a été livrée et le vendeur m'avait annoncé avoir réservé une surprise. Lorsque je déballe le colis je vois que le champagne est de niveau beaucoup plus bas que ce que j'imaginai mais ce qui me rebute, c'est que le vilain chiffon qui entoure le haut du goulot et n'arrive pas à stopper la perte de volume dégage une odeur insupportable. Il est probable que le vin est en grande difficulté.

Le cadeau qui est joint aurait normalement tout pour plaire puisqu'il s'agit d'un Meursault les Tessons, Clos de Mon Plaisir Guy Roulot et Fils 1978. C'est un grand vin, mais le niveau a baissé de quinze centimètres environ et la couleur vue à travers le verre est très sombre. Je m'en veux d'avoir été aussi imprudent et je ne crois pas que le Meursault pourra compenser mon imprudence.

Il se trouve que j'invite à dîner un ami fidèle de mes dîners qui me demande chaque année d'organiser un repas pour ses amis. Nous aurons un repas prochainement à la Maison Rostang. Il me paraît opportun d'inviter mon ami au **restaurant Maison Rostang** ce qui me permettra de mettre au point le menu du futur repas avec le chef **Nicolas Beaumann**. Je sais que mon ami aime les vins anciens, aussi, ayant envie d'en avoir le cœur net au sujet de ce Meursault qui a tant souffert, je le prends pour le boire avec lui. Nous verrons bien. La carte des vins du restaurant est telle que nous pourrions toujours remplacer ce vin.

Très en avance au restaurant, j'ai le temps de mettre au point le menu du futur déjeuner avec le chef, car nous nous comprenons extrêmement facilement et nous composons même le menu de ce soir.

Sortant le 1978 de ma besace, je montre le vin au sommelier **Jérémie**, et je lui demande s'il veut l'ouvrir, alors que j'ai mes outils avec moi. Jérémie me dit qu'il va prendre son bilame et part en cuisine avec le vin. Ne le voyant pas revenir après de longues minutes, je m'inquiète et je vais en cuisine. Là, je suis prêt à m'évanouir. Je vois la bouteille, une carafe avec le vin, un verre et les outils. En fait Jérémie a fait tomber quelques miettes dans la bouteille, a essayé de les récupérer, et n'y arrivant pas, a transvasé le vin dans une carafe et s'appêtait à remettre le vin dans la bouteille qu'il avait lavée de ses impuretés. Mon dieu que la couleur du vin est terreuse. Il y a un risque majeur, mais allons jusqu'au bout.

Mon ami arrive et avec Jérémie, l'idée vient de prendre de la cave du restaurant un jeune Meursault de Roulot. Jérémie suggère un **Meursault Clos du Haut Tesson A Mon Plaisir domaine Roulot 2014**. Ce vin a un parfum magnifique, glorieux et puissant. En bouche, il est évidemment très jeune, vif et tranchant.

Le **Meursault les Tessons, Clos de Mon Plaisir Guy Roulot et Fils 1978** a une couleur tuilée et terreuse qui rebutterait la quasi-totalité des amateurs, mais mon ami, habitué de mes dîners, sait qu'il ne faut pas se fier aux apparences. Il goûte le vin avec moi et lui trouve une largeur et une consistance beaucoup plus plaisante que celle du 2014. Je dois lui tirer mon chapeau, car beaucoup d'amateurs auraient été influencés par la fatigue du vin. Il est fatigué, mais il a gardé une belle consistance et un gras fort sympathique.

Notre repas, conçu par Nicolas Beaumann est : langoustine, homard et pigeon. Les amuse-bouches permettent de comparer les deux vins, le jeune au parfum envoûtant et à l'acidité présente et le 'vieux', si l'on peut dire, plus large avec plus de gras et une belle présence, si l'on sait passer au-dessus de ses petits défauts.

La langoustine est présentée avec des coques qui lui donnent une bouffée d'iode et le 1978 est le plus à son aise avec le plat, gagnant en largeur. Le homard bleu breton est parfaitement cuit et les deux vins s'adaptent à lui formant deux accords assez différents, le jeune dans la vivacité et l'ancien dans le confort.

Pour le pigeon délicieux, Jérémie m'avait conseillé un **Châteauneuf-du-Pape domaine Charvin 2009**, me vantant une similitude avec les vins d'Henri Bonneau. Je n'avais à ce jour bu qu'une fois le Châteauneuf de ce domaine. Il est bon, a un fruit fort et plaisant, mais c'est un vin qui va en profondeur plus qu'en largeur, ce qui limite mon plaisir. Il manque quelque chose pour mon palais, mais le pigeon est tellement bon que l'ensemble se conçoit.

Nous poursuivons avec de délicieux fromages. J'ai pris un époisses, un salers très affiné et un fromage de brebis. Avec ces fromages forts, le vin rouge devient beaucoup plus intéressant.

La cuisine est de haute qualité et la présentation des plats est esthétiquement réussie. Jérémie a bien accompagné notre repas et je ne peux pas lui en vouloir d'avoir compliqué l'ouverture du 1978. Dans une ambiance très conviviale avec le personnel du restaurant, nous avons, mon ami et moi, vécu un très beau repas. Et je ne féliciterai jamais assez mon ami qui a su comprendre un vin fatigué et en tirer une expérience positive. Il l'a même désigné premier des trois vins du repas.

Amicales salutations de François Audouze