



wine-dinners

Dîner au restaurant du Plaza Athénée, conférence dégustation devant trente diplômés de grandes écoles et déjeuner de conscrits au sein du Yacht Club de France.



Comparaison de jeunes liqueux avec des anciens lors d'une conférence dégustation.

Nous sommes invités ma femme et moi par des amis. Ils célèbrent l'anniversaire de Valérie avec nous au [restaurant du Plaza Athénée](#). Depuis la fin de la gestion par Alain Ducasse, la grande salle a été rénovée. C'est parfaitement réussi. Il y a un petit côté Sissi Impératrice avec des ors partout, mais le résultat est très beau.

Le nouveau chef [Jean Imbert](#) avait été accueilli en ce lieu avec quelques tempêtes journalistiques et des avis diamétralement opposés. C'était l'occasion pour nous de voir ce que nous en penserions.

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

Le directeur des lieux ainsi que le sommelier sont ceux qui officient en ce lieu depuis des lustres. Ce sont de grands professionnels qui dirigent les serveurs, tous compétents et attentifs.

Valérie veut choisir un champagne dans une carte de champagnes particulièrement courte puisque les champagnes connus et célébrés sont inabordables. Par exemple un Dom Pérignon de la décennie 90 est proposé plus de vingt fois plus cher que celui que j'ai acheté.

Nous choisissons un champagne qui fait partie des champagnes proposés au verre : **Champagne Pierre Péters Réserve Oubliée sans année**. Il est particulièrement agréable, vif blanc de blancs fait à partir de vins de réserve, ce qui fait qu'il y a une belle proportion de vins de plus de vingt ans qui lui donnent une subtilité appréciable.

Les plats sont décrits avec pertinence par ceux qui nous les expliquent. Les choix sont cornéliens. On est face à une cuisine historique et gourmande. Le menu que j'ai choisi : amuse-bouche / huître au gingembre / la brioche Marie-Antoinette au caviar / surprise du chef / le Pithiviers de lièvre à la Royale / le grand dessert (qui inclut tous les desserts dont omelette norvégienne, la glace nougat et d'autres gourmandises).

Choisir des vins dans la carte des vins est un slalom pour éviter les récifs de prix impensables. Jean-Marc et Valérie choisiront un vin blanc abordable suivi d'un rouge plus ambitieux, exactement comme j'avais fait au Pavillon Ledoyen récemment.

Le **Vino di Gio Clos Saint-Vincent vin de Bellet 2013** est fait de 100% rolle (vermentino). Le nez est vif, l'acidité est bien dosée et le vin d'un fruit discret se comporte très bien avec la merveilleuse entrée. La cuisson de la brioche est divine. Je suis aux anges, car ce plat est réussi. Allons-nous nous ranger dans le camp des pro-Imbert ? Ça en prend le chemin.

Le Pithiviers de lièvre à la Royale est très bien exécuté, avec une belle virilité des saveurs, mais après la première brioche, la deuxième brioche est trop copieuse pour moi. Je me serais contenté du très beau lièvre seul.

J'aurais volontiers envisagé une Turque de Guigal sur le lièvre mais pour des raisons tarifaires, la Turque bénéficiant d'une aura très supérieure, mes amis ont choisi une **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1994**. Et ce choix se révèle judicieux car la douceur de cette Landonne est exactement ce qu'il fallait pour calmer les ardeurs du lièvre et cela fonctionne délicieusement, cette Landonne se montrant d'un calme qui lui va bien.

Jean-Marc ayant choisi une blanquette de veau a commandé pour lui **Les Granits Saint-Joseph M. Chapoutier 2017**. Il l'a fini sur le fromage.

Nous avons pris, sauf ma femme, le dessert qui combine les cinq desserts. Copieux est un mot trop faible pour décrire cette débauche de saveurs inouïes qui rappellent tant de souvenirs heureux comme l'omelette norvégienne que je n'ai pas mangée depuis de nombreuses décennies.

Le chef sommelier nous a offert, à l'aveugle, le **Cyprès de Climens Barsac 2016** qui est un sauternes assez sec, ce qui lui va bien, à la belle personnalité et aux tonalités de noix, de noisettes et amandes. Une très pertinente suggestion de ce grand professionnel de la sommellerie.

Disons-le clairement : nous nous sommes régalez.

Depuis quelques années, je réserve des places aux séances de l'académie des vins anciens à des élèves de grandes écoles comme HEC ou d'autres écoles de commerce. C'est pour beaucoup une occasion d'entrer dans le monde des vins anciens pour un budget sans équivalent. Des élèves ayant participé à des séances m'ont proposé de faire une conférence devant le groupe qu'ils ont constitué entre élèves de plusieurs écoles : « **le cercle du goût** ».

Je leur propose une dégustation de vins permettant de prendre conscience de l'évolution du goût avec l'âge. Ils financent les huit bouteilles que je leur propose. Dans un immeuble qui abrite de nombreuses organisations, trente élèves de plusieurs horizons mais tous intéressés par le monde du vin écoutent

ma vision du monde du vin et surtout de celui des vins anciens. Nous dégustons ensuite quatre vins différents.

Le premier couple associe un **Château de Chantegrive Cérons 1995** et un **Cérons doux Cru Saint Marc A. Claverie 1943**. Les couleurs sont très différentes, le jeune est d'un or clair et le plus ancien est d'un ambre prononcé que le verre de la bouteille rend presque gris. Les deux vins ont des parfums quasiment identiques.

Le Cérons 1995 a un goût très doucereux, solide et bien construit. Le Cérons 1943 est presque sec tant il a mangé une partie de son sucre. Au premier abord, on trouverait le plus jeune plus plaisant. Mais j'avais demandé à Stanislas, l'un des organisateurs, d'acheter du Stilton. Et sur le fromage, c'est le plus ancien qui est le plus enthousiasmant, cohérent, superbe. Les élèves se rendent compte que la complexité du 1943 est plus expressive.

La deuxième série comporte un **Château Lafaurie-Peyraguey 1996** et un **Château Lafaurie-Peyraguey 1964**. Les couleurs ont des différences très prononcées, le plus jeune d'un or clair comme le Cérons et le plus ancien d'un or plus ensoleillé que le Cérons 1943. Fort curieusement, les parfums des deux sauternes sont moins épanouis que ceux des deux Premières Côtes de Bordeaux.

C'est en bouche que tout se joue, car Lafaurie-Peyraguey fait partie des sauternes les plus puissants. Les deux sont conquérants, et il est clair que l'on peut aimer les deux, l'un d'une magnifique jeunesse et l'autre d'une belle sérénité. Et l'on voit que le plus vieux est plus cohérent et plus intégré.

Des gâteaux secs et des financiers accompagnent la dégustation. Chacun s'imprègne des différences que donne l'âge et comprend que la complexité et l'accomplissement est du côté des anciens, mais je constate avec plaisir qu'on peut aimer les deux, tant les jeunes vins doux ont de charme.

On me pose mille questions auxquelles je réponds. Pour beaucoup, le monde des vins anciens était inconnu. Je crois leur avoir donné envie de l'explorer. Dans une ambiance extrêmement sympathique, nous avons passé une soirée très agréable, avec, je l'espère pour eux, de nouveaux horizons.

Notre déjeuner de conscrits se tient dans la bibliothèque du siège du **Yacht Club de France**. Nous sommes six. Nous trinquons avec un **Champagne Charles Collin blanc de blancs 2010** que je trouve un peu amer mais qui va se civiliser sur une confortable poutargue. Le directeur **Thierry Le Luc** veut tellement nous faire plaisir que les amuse-bouches sont gargantuesques. Il y a des coquilles Saint-Jacques présentées dans des rondelles d'andouille de Guémené, de délicieuses croquettes de crevettes que l'on trempe dans une sauce crémée, des toasts au ris de veau et d'autres succulentes préparations.

Le **Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve** est fort agréable et vif. Il est bien construit et opulent. Il accompagne les amuse-bouches de belle façon.

Le menu conçu par Thierry Le Luc et par le chef de cuisine **Benoît Fleury** est : assiette de fruits de mer / rôti de lotte comme une viande, sauce béarnaise, pommes gaufrettes et légumes de saison / fromages d'Éric Lefebvre MOF / Paris Brest à la pistache, crème vanillée.

Nous passons à table où nous attendent les assiettes de fruits de mer impressionnantes. Les huîtres sont délicieuses et j'aurais aimé garder un peu de champagne pour les accompagner, car le **Chablis Vieilles Vignes Jean Durup Père & Fils 2020** est trop jeune et trop faible. Les bulots, les grosses crevettes et les belles langoustines sont gourmandes.

Le **Meursault Vigne de 1945 Buisson-Charles 2015** a une personnalité vivante, active, qui réveille nos papilles après la paresse du Chablis. Le rôti de lotte est très bien cuit.

Pour le fromage nous buvons un **Château Smith Haut-Lafitte 1998** absolument convaincant, d'un équilibre parfait. Un grand vin, le vainqueur de ce repas, qui montre à quel point l'âge donne de la cohérence et assemble les complexités.

Le **Champagne Charles Collin rosé brut** est un aimable compagnon du dessert meringué. Un **Cognac Godet VSOP** titrant 40° met un point final à ce repas préparé avec soin et attention par l'équipe du Yacht Club, mais nos conversations animées ont continué car nous sommes heureux d'être ensemble.

Amicales salutations de François Audouze