

Déjeuner d'anniversaire à la maison, déjeuner au Polo de Bagatelle avec mes conscrits, déjeuner au restaurant Pages, préparation d'un futur repas au restaurant Plénitude Arnaud Donckele, déjeuner au restaurant du Pavillon de la Reine et dîner avec mon fils.



Ce **Champagne Rare de Piper-Heidsieck 1979** s'est montré d'une élégance rare comme dit dans son nom

C'est le déjeuner d'anniversaire de ma fille cadette. Nous sommes huit dont quatre buveurs. L'apéritif est composé de gougères et de deux tartes à l'oignon. Le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1998** a eu un beau pschitt à l'ouverture et sa couleur ne montre aucun signe d'âge. Ce champagne est d'une belle sérénité. Il est rassurant. Il n'a pas l'émotion et la vibration du 1996 que j'adore, mais il est très agréable.

Le **Champagne Rare de Piper-Heidsieck 1979** a une bouteille d'une grande beauté et de belle élégance. Le pschitt était présent à l'ouverture mais discret. La couleur est nettement ambrée. La première gorgée est saisissante. L'acidité est vive et entraînante. Et les goûts se succèdent en strates. C'est un festival de complexités. Ça bouge en bouche ! Quel grand champagne aux saveurs inconnues. On se régale.

Le menu est simple : poulet rôti et écrasé de pommes de terre / fromages camembert Jort, saint-nectaire, époisses, brebis / mangues crues et dessert au chocolat et aux noisettes.

Le **Corton Renardes Michel Gaunoux 1974** est un vin que je connais par cœur et qui me surprend toujours par sa pertinence. Il a des accents salés très proches de ceux du domaine de la Romanée Conti et il est rêche comme savent l'être les bons vins bourguignons des années discrètes. J'adore ce vin qui est une des plus belles réussites de ce millésime en Bourgogne. Avec le poulet l'accord est parfait, la belle sauce lui apportant de l'énergie.

Le **Grignolino S. Astibarbera 1974** est un vin de table de la région d'Asti. Je l'ai choisi pour son année qui est celle de ma fille. Il titre 12,3° d'alcool et sa bouteille est de 72 centilitres. Originalité des chiffres. Sa couleur est assez foncée et en bouche on ressent un degré d'alcool plus élevé que celui annoncé. Ce qui me frappe, c'est que ce vin italien a tout d'un vin algérien, car le goût de café est très marqué. Ce vin simple me plaît beaucoup. Il va s'accorder avec les fromages de belle façon. C'est une belle surprise.

Il reste dans le réfrigérateur des vins doux qui avaient été ouverts avant les vacances d'été. Pour le dessert au chocolat c'est tentant de les essayer. Le **Madère Sec João Marcello Gomez** probablement des **années 50** a gardé une belle énergie et se boit bien.

En revanche le **Sherry du Cap 1862** s'est affadi et a perdu son caractère brillant. Il est temps d'oublier cette bouteille. Ce repas d'anniversaire, empli de rires et d'affection est un grand bonheur.

Notre **club de conscrits** ne s'était pas réuni depuis presque quatre mois. Nous sommes huit, au complet, ce qui est rare. L'ami qui invite a choisi le **Polo de Paris** pour nous recevoir. Les espaces fleuris sont magnifiques et la salle de restaurant est vaste.

Notre ami a apporté deux champagnes dont il connaît le propriétaire. Le reste est pris sur la carte du restaurant. Le **Champagne Taittinger Brut sans année** est simple mais joue son rôle. Nous grignotons des cacahuètes et des petits biscuits salés.

Les champagnes de la maison **Champagne Gautherot**, l'un simple et l'autre **millésimé 2015**, apportés par mon ami sont fort agréables.

Les huîtres qui sont proposées sont superbes, vivantes et salées. Un régal. Le **Montagny Premier Cru Joseph Drouhin 2020** a une jeunesse qui ne me rebute pas. Il s'accouple avec les huîtres aimablement.

Le **Saint-Joseph Le Grand Pompée Paul Jaboulet Aîné 2021** est peut-être le premier 2021 que je bois. On fait maintenant des vins prêts à boire qui passent facilement en bouche, mais il leur manque quand même de la matière. Elle apparaîtra plus tard. Le cabillaud est bon et accepte le vin.

Pour les fromages nous avons **Château Citran Haut-Médoc 2016** et un **Château Labégorce Margaux 2013**. Nos discussions étaient tellement animées que je les ai bus sans en ressentir tous les atouts.

Ce sont surtout les échanges avec les débatteurs dynamiques de mon âge qui sont le point le plus gratifiant de ces repas d'amitié.

Un organisateur d'événements rares en France pour des touristes étrangers crée le contact avec le propriétaire d'un château historique français qui veut organiser des dîners de haut niveau dans son magnifique château. Nous nous retrouvons au **restaurant Pages** pour bavarder de projets possibles. Je suis arrivé une demi-heure avant mes invités pour ouvrir les vins que j'ai apportés avec l'intention de proposer des goûts qui ne sont pas habituels. J'ai le temps de bavarder avec le **chef Ken** pour que les plats s'adaptent par leurs sauces à mes vins.

Le **Champagne Rare de Piper Heidsieck 1979** est celui que j'avais ouvert il y a deux jours dont il restait suffisamment. La couleur s'est un peu assombrie mais le champagne offre un fruit abondant et généreux. Il a encore une très belle énergie et accompagne avec succès une daurade royale en carpaccio.

Le **Chablis Grand Cru Blanchot Domaine Vocoret 1988** est d'une jolie maturité. La couleur est d'un or clair et le vin est large et presque gras. Il est magnifiquement épanoui et subtil. Sur le turbot à la sauce claire assorti de coques, c'est un régal.

Le **Château Léoville Poyferré Saint-Julien 1959** a un fort parfum de truffe. Il est dense et puissant, concentré et large. Ce millésime réussi lui donne une belle longueur. Le veau à la chair délicate a été d'une sauce qui crée un bel accord.

Ce déjeuner exploratoire pourrait conduire à de beaux événements. A suivre.

J'ai en programme un déjeuner extravagant avec des vins rarissimes pour un groupe qui s'est formé à la suite de précédents dîners. Ce déjeuner se fera au **restaurant Plénitude** avec le chef 'sextuplement' étoilé **Arnaud Donckele**. Nous avons une réunion de travail pour mettre au point le menu avec Arnaud, avec **Bertrand Noeureuil** le chef attaché au restaurant et **Alexandre Larvoir**, directeur du restaurant. Le sommelier Emmanuel Cadieu est retenu par d'autres obligations.

Chaque fois que nous faisons cet exercice d'élaboration d'un menu j'apporte un vin pour que les participants goûtent des vins qu'ils n'ont pas l'habitude de boire. Cette fois-ci, c'est un **Constantia Red d'Afrique du Sud vers 1862** que j'ai apporté, qui avait été ouvert avant les vacances. Le fond de bouteille est épais, presque marron noir, et s'est enflé. Le parfum est saisissant et j'y vois de la rose, ce qui explique peut-être que je demande souvent pour ce vin des financiers à la rose qu'Arnaud, pour me taquiner, appelle les financiers Audouze, comme le fait la charmante Yuki, ancienne pâtissière du restaurant Pages, qui a gardé cette recette qu'elle appelle : financier François. Elle a une pâtisserie nouvellement nommée **Rayonnance**.

Le Constantia a une attaque très suave avec des accents de caramel. Ce qui est fascinant, c'est que la finale est étonnamment frais, presque mentholé. Une belle énigme.

Je suis très impressionné par la complicité qui existe entre les deux chefs. Ils se comprennent à demi-mot, et les plats s'imaginent dans la bonne humeur. Si le repas a lieu, il sera extraordinaire.

Après la session de travail au Plénitude, je rejoins ma femme et mon fils au **restaurant du Pavillon de la Reine** dont la cuisine est inspirée par le chef **Matthieu Pacaud**, fils du propriétaire historique de l'Ambroisie. Sylvain le directeur de salle est très sympathique. La cuisine est très avenante. Nous avons bu de la bière, car le soir même, nous allons festoyer avec mon fils à la maison.

Le soir donc, l'apéritif commence avec une bouteille reçue il y a quelques jours qui me pose beaucoup de questions. Avant les vacances, un fournisseur occasionnel m'avait proposé un Krug 1969 au niveau bas mais selon lui, de belle couleur. Le prix étant attrayant, j'ai payé et la bouteille a été livrée plus de deux mois plus tard. Dans une boîte en polystyrène on voit que la bouteille a fui. Elle est entourée au niveau du goulot d'un tissu de protection fermé par des rubans adhésifs, et le tissu est humide. Ceci prouve que mon fournisseur savait que la bouteille fuyait. Je sens le tissu et il pue la vinasse. Je m'en veux d'avoir acheté ce champagne si vilain. Il n'y a qu'avec mon fils que je peux boire un tel vin grabataire. Deux jours après, même en ayant enlevé le linge, l'odeur de vinasse subsiste et c'est seulement cinq jours après que l'odeur a disparu. Nous allons donc l'essayer.

A l'ouverture le **Champagne Krug millésime 1969** a surtout une odeur d'âge avancé. Il semble fade. Au moment du service, environ deux heures après, l'odeur est plus normale. La couleur du champagne est presque orangée comme s'il s'agissait d'un champagne rosé. Le bouchon ne collait plus au goulot, ce qui explique la perte de volume. Nous le buvons et mon fils, fort poliment, ne le critique pas. On ressent que c'est un Krug, mais un Krug fatigué et en fin de vie. Quand je dis à mon fils que je vais ouvrir autre chose, il est soulagé.

J'avais acheté il y a quelques années un lot de **Champagne Krug Private Cuvée années 60 ou 70**. Mon fournisseur fidèle avait goûté une des bouteilles et m'avait conseillé le lot. J'avais assez rapidement après goûté l'une des bouteilles et j'avais été conquis. Celle que j'ouvre a un bouchon parfait, un joli pschitt et une bulle abondante. Dès la première gorgée, on sait qu'il était inutile de continuer avec le Krug 1969, car l'écart de qualité est impressionnant. Ce Grande Cuvée est magistral,

vif, fin, ciselé et noble. C'est un Krug majestueux. Un grand bonheur. Avec du saucisson et des chips à la truffe, on se régale.

Pour un filet de bœuf j'ai ouvert il y a quatre heures un **Hermitage M. de la Sizeranne Chapoutier 1949** au beau niveau dans la bouteille. La capsule est en plastique et le verre de la bouteille est enfermé dans un filet métallique. Le bouchon vient normalement et l'odeur à l'ouverture est engageante. Le vin est servi à l'aveugle pour mon fils et spontanément il pense Bourgogne et va même jusqu'à suggérer domaine de la Romanée Conti. Autant je comprends l'idée de la Bourgogne car le vin est d'une subtilité rare qui pousse vers cette région, autant j'approuve moins le choix de la Romanée Conti car il n'y a aucune suggestion de sel.

Pour l'âge, mon fils suggère 1981 ou 1983 et je le comprends car ce vin qui n'a pas d'âge pourrait très bien être situé dans cette période. Si je pense à l'Hermitage La Chapelle 1949, que je trouve presque aussi grand que le légendaire 1961, ce 1949 de Chapoutier n'est pas au même niveau, mais il est grand, d'une sensible générosité et d'une belle franchise. C'est un grand vin abouti. Nous avons passé une bien belle soirée et boire des vins avec mon fils est un plaisir particulier, car nous nous comprenons instinctivement.

Amicales salutations de François Audouze