



wine-dinners

Dîner au restaurant Paul Bocuse avec de grands vins de 1983, compté comme 276<sup>ème</sup> et visite de ma cave puis dîner à la maison avec un aventurier globe-trotter.



Cet **Echzeaux Henri Mayer 1983** est un vin d'une rare élégance.

**Thomas** a participé à plusieurs dîners dont le 249<sup>ème</sup> tenu à la Maison Belle Epoque de Perrier-Jouët où avaient été servis trois Vosne-Romanée Cros-Parantoux des trois vigneron qui en ont des parcelles, Henri Mayer, Emmanuel Rouget et Méo-Camuzet. On en retrouvera la mémoire dans ce repas.

Il fête cette année ses 40 ans et depuis trois ans il a cherché à rassembler les plus prestigieux vins du millésime 1983 pour faire un repas d'anthologie avec des amis connaisseurs. Il veut le faire au **restaurant Paul Bocuse** à Collonges-au-Mont-d'Or et m'a demandé de prendre contact avec le directeur général du restaurant, **Vincent Le Roux**, pour mettre au point le menu. Il souhaite aussi que je définisse les vins du repas ainsi que leur ordre. Hier nous avons dîné pour vérifier la pertinence des plats et mettre en place les derniers ajustements.

Le jour J, j'arrive à 16 heures pour ouvrir les vins et dès mon arrivée le chef exécutif **Gilles Reinhardt** vient me saluer et m'explique qu'il n'avait pas pu rester hier pour que l'on commente les plats et me dit qu'il a été navré de ce contretemps. J'apprécie énormément qu'il ait eu cette sympathique attitude.

L'ouverture des vins se fait en présence de Thomas et de **Maxime Valéry** chef sommelier. Les bouchons viennent assez facilement sauf celui du Cheval Blanc 1983 très serré dans son goulot. Le bouchon de La Tâche 1983 vient en charpie car en haut du goulot il y a une surépaisseur de verre qui déchire le bouchon lorsqu'on le tire.

Le plus beau parfum est celui du Chablis Les Clos Dauvissat 1983 en magnum. Sa couleur est belle et ce vin promet.

**Contact pour les dîners : tél : 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)**

A 20 heures nous sommes huit et il n'y a que des hommes, amis de Thomas. Nous sommes dans un salon de taille idéale et Maxime Valéry va nous accompagner tout au long du repas et va même participer aux votes en fin de repas.

Le menu préparé par le chef exécutif **Gilles Reinhardt** qui est MOF est : les amuse-bouches / fine tartelette croustillante, chou-fleur en différentes textures et caviar osciètre royal / quenelles de sandre et homard sauce champagne / omble de fontaine bio, risotto végétal, jus d'arêtes au vin rouge / découverte de l'agneau laiton de l'Aveyron, petits pois à la française / canette des Dombes en deux services / le citron jaune bio, rafraîchi aux feuilles de céleri et agrumes confits aux baies de genièvre.

Le bouchon du **Champagne Dom Pérignon 1983 magnum** à l'ouverture avait explosé et sauté en l'air ce qui est rare pour un champagne de quarante ans, sûrement dû à la température qu'il avait. Il est servi maintenant un peu chaud mais cela lui va assez bien. C'est un champagne vif, pour lequel la puissance compte plus que le charme. Les millésimes des Dom Pérignon ont tous des personnalités différentes et celui-ci est dans le camp des Dom Pérignon vifs et doux à la fois. Il est large et adapté aux amuse-bouches délicats et subtils.

Le **Champagne Krug Clos du Mesnil 1983** montre immédiatement qu'il est plus complexe et plus fin. C'est une autre version du champagne noble. Mais je trouve qu'il manque un peu d'émotion comme un acteur qui récite son texte sans trop de passion. C'est évidemment un grand champagne mais pas au niveau qu'il devrait avoir, comme le démontrera le vin qui suit. La tartelette est un pur régal qui cohabite le mieux avec le Dom Pérignon pour le caviar et le poisson cru alors que le jaune d'œuf avec le caviar trouve un bel écho avec le Krug.

Sonnez, trompettes de la renommée, car arrive maintenant le **Chablis Les Clos Dauvissat 1983 magnum** sur la légendaire quenelle. Le nez de ce vin est irréel tant il est puissant, affirmé et expressif. En bouche, c'est un vin parfait qui exsude des saveurs glorieuses. Nous faisons tous silence pour nous imprégner de ce divin breuvage. Magnifique vin intense, doré et rond, et accord sublime avec l'onctueuse quenelle. C'est un immense moment.

Le **Château Cheval Blanc Saint-Emilion 1983** est associé à l'omble qui est un plat que j'adore et que j'avais estimé hier digne compagnon d'un rouge. Le jus d'arêtes est moins intense qu'hier alors que c'est lui qui crée l'accord. Le Cheval Blanc est au sommet de son art, d'une truffe forte et riche et d'une personnalité épanouie. Thomas et Alexander avaient bu plusieurs grands bordeaux de 1983 récemment et le Cheval Blanc avait dominé les autres dont Margaux et Latour qui sont pourtant de solides gaillards. Celui-ci est très grand et n'aura pas la consécration de votes qu'il mériterait dans un autre dîner car comme au rugby, les cinq bourgognes vont faire un barrage infranchissable aux votes finaux pour lui.

L'agneau accompagne les deux premiers bourgognes. Le **Chambolle-Musigny Les Amoureuses Roumier 1983** apparaît pour certains plus vieux qu'il ne devrait être et ils font mauvaise mine, alors que je me dis : « enfin un vin de mon monde », bien sûr avec humour. Les amis glorifient donc le **Gevrey-Chambertin Clos Saint-Jacques Armand Rousseau 1983** alors que je le trouve un peu aqueux et timide. Il va sans dire que les deux sont de très grands vins, mais la force du Roumier associée à une belle maturité même si elle est un peu précoce, me séduisent absolument, alors que la timidité du Rousseau n'arrive pas à me convaincre. L'agneau est absolument superbe et s'affronte au Chambolle-Musigny pour mon plus grand plaisir.

La canette des Dombes est présentée en deux services. Les deux vins d'Henri Mayer seront servis lors de la première étape. La découpe des canettes est faite par **Jean-Philippe Merlin**, le directeur de salle historique qui a découpé plus de quarante mille oiseaux pendant sa carrière chez Paul Bocuse.

L'**Echézeaux Henri Mayer 1983** et le **Vosne-Romanée Cros Parantoux Henri Mayer 1983** sont deux vins tellement sublimes et subtils qu'une nouvelle fois il faut se recueillir pour écouter leur message. Tout est en subtilité et les deux vins se montrent extrêmement différents. Un ami voit dans le Cros Parantoux des accents de Richebourg alors que je lui vois des accents de Saint-Vivant, ce qui montre la diversité des goûts. Sept votants mettront le Cros Parantoux devant l'Echézeaux. Je serai le seul avec

le sommelier à mettre l'Echézeaux devant le Cros Parantoux. J'ai trouvé une expression virile de l'Echézeaux quasiment parfaite alors que le Cros Parantoux exceptionnel lui aussi n'avait pas la même force de persuasion à mon goût.

Quel cadeau de Thomas d'avoir mis ces deux vins dans son repas d'anniversaire ! Et les deux vins étaient au rendez-vous car malgré ma remarque, nous avons eu devant nous l'expression la plus aboutie de l'âme du vin bourguignon d'exception.

**La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1983** est le seul vin non apporté par Thomas. C'est mon cadeau. Il est servi en même temps que la seconde partie du plat de la canette des Dombes, riche et complexe dans sa conception mais de goût généreux. On sait que j'ai tendance à aimer particulièrement les vins que j'apporte mais je crois que j'ai raison en ce cas. Immédiatement ce vin me donne l'impression d'une totale perfection, ce que je n'ai ressenti que pour le Chablis Dauvissat dans ce dîner. Et ce sentiment de perfection me marque. Mon voisin de table aura la même analyse. C'est impressionnant car pour mon goût La Tâche dépasse les quatre bourgognes précédents, malgré leurs immenses qualités. Je ressens l'équilibre, la puissance bien maîtrisée et une fraîcheur rare. Avec le plat en croûte, le bonheur est à son comble.

Il est déjà tard aussi paraît-il opportun que l'on vote au moment où le **Château d'Yquem 1983** va être servi. Je propose qu'Yquem ne fasse pas partie des votes pour gagner du temps. Cet Yquem est particulièrement bon et se présente comme une belle synthèse de ce qu'est l'âme d'Yquem, avec un beau botrytis, une grande solidité et une richesse certaine. Il est cohérent dans tous ses aspects et le dessert crée un des plus beaux accords du repas, la délicate meringue faisant saliver l'Yquem.

Pendant que nous buvons l'Yquem, un des deux grooms vient jouer de son orgue de Barbarie, un serveur apporte une assiette avec une bougie allumée et nous applaudissons Thomas pour son anniversaire et pour sa générosité.

Les votes de premier sont concentrés sur trois vins, le Cros Parantoux Henri Mayer ayant quatre votes de premier, La Tâche trois votes de premier et le Chablis deux votes de premier et malgré ce plus petit nombre de votes de premier, ce sera le Chablis qui finira premier car il a reçu des votes de tous les participants, plus le sommelier qui a aussi voté. Tous les vins ont eu au moins un vote.

Le vote du consensus est : **1 - Chablis Les Clos Dauvissat 1983 magnum, 2 - Vosne-Romanée Cros Parantoux Henri Mayer 1983, 3 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1983, 4 - Echézeaux Henri Mayer 1983, 5 - Chambolle-Musigny Les Amoureuses Roumier 1983, 6 - Champagne Dom Pérignon 1983 magnum.**

Mon vote est : **1 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1983, 2 - Chablis Les Clos Dauvissat 1983 magnum, 3 - Echézeaux Henri Mayer 1983, 4 - Vosne-Romanée Cros Parantoux Henri Mayer 1983, 5 - Chambolle-Musigny Les Amoureuses Roumier 1983.**

Ce repas a été un repas d'anthologie. Thomas y a mis tout son cœur. Les plats ont été adaptés en taille et en préparation. Tout a été absolument succulent. La quenelle est légendaire et j'ai un amour particulier pour l'omble. Les accords ont été superbes, le plus beau étant la quenelle avec le chablis, suivi de l'Yquem avec le citron jaune. Le service a été extrêmement attentif à cette expérience rare et Maxime Valéry a fait un service des vins original et précis, en une expérience nouvelle pour lui.

Les équipes motivées et souriantes ont contribué à la réussite d'un très grand repas qu'avec l'accord enthousiaste de Thomas je classe 276<sup>ème</sup> des dîners pour lesquels j'ai participé à la création. Une belle aventure.

Un américain qui a participé à plusieurs de mes dîners est un invraisemblable aventurier. Il vient de passer plus de deux mois en Russie et sur le lac Baïkal. Je souhaite lui montrer ma cave et l'inviter à dîner chez moi. Le choix des vins est un épisode que j'adore, car de multiples critères interviennent.

Je vois en cave une bouteille dont le cul profond indique un âge certain et dont la couleur rose m'intrigue. Il s'agit d'un sauternes, Château Rayne-Vigneau dont je ne connaîtrai le millésime qu'en

enlevant la feuille de plomb qui forme la capsule. C'est 1923 ou 1928. J'ai opté pour 1928 en scrutant le dernier chiffre.

Je vois ensuite un Richebourg de la Romanée Conti au millésime difficile à lire. Ce pourrait être 1975. En soulevant la cape qui avait déjà été découpée il y a longtemps pour lire le millésime, je peux voir distinctement 1966.

Par ailleurs, en rangeant des bouteilles, je vois un Dom Pérignon 1964 qui a perdu la moitié de son volume et semble d'une couleur foncée. Il faut toujours donner une chance aux vins aussi je l'inclurai dans le repas. Mais par sécurité je prends un Moët & Chandon Brut Impérial 1982 qui pourrait donner lieu à une intéressante confrontation. Ma fille se joindra à nous avec son compagnon qui voyage de par le monde pour étudier les civilisations disparues et pourra échanger avec l'aventurier.

Le menu sera d'amuse-bouches pour l'apéritif dont de petits boudins, des épaules d'agneau avec un gratin dauphinois, Brillat-Savarin, saint-nectaire et chèvre puis une tarte Tatin.

J'ouvre vers 14 heures le Richebourg dont le parfum est la définition idéale des vins du domaine de la Romanée Conti, le sel et la rose dans leur plus belle expression. Le nez du Rayne Vigneau est d'une élégance extrême. Tout va bien.

A 17 heures, après la visite de cave, j'ouvre le Dom Pérignon 1964 dont la cape et le bouchon sont gras et noir. Le parfum est vieux mais plutôt encourageant. Le Moët 1964 a aussi une cape et un bouchon noirs et sales. Le nez est avenant.

L'apéritif commence. Lorsque je verse le **Champagne Dom Pérignon 1964**, la couleur est grise et peu avenante. Mais en bouche, malgré la fatigue évidente, le goût pourrait s'améliorer. Le **Champagne Moët et Chandon Brut Impérial 1964** a une belle couleur et une bulle présente. Le goût est agréable, mais on sent que le vin est limité et court. Contre toute attente, le Dom Pérignon se réveille et devient plus expressif que le Moët. C'est le mystère du vin.

Sur l'épaule d'agneau, le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1966** se montre brillant. Le nez est de rose et de sel et la bouche lui répond. On a toute la singularité si expressive des vins du domaine et c'est un régal. Ma fille avec qui je partage assez souvent des vins du domaine est aux anges. C'est un grand vin, d'une belle maturité montrant à quel point ce millésime est solide.

Je n'imaginai pas que le vin serait bu si rapidement aussi je me dépêche d'ouvrir un **Chambertin Clos de Bèze Pierre Damoy 1964**. Il y a plus de trente ans j'avais remarqué à quel point les chambertins de Pierre Damoy étaient grands et j'avais acheté une importante quantité de 1961 et 1964 qui ont été toujours superbes, souvent nommés premiers dans mes dîners. Et ce 1964 montre une facette de la Bourgogne très complémentaire de l'expression de la Romanée Conti. Ce vin est fin, racé, vibrant et d'un équilibre absolu. C'est un vin gourmand, rêche, d'une expression porteuse d'émotion. Je l'adore.

La fusion entre la tarte Tatin et le **Château Rayne-Vigneau 1928** est confondante. Quelle union. Ce sauternes est superbe de délicatesse, de grâce et de douceur. Le botrytis est plutôt réservé, rendant le vin fluide et féminin. C'est une expression d'une rare finesse.

J'ai fait goûter à mon ami Bill quelques gouttes d'un **Malaga 1872** que j'avais ouvert il y a une semaine. Ce goût kaléidoscopique mêlant le sucré et un salé très fort entraîne dans des imaginations des mille et une nuits.

Comment classer les vins de ce dîner ? Le premier est le Richebourg 1966. La place de second est difficile à départager entre le Rayne-Vigneau 1928 et le Chambertin 1964. Ensuite le Dom Pérignon 1964 passe devant le Moët du même millésime.

Bill et le compagnon de ma fille se sont trouvés des connaissances communes pourtant peu envisageables. Les discussions ont été passionnantes tant notre ami vit des aventures extraordinaires. Ce fut un beau repas aux vins étonnants ou remarquables ou les deux.

Amicales salutations de François Audouze