

Déjeuner 'Enigma' au restaurant Pages avec les gagnants d'une énigme posée sur Instagram, dîner au restaurant Poppy, arrivée à l'Assiette Champenoise et visite de la maison de champagne Coutier à Ambonnay.



La Tâche 1963 a démontré une fois de plus que les vins de la Romanée Conti brillent aussi dans les petites années

Il y a quelques années, j'avais mis parfois sur les mails d'envoi de mes bulletins des énigmes, pour que les lecteurs s'amuse à chercher les réponses, avec pour récompense de déjeuner avec moi autour de grands vins. J'ai repris cette idée sur Instagram pour animer le dialogue avec des abonnés de tous pays.

La plus récente énigme datait du 27 février 2023. Les réponses furent extrêmement rapides et elles favorisaient les français par rapport aux américains qui se lèvent beaucoup plus tard. Johan était le premier vainqueur, puis Pierre qui me connaît bien et avec Pierre-Antoine, je voulais figer la liste des gagnants, car la récompense prévue était un déjeuner pour lequel j'apporterais un vin du domaine de la Romanée Conti.

Peu de temps après, voulant vider ma messagerie des spams reçus récemment, je vois qu'Adrian, un espagnol, avait répondu avant Johan. Je n'allais pas dire à Pierre-Antoine qu'il ne serait pas invité aussi

quatre personnes furent déclarées gagnantes, un espagnol, un suisse, un français vivant près de la Suisse et un français se partageant entre Paris et la Champagne. Il fallut ajuster les agendas pour que tous se mettent d'accord sur une date. Nous avons trouvé une solution.

Le gagnant espagnol veut apporter deux vins espagnols et je lui suggère de n'en apporter qu'un. L'ami français (avec qui je déjeunais hier autour de son Montrachet 1926) veut apporter un vin. J'ai donc rempli ma musette de plus de vins qu'il ne faut, et je choisirai en fonction des apports.

L'enjeu était de boire une bouteille de la Romanée Conti, mais avec quatre gagnants il me semble qu'il en faut deux.

A 11 heures j'arrive au **restaurant Pages** où je suis accueilli par de larges sourires de l'équipe qui travaille en cuisine. Je commence l'ouverture par La Tâche 1963 et en enlevant la capsule, se libère une masse poussiéreuse noire. Le bouchon que je tire se soulève et exhale une vilaine senteur vinaigrée de serpillère. Masquée par mon silence, c'est une tempête sous mon crâne. Je maugrée. Je me dis : « non pas ça, hier j'ai eu une La Tâche 1956 morte. Pas deux fois ! ». J'enlève le bouchon et je sens le vin. Rien. Pas un seul petit signe de déviation. Le nez est clairement celui d'un vin du Domaine, avec toutes les caractéristiques que j'aime. Comment est-ce possible que l'odeur du bouchon n'ait pas laissé de trace dans le vin, je ne sais pas, mais je fais : « ouf ».

L'ouverture de l'Echézeaux 1989 est beaucoup plus facile et sans incident. Des deux vins d'Adrian je choisis le Viña Tondonia Rioja rouge 1970 dont le parfum est une merveille.

Le bouchon du Pavillon Blanc de Château Margaux 1979 me fait souffrir car il y a dans le goulot une telle surépaisseur de verre que le liège vient en mille morceaux. J'ouvre le Santenay Jessiaume Père & Fils 1943 de Pierre qui montre un parfum charmant et je finis par le magnum du Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1996 au parfum d'une belle intensité.

Selon la tradition nous nous rendons avec trois des gagnants à la brasserie 116 pour boire une bière japonaise en grignotant des édamamés. C'est un rite et un plaisir.

Pendant la séance d'ouverture j'ai mis au point avec le **chef Ken** le menu en m'inspirant des plats qui sont normalement prévus mais en les adaptant. Après des amuse-bouches délicats il y aura une entrée à base d'artichaut, du cabillaud cru puis du cabillaud cuit avec une sauce au vin rouge, une viande de bœuf en deux cuissons et une gaufre de pomme de terre et petit pois, du wagyu servi simplement sans accompagnement, du saint-nectaire et un original millefeuille grillé à la vanille.

Le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1996** est un champagne d'une simplicité d'approche que j'adore. Tout en lui est lisible, cohérent, rond et agréable. Il est solide et très gastronomique. Il accompagne les amuse-bouches, la composition à base d'artichaut et le poisson cru, et sera pertinent sur l'excellent dessert. Je trouve ce 1996 un peu moins vif qu'il y a quelques années. Il retrouvera de nouvelles énergies.

Le **Pavillon Blanc de Château Margaux 1979** a une très jolie couleur. Il est franc et droit, et trouve un bel accord avec le poisson cru. Il n'est pas très complexe mais se montre très jeune, pur et plaisant.

Le **Santenay Jessiaume Père & Fils 1943** est un vin plutôt léger surtout si on le compare aux trois autres rouges, mais son côté aérien et frais est fort agréable. Son acidité est belle. Il n'a pas d'âge et la sauce au vin du cabillaud va le mettre en valeur. Nous nous faisons plaisir.

Les deux vins de la Romanée Conti sont servis ensemble. **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1963** est absolument divine, et avec Pierre nous convenons qu'elle est encore supérieure à La Tâche 1965 que nous avons adorée hier. Ce vin est idéal, parfait, avec une émotion extrême, tant sa subtilité est infinie. On est dans ce que la Romanée Conti fait de mieux. Aubert de Villaine m'avait dit il y a peu de jours que je trouve dans les petites années des plaisirs extrêmes et ce 1963 est un exemple parfait et convaincant, car les petites années révèlent pour moi d'extrêmes subtilités.

Je sens les gagnants très émus d'entrer ainsi dans le monde de la Romanée Conti. On ne pouvait pas rêver mieux.

Il va se passer quelque chose d'assez extraordinaire avec l'**Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1989**. Au moment où on le découvre il est droit, carré, solide et facile à lire. Un bon second à côté de La Tâche. Mais il va progresser à une allure incroyable, gagnant en complexité, en largeur, en affirmation, et devient un vin immense, très au-dessus de ce que je pouvais imaginer, tout en plaisir. Cette ascension sera telle que deux convives mettront dans leur vote l'Echézeaux devant La Tâche pourtant sublime.

Les deux vins étaient agréables sur la viande de bœuf mais c'est surtout sur le délicieux wagyu qu'ils s'expriment, le gras de la viande amplifiant toutes leurs subtilités.

Le **Viña Tondonia Rioja rouge 1970** offre un parfum d'une pureté absolue. S'il était seul, sans les bourguignons, on l'applaudirait, car il a une construction parfaite et raffinée. C'est l'excellence du vin espagnol avec une grande finesse. Le saint-nectaire met en valeur sa maturité accomplie.

Le millefeuille très original redonne au champagne l'occasion de nous faire plaisir.

C'est le moment des votes. Trois places de premier vont à La Tâche 1963 et deux places de premier pour l'Echézeaux 1989. Le vote du consensus serait : **1 – La Tâche 1963, 2 – Echézeaux 1989, 3 – Champagne Henriot 1996, 4 - Viña Tondonia 1970.**

Mon vote est : **1 – La Tâche 1963, 2 – Echézeaux 1989, 3 – Viña Tondonia 1970, 4 – Pavillon Blanc 1979.**

L'ambiance de notre table était formidable. C'est comme si nous nous connaissions depuis toujours. Mes convives étaient aux anges, ravis d'avoir abordé le domaine de la Romanée Conti avec des vins aussi parfaits et émouvants. J'ai fait servir en cuisine un verre de chacun des vins du Domaine et j'ai pu voir à quel point le chef Ken était ému de boire des vins aussi brillants.

A la table voisine, deux chinoises regardaient avec envie les vins que nous buvions. Nous avons bavardé à la fin du repas avec elles. Ce serait assez amusant qu'à la suite de ce contact je puisse faire à nouveau des repas à Pékin.

La cuisine du chef Ken est particulièrement pertinente pour les vins du repas. Je suis content d'avoir créé l'énigme qui m'a permis de rencontrer des amateurs aussi passionnés et conviviaux.

Une de mes nièces possède le **restaurant Poppy**, dans une petite rue tranquille du 9^{ème} arrondissement. Elle peut donc utiliser une terrasse de rue, si agréable quand le temps est beau comme aujourd'hui. Je suis reçu par Pauline et Stéphanie et nous allons dîner dehors, seuls, car le restaurant est privé de cuisinier momentanément et Pauline ne peut pas être avec les clients et au fourneau. Elle a préparé un petit frichti à base de poulet, pommes de terre, de la verdure et des épices.

J'ai voulu pour elles des vins de qualité et facilement accessibles. Le **Champagne Dom Pérignon 1993** a une couleur de blés d'or. Quand je pense aux commentaires qui avaient été faits lors du lancement de ce champagne, je suis tenté de remettre en cause les déclarations péremptoires des experts. Le 1993 ne devait pas être un grand Dom Pérignon. Les experts ont tout faux.

Ce Dom Pérignon est accueillant, serein, confortable. Son message est instantanément compréhensible. C'est celui d'un champagne souriant et équilibré. Sa longueur est belle. On se sent bien et des fines tranches de saucisson l'accompagnent avec bonheur. On est bien et on parle de tout.

Pauline n'est pas très contente de son plat. Quelle importance ? Aucune. Car le **Vega Sicilia Unico 1991** qui à l'ouverture avait montré un parfum riche et délicieux est maintenant un plaisir absolu. On se sent en voyage vers la lune. Car le vin est fort, mais d'une telle douceur. Il est joyeux mais complexe, riche et imprégnant et ce que j'adore c'est son finale qui est une pirouette de saveurs mentholées. Un régal absolu.

Les deux vins ont soutenu nos discussions. Pauline connaît ses voisins qui viennent la saluer. Ce havre de paix est une pause agréable dans un Paris trépidant.

Marcello, un amateur italien, avait organisé il y a un an une extraordinaire dégustation de vins italiens qui nous avait permis de déguster côte à côte un Barolo 1920 et un Vega Sicilia Unico 1920, le plus vieux Vega Sicilia de ma cave. Il voulait faire une nouvelle dégustation de vins italiens qui aurait pour vedette un Barolo 1908.

Comme l'an dernier il souhaitait que j'ouvre avec lui tous les vins. L'événement étant un déjeuner un samedi à l'Assiette Champenoise d'Arnaud Lallement, nous avons prévu de commencer l'ouverture des vins à 9 heures. J'ai donc décidé de coucher à Reims.

J'arrive dans l'après-midi du vendredi à **l'Assiette Champenoise** où je suis accueilli avec de larges sourires par tout le personnel. Je demande à pouvoir parler à **Arnaud Lallement** et comme il est occupé, je ne le verrai qu'un peu plus tard.

Il se trouve que j'ai eu l'occasion d'acheter un lot de Champagne Krug Private Cuvée des années 60 d'un état de préservation absolument parfait. Chaque bouteille bue était magique. Je sais qu'Arnaud est un grand amateur de Krug et que son restaurant a le statut d'Ambassadeur de Krug. Je lui annonce donc que je voudrais partager une bouteille avec lui. Nous avons prévu de nous voir en cuisine à la fin du service du dîner.

Je vais rejoindre Marcello à Ambonnay pour une visite de la **maison de Champagne Coutier** qu'il connaît bien. La maison Coutier fait du champagne depuis trois siècles et la charmante maison est d'une jolie décoration de meubles et objets de famille de plusieurs générations.

Nous allons faire une visite des vignes en voiture avec **Antoine Coutier** qui vinifie depuis 2014. Le paysage vallonné est d'une grande beauté. Nous allons ensuite en cave pour goûter les vins en vieillissement, les vins de fûts et ensuite, de retour à la maison nous goûtons une variété de champagnes très crayeux, un **Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Coutier 2016**, un **Champagne Grand Cru Blanc de Noirs Coutier 2017**, un **Champagne Grand Cru Coutier 1978** dégorgement à la volée fait de 70% de pinot noir et de 30% de chardonnay et nous finissons avec un **Vin rouge d'Ambonnay 1976** à l'attaque superbe, énigmatique et passionnant.

Un apéritif dinatoire a accompagné cette visite auprès de vigneronns absolument charmants faisant des vins d'une région viticole bénie des dieux.

Marcello est resté avec ses amis et a couché à Ambonnay tandis que je rentrais à l'Assiette Champenoise pour retrouver Arnaud Lallement.

Amicales salutations de François Audouze