



wine-dinners

Le 269^{ème} dîner au restaurant Pages avec une éblouissante La Tâche 1943.



Ce **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1943** est un de mes vins préférés du domaine de la Romanée Conti. Il est le vainqueur de ce repas.

Le 269^{ème} dîner se tient au restaurant Pages. J'arrive vers 16 heures et je commence à ouvrir les vins. Le Chablis Regnard 1959 a un affreux goût de bouchon qui me semble si puissant que je doute fortement de son retour à la vie. A l'inverse, le Beaune du Château Bouchard sans année que j'imagine des années 50 a un parfum enthousiasmant. J'ai apporté une bouteille de Château d'Arlay Côtes du Jura blanc 1973 qui viendra en renfort du chablis.

L'Angélus Saint-Emilion 1950 émet une odeur camphrée désagréable. Que deviendra le vin, il est difficile de le dire. Le Montrose 1928 au contraire est d'une douceur très engageante. On devrait se trouver en face d'un grand vin. La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1943 est prometteuse. Ouf, car c'est ce vin qui devrait être le phare de la soirée.

Le Château Rayas 1976 et l'Hermitage Jean Louis Chave 1962 sont tellement solides qu'il n'y a aucun doute. Le Château Chalon Clément 1906 dans une bouteille ancienne soufflée et opaque a un parfum

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

discret, ce qui est l'inverse de l'Yquem 1949 qui est une bombe olfactive. On peut s'attendre à un vin brillant.

Je décide d'ouvrir sans attendre les champagnes ce que je ne fais pas habituellement. Le bouchon du Salon 2006 claque dans ma main avec un bruit fort et le parfum promet un champagne de grande puissance. Le bouchon du magnum de Veuve Clicquot 1949 vient sans aucun pschitt et le parfum du vin me plaît énormément. Les plus beaux parfums me semblent être ceux de l'Yquem, du Veuve Clicquot et du Montrose.

L'opération d'ouverture est finie à 17h30 et des incertitudes subsistent. Le Chablis me fait très peur et l'Angélus est un point d'interrogation. J'ai ajouté deux vins par rapport au programme annoncé, le champagne Salon et le Château d'Arley. Il n'y a donc aucun péril.

Le personnel du restaurant Pages dîne à 18 heures à la brasserie 116 qui est juste voisin et appartient aux propriétaires de Pages. Selon la tradition j'y vais pour boire une bière, ce qui me permet d'attendre l'arrivée des convives.

Nous sommes onze convives, dont quatre venant d'Espagne, deux d'Angleterre, deux de Suisse, une américaine, un français et moi. Les quatre femmes sont toutes de pays différents. Le menu a été composé avec **Ken**, le chef et avec **Pierre-Alexandre** qui cumule les fonctions de directeur de salle et de sommelier. Il est ainsi élaboré : amuse-bouches : velouté de butternut aux 4 épices, maquereau et crème de citron, sablé de parmesan au céleri rave / topinambour au tartare de Saint-Jacques / homard et sa sauce au vin jaune et Comté / rouget et sa sauce au vin rouge / canard et sauce au vin rouge et sang, raviole et navets rôtis / lièvre, purée de céleri et purée de pomme de terre / bœuf wagyu, gaufre de pomme de terre, jus de bœuf / Comté 36 mois / tarte aux agrumes / financier.

La faiblesse du chablis m'a fait ajouter le vin du Jura de 1973 que je mettrai donc en tête de repas ce qui me pousse à demander à Ken de prévoir une assiette de coques pour ce vin.

Nous buvons debout le **Champagne Salon 2006** qui est glorieux. Son parfum est engageant tant il est généreux, et en bouche le Salon est plein, large, conquérant. Ce jeune champagne est absolument réussi.

Nous passons à table et Pierre-Alexandre me sert un verre de **Champagne Veuve Clicquot Magnum 1949**. Stupeur ! La couleur du champagne est celle d'un nuage gorgé de pluie. Elle est d'un gris intense et n'est pas engageante. Si un tel champagne était commandé dans un restaurant, le réflexe immédiat serait de le refuser. Tout le monde me regarde le goûter et la surprise est immense. Le nez est agréable et doux et le champagne a un charme fou. On sent même un peu de pétillant. Il est particulièrement agréable sur les amuse-bouches qu'il accompagne avec beaucoup de subtilité. Nous sommes tous sous le charme de ce champagne qui recevra un vote de second, ce qui est impressionnant. Il est rond et offre des complexités joyeuses. C'est un grand champagne et je suis heureux que mes convives aient su surmonter l'affreuse couleur de ce champagne.

J'avais en tête des coques qui auraient été cuites pour faire apparaître un côté légèrement sucré pour le **Château d'Arley Côtes du Jura blanc 1973**, mais en fait les coques sont trop iodées pour ce vin du Jura un peu frêle pour leur répondre. Le vin est agréable mais manque un peu de largeur.

J'ai tellement insisté sur le fait que le **Chablis 1er Cru Fourchaume A. Regnard & Fils 1959** serait bouchonné que tout le monde réagit positivement à ce vin qui a perdu au moins 95% du goût de bouchon qu'il avait à l'ouverture. Un convive va le suivre pendant le repas et en deviendra passionné car effectivement à un moment, toute trace de bouchon aura disparu, et le vin recueillera même des votes en fin de repas. Je ne l'aurais jamais imaginé.

Le **Beaune du Château Bouchard Père & Fils blanc vers 1950** est un vin que j'adore. Le plus souvent il n'est pas millésimé et l'est pour de grandes années comme 1929 au souvenir inoubliable. Ce vin blanc est joyeux, large, engageant, prêt à tous les alliances culinaires. Il brille sur le maquereau comme sur les coquilles Saint-Jacques.

L'Angélus Saint-Emilion 1950 n'a pas réussi son retour à la vie. Une vilaine odeur de camphre subsiste. On reconnaît en filigrane le goût d'un noble saint-émilion, mais le plaisir n'est pas là. C'est donc le **Château Montrose L. Charmolüe 1928** qui va accompagner le délicieux homard. Ce vin est grand, magnifié par un millésime d'anthologie. Je vois autour de moi les convives étonnés qu'un vin de 94 ans puisse avoir une telle jeunesse. C'est la magie du vin. Il a une belle richesse, une mâche solide. C'est un vin doctrinal qui sait donner du plaisir.

Lorsque l'on me sert **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1943** je vois avec effroi que l'on sert en même temps les rougets. En fait Pierre-Alexandre a été troublé par l'ajoute d'un plat et d'un vin et a servi les vins trop vite sans respecter le programme prévu. J'ai pris le parti d'accepter la situation puisque toute la suite du repas va se faire en décalage. Autant la vivre avec une attitude positive, ce que chaque convive a compris et admis. J'ai suggéré en fin de repas, que notre groupe cosmopolite se reforme dans quelques mois, pour un dîner similaire avec de « vrais » accords mets et vins.

Ceci étant dit, nous avons pu profiter de tous les vins qui suivent sans jamais souffrir dans leur dégustation.

On me sert donc La Tâche et mon cœur chavire. L'attaque du vin est d'une telle fraîcheur que je suis aux anges. C'est un vin merveilleux, équilibré, puissant mais subtil, d'un charme inouï. C'est le huitième vin de la Romanée Conti que je bois de 1943. Tous ont été parfaits et celui-ci est magique. C'est du charme dans mon verre. Il faut manger le rouget en calmant sa bouche et on y arrive. Le délicieux canard est plus propice au vin de Bourgogne.

En mettant ensemble les deux vins du Rhône on va retrouver la cohérence des accords, avec le magique lièvre à la Royale et le Wagyu fondant et délicieux. Le **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 1976** m'étonne car il a des accents de vins algériens, avec le café et le tabac. Ça m'amuse de penser qu'un vin du Rhône ait pu être 'hermitagé' avec un vin d'Algérie, mais bien sûr ce n'est pas le cas, car ce vin d'une année de sécheresse en a accusé les conséquences. C'est un très bon vin, adoré par plusieurs autour de la table, mais ce n'est pas l'un des plus grands Rayas.

A côté de lui, j'ai les yeux de Chimène pour l'**Hermitage Jean Louis Chave 1962**. Quel grand vin subtil et délicat. Il a la même fraîcheur extrême dans l'attaque que celle que j'ai ressentie avec La Tâche. Ce vin est du bonheur et avec la viande japonaise, c'est un plaisir rare.

Le Comté est en fait de 42 mois, et je le trouve délicieux car son âge n'est pas trop marqué. Le **Château Chalon Clément Jura 1906** a une très jolie couleur. Il est fringant mais peut-être pas assez pour ses 116 ans. Je m'attendais à un vin un peu plus concentré. Il a perdu de la vigueur.

Le nouveau pâtissier du restaurant Pages a composé un dessert pour le **Château d'Yquem 1949** qui est une merveille de goût et de pertinence pour le vin. Bravo. L'Yquem est tout simplement glorieux et il montre une fois de plus que lorsque Yquem est grand, il est parfait. Son parfum est brillantissime et son goût inextinguible est majestueux.

Ce dîner a été tout sauf banal. L'ambiance était d'une joie absolue. Nous avons voté. Cinq vins ont été classés premiers. La Tâche 1943 a reçu sept votes de premier et quatre autres vins ont eu un vote de premier : Veuve Clicquot 1949, Montrose 1928, l'Hermitage 1962 et l'Yquem 1949. Les seuls vins sans votes sont l'Angélus et les deux vins du Jura. Neuf vins ont donc eu des votes, chacun votant pour ses cinq favoris, ce qui montre un bel échantillon de qualités.

Le vote du consensus serait : 1 - **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1943**, 2 - **Magnum Champagne Veuve Clicquot 1949**, 3 - **Château d'Yquem 1949**, 4 - **Hermitage Jean Louis Chave 1962**, 5 - **Château Montrose L. Charmolüe 1928**, 6 - **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 1976**.

Mon vote est : 1 - **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1943**, 2 - **Magnum Champagne Veuve Clicquot 1949**, 3 - **Hermitage Jean Louis Chave 1962**, 4 - **Château d'Yquem 1949**, 5 - **Beaune du Château Bouchard Père & Fils vers 1950**.

Que dire de ce repas ? Tout d'abord qu'il est probablement le plus cosmopolite de mes dîners avec cinq pays représentés. Cela est dû aux contacts qui se sont créés avec mes abonnés sur Instagram, qui dépassent aujourd'hui les 45.000. Je n'imaginai pas des échanges d'une telle gentillesse avec des amateurs très pointus de tous pays.

Le second point est que la restauration à Paris fait face à une grande difficulté de recrutement. Beaucoup de restaurants, dont Pages, souffrent de cet état. Pierre-Alexandre est obligé d'être à la fois directeur et sommelier. Quand je lui ai demandé s'il avait imprimé un menu pour ce repas, avec la liste des vins en cohérence avec la liste des plats, il n'avait pas eu le temps de le faire et cela a joué certainement dans l'inadéquation des services des mets et des vins, mais je suis aussi responsable en ayant ajouté un plat et un vin.

Le troisième point est l'extrême compréhension et ouverture d'esprit de mes convives. Classer le Veuve Clicquot à la si triste couleur deuxième des votes, c'est merveilleux. Et accepter de bon cœur les approximations des services des plats, c'est remarquable. Et l'imprévu n'a enlevé en rien le plaisir de ce repas.

Ce sera un bonheur de se revoir avec des convives aussi charmants.

Amicales salutations de François Audouze

P.S. Peu de temps après ce dîner j'ai proposé aux participants que nous nous retrouvions tous lors d'un autre dîner où l'ordre des mets et des vins serait plus structuré. Tout le monde a accepté et nous nous retrouverons tous ensemble pour une nouvelle aventure. Ce groupe si disparate est génial.