



wine-dinners

Dîner au restaurant Plénitude Arnaud Donckele de l'hôtel Cheval Blanc Paris, déjeuner au restaurant Pages avec des vins inattendus.



Les vins du dîner au restaurant Plénitude Arnaud Donckele

Nous allons dîner au [restaurant Plénitude Arnaud Donckele](#) de l'hôtel Cheval Blanc Paris. Nous sommes six et [Alexandre Larvoir](#), le directeur du restaurant, m'avait dit qu'Arnaud Donckele ferait un menu spécialement pour nous.

Je suis très embarrassé pour décrire ce festival inouï de saveurs. Face à un feu d'artifice, on ne peut dire que : « oh la belle bleue » ou « oh la belle rouge » et rester bouche bée. C'est pareil ici, on ne peut dire que : « oh quelle création géniale » ou bien « mais comment peut-il faire cela ? ». Car l'inventivité d'[Arnaud Donckele](#) est sans limite et le résultat est que chaque bouchée est un voyage. Les saveurs se mêlent, s'entrecroisent, se bousculent ou se flattent, en un ballet entraînant.

Sa cuisine est fondée sur les sauces et les mets sont au service des sauces et c'est brillant, incroyable. Nous nous sommes tous dit que nous vivions le repas le plus extraordinaire de nos vies.

Le menu qui nous a été remis à la fin du voyage est : partition maraîchère pour Vinaigrette « tellurique » / poule faisane, courge, châtaigne pour sauce Vierge : « douce épicarpe » / sandre, chou et truffe pour

[Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25](tel:06.07.81.48.25), [email : françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)
[blog : www.academiedesvinsanciens.com](http://www.academiedesvinsanciens.com)

sauce à manger « lénitive » / trou normand / ris de veau, blette, chardonnay pour double sauce « champenoise » / en cuisine, lièvre à la royale / souvenir affectif, pomme, coing, vanille, pommeau pour Jus « baume du verger ».

Pour donner quelques idées sur le raffinement de ce qui s'est passé, voici la description des sauces incluses dans notre menu :

Vinaigrette « tellurique » : jus de betterave pourpre centrifugée, eau de péridium, cognac, réduction d'échalote au vinaigre de Callas, infusion de livèche, huile d'olive de Bouteillan, poivre Voatsiperifery.

Sauce vierge : « douce épicarpe » : consommé de poule faisane, lard fumé et sauvignon blanc, miel de châtaignier, moutarde de Callas, vinaigre de Xérès, infusion de romarin, huile d'olive de Bouteillan, truffe noire, courge, châtaigne rôtie, ciboulette, noix de muscade.

Sauce à manger lénitive : fumet d'arêtes rôties, riesling, chou et Roseval étuvés, suc de citron vert, beurre de truffe, huile d'olive de Bouteillan, infusion de basilic thaï et bergamote. Poivre Sancho.

Double sauce « champenoise » : fond de braisage, velouté de veau, réduction de champagne, crème crue, infusion de verveine, citronnelle et gingembre, huile d'olive et huile d'amandon de pruneau, raisin macéré au verjus. Poivre Kampot.

Jus « baume du verger » : essence de coing et de pomme, infusion de safran, jus de citron jaune, râpé de pomme fraîche.

Les sauces de notre dîner ne sont qu'une partie de la palette des nombreuses sauces qui contient notamment : le bouillon « ilargia », le bouillon « ache des montagnes », le bouillon « songe anisé », le Velours d'Eden, le sabayon « borgne », le fumet de vache « bravache », le sabayon « shahia », le jus « bois tison », le consommé « plume des brumes », le velours « d'Amarelle », ou la sauce pectinée et condimentée « esquisse d'endocarpe ».

En lisant ces titres on imagine le bouillonnement créatif du chef. Le choix des mots le dispute au choix des ingrédients.

L'inventivité est infinie et le résultat est époustouflant. On est comme dans un rêve car chaque saveur est pertinente et rebondit en donnant le même plaisir que celui que l'on ressent quand on jette des cailloux dans l'eau et que l'on réussit six ou huit ricochets.

L'accueil est chaleureux. Les hôtes sont jolies et attentives et quand elles présentent les plats, on sent qu'elles les vivent. Elles sont attentives à la façon dont nous vivons cette expérience.

Emmanuel Cadieu, le chef sommelier de l'hôtel Cheval Blanc nous a conseillé les vins de façon très pertinente et aimable. C'est très agréable.

Le **Champagne Jacques Lassaigne Les Papilles Insolites Blanc de Noirs sans année** est très vif, cinglant et tranchant, de belle personnalité. Il a créé un très bel accord avec l'huître élégante et gourmande.

Ayant adoré le **Champagne Dom Pérignon 2012** lors du dîner au Plaza Athénée, la tentation était grande de le commander à nouveau malgré un prix sensiblement supérieur au prix du Plaza. Le champagne est grand, de belle rondeur, mais je n'ai pas retrouvé la magie que j'avais ressentie hier. Le Dom Pérignon est idéal sur les pétoncles.

L'**Hermitage Jean-Louis Chave blanc 2002** a une grande personnalité, riche et complexe. C'est un seigneur. Je pense toutefois qu'il est un peu moins vif que le 2010 que nous avons bu hier. Mais c'est un grand vin.

Le **Bandol Domaine Tempier La Tourtine 2010** est un vin de garrigue. Il a des accents du sud fort plaisants. Avec Emmanuel nous nous sommes fait la réflexion que rien ne vaut un vin du sud lorsqu'il est bu dans le sud, car à Paris on attend un peu plus d'ampleur. Mais le vin va se montrer de haut niveau sur le lièvre à la royale, juste pour montrer que je l'ai sous-estimé.

A propos du lièvre à la royale. Il est d'usage que les personnes qui dînent soient invitées à se rendre en cuisine à une petite table à condition que le groupe ne dépasse pas quatre convives. J'ai donc proposé à Alexandre Larvoir que je reste à table avec ma femme pendant que nos quatre amis pour qui c'est le premier dîner à Plénitude profitent de cette occasion de bavarder avec le chef en cuisine. Après le service des poissons, Alexandre vient à notre table et nous dit que nous serons reçus tous les six en cuisine pour déguster un plat ajouté à notre menu.

Arnaud Donckele nous reçoit en cuisine et une charmante hôtesse nous lit le texte du sénateur Couteaux paru en 1898 dans le journal Le Temps qui décrit de façon très précise la recette du lièvre à la royale dite du Sénateur Couteaux. Ce lièvre est excellent car il y a une pointe de fraîcheur qui adoucit les lourdes saveurs de la chair. Et le Bandol brille avec lui.

Le dessert est aérien et conclut un dîner absolument parfait d'un génie culinaire. J'inscris ce dîner dans ma mémoire comme le plus brillant de tous ceux que j'ai eu la chance de vivre grâce aux chefs les plus talentueux de la planète. Une émotion incommensurable.

Un des membres les plus fidèles de l'académie des vins anciens et qui est aussi l'un des plus généreux n'avait pas pu venir à la dernière séance et voulait absolument que nous déjeunions ensemble. Nous nous retrouvons au **restaurant Pages** avec des apports étonnants et nombreux de vins de cet ami.

J'arrive à onze heures pour ouvrir mes vins Il se trouve que j'ai eu l'occasion d'acquérir des vins de la cave de l'Institut de France qui voulait les vendre car les gestionnaires ne voyaient aucune possibilité de les utiliser. La cave où étaient ces vins n'est pas parfaite, avec des bouteilles en forte perte de volume et de nombreuses bouteilles avaient été rebouchées et cirées, sans que l'on sache pourquoi au sein de l'Institut. De nombreuses inconnues entouraient cet achat. L'occasion était bonne d'essayer deux bouteilles. Lorsque j'ouvre la bouteille de Pommard Colomb-Maréchal 1949, au niveau très haut dans le goulot, je lutte longtemps pour enlever le haut de la cire. Le bouchon est court et sans indication et à ma grande joie le parfum du vin est prometteur. C'est une bonne nouvelle même si je ne peux encore généraliser sur ce seul cas. J'ouvre aussi le Coteaux Champenois Blanc de Blancs de Chardonnay Laurent-Perrier sans année de la même cave, que la maison Laurent-Perrier que j'ai consultée date entre 1974 et 1982. Le parfum est engageant. Il n'y a donc aucun défaut apparent.

Selon la tradition, je bois une bière lorsque les ouvertures de vins sont finies en grignotant des haricots édamamés.

Les vins de mon ami sont en pléthore. J'ouvre d'abord un Pouilly-Fuissé Remoissenet Père & Fils 1959 au parfum radieux. Mon ami ouvre un vin de Loire pétillant, La Pouillysone Domaine de Maltaverne Vin mousseux de Qualité élaboré par Gilles Maudry de Pouilly-sur-Loire.

Nous goûtons cette **Pouillysone Domaine de Maltaverne Vin mousseux de Qualité** qui est une curiosité. Il est évident qu'il ne faut pas penser au champagne pour boire ce vin de Loire et quand on a capté la générosité du vin de Loire doux et aimable, le pétillant bien mesuré c'est-à-dire calme permet de profiter avec plaisir de ce jeune vin. Une belle expérience qu'offre ce vin simple.

Nous commençons le repas avec des amuse-bouches de qualité. Le **Coteaux Champenois Blanc de Blancs de Chardonnay Laurent-Perrier sans année vers 1978** est agréable à boire, ciselé, précis, tout en retenue et élégant, assez « dry ». Il est gastronomique et se justifie en début de repas.

Pour le carpaccio de Wagyu à la truffe le Coteaux Champenois est brillant car il répond à l'aspect terrien de la truffe. Avec le **Pouilly-Fuissé Remoissenet Père & Fils 1959** l'accord est plus gourmand.

Avec un chou-fleur à la truffe le gourmand Pouilly-Fuissé s'élargit encore. Le plat de poisson cuit avec des coques et des légumes verts en copeaux, permet au 1959 de devenir royal.

Le lièvre à la royale du chef Ken est infiniment plus gibier que celui d'Arnaud Donckele. Par tempérament, je préférerais volontiers celui de Ken à cause de cette puissance sans concession. Evidemment les deux sont de grand qualité. L'accord avec le **Pommard Colomb-Maréchal 1949** est

irréellement bon. On dirait que le pommard a été fait pour ce plat. C'est une immense et belle surprise, le pommard se virilisant face au lièvre.

Le Pommard a continué d'être grand sur trois fromages délicieux.

Pour le dessert apparaît **Vino Dolcetto 1933** que Philippe annonce avoir ouvert il y a deux ans. On sent à peine la moindre faiblesse de ce vin aux tendances caramélisées et légèrement vinaigrées agréables.

Vient ensuite un **Banyuls Dominicain de la coopérative de vinification de Collioure 1945**, simple, joyeux et joliment fruité d'une douceur extrême. Un régal, comme un bonbon.

Le dessert subtil aux noisettes s'est accordé mieux avec le vin italien qu'avec le Banyuls.

Ayant eu beaucoup plus de vins que nous ne pouvions boire, ce fut l'occasion d'offrir des verres à l'équipe de cuisine.

Le classement que je ferais est : **1 : Pommard 1949, 2 – Pouilly-Fuissé 1959, 3 – Coteaux Champenois, 4 – Dolcetto 1933, 5 – Banyuls 1945, 6 – Pouillysonne.**

Mon ami confirme son statut de plus généreux des académiciens.

Amicales salutations de François Audouze