

Dîner au restaurant L'Ecu de France, déjeuner au même endroit peu après, déjeuner au restaurant Pages avec quatre vins centenaires, déjeuner avec mon fils conclu par un Calvados de cent vingt ans.



Les vins du déjeuner avec mon fils, Pol Roger 1969, Duc de Rouchers Extra Dry 1921, Mouton-Rothschild 1969, Calvados de chauffeur et Fine normande 1923

Nous allons dîner au [restaurant l'Ecu de France](#) où nous n'étions pas revenus depuis le repas de mes 80 ans. Nous avons notre table habituelle, face à la Marne. L'accueil de la famille Brousse est toujours aussi chaleureux, très familial.

Je choisis un vin devenu rare et cher, un **Châteauneuf-du-Pape Château Rayas blanc 2009**. Tout dans ce vin est passionnant car il est hors de tout code. Énigmatique mais sympathique. J'aime la fraîcheur, les épices qui sont discrètes. J'aime quand un vin ne veut pas montrer qu'il est grand.

Pendant tout le dîner, cela a attiré mon attention car il était imprévisible. J'aime ça. Sur des coquilles Saint-Jacques et un turbot, un pur plaisir, même si le poisson était plus cuit qu'il ne faudrait.

Je ne dirais pas que ce vin est au-dessus de tout. Mais je l'attendais sauvage et il m'a apporté une émotion particulière.

A peine trois jours plus tard, nous revenons déjeuner au **restaurant l'Ecu de France** où nous avons invité deux de nos petites filles, adultes toutes les deux. Je commande un **Champagne Selosse Substance**. Depuis peu d'années, la date de dégorgeage n'est plus indiquée et un code que l'on scanne permet d'accéder à un site de Selosse qui va donner toutes les informations sur cette bouteille. J'avoue que je suis peu favorable à cette pratique, surtout quand on est au restaurant.

La bulle est très active et la couleur est d'un blé doré très beau. En bouche le champagne me séduit par ses complexités. Il est moins sauvage et brutal que dans des expressions antérieures, mais il garde un côté énigmatique très plaisant. Le champagne est vif, cinglant, conquérant, et en même temps très noble et racé. Il est idéalement fait pour la gastronomie, hors des sentiers battus.

Je l'ai apprécié sur des coquilles Saint-Jacques élégantes et gourmandes.

Mon plat est un ris de veau cuit comme il convient. L'**Hermitage Jean-Louis Chave rouge 2015** est jeune et puissant. Ce qui frappe, c'est son équilibre serein. C'est un grand vin, sans conteste. Mais comme j'adore cet Hermitage lorsqu'il a un âge affirmé, j'avoue que mon plaisir n'est pas total. Ceci n'enlève rien à la grandeur de ce vin que j'adore, mais plus que d'autres, il me pousse vers les vins anciens si grands chez Chave.

Le Brie à la truffe s'exprime aussi bien sur l'Hermitage que sur le champagne. Les discussions fusaient. Ce fut un repas familial souriant et affectueux.

Il y a juste un an j'avais déjeuné avec **Maxence**, jeune amateur de vins très compétent et curieux. Il avait apporté Moët 1911 et 1928 et j'avais apporté un Pétrus 1989. Maxence m'envoie un message disant qu'il aimerait partager un Moët des années 1880 avec moi. Pour trouver ce que j'aimerais partager avec lui, je me promène dans les allées de ma cave, attendant qu'un vin me fasse un clin d'œil pour que je le choisisse.

La 'pêche' est bonne car je croise le chemin d'un Champagne Pommery & Gréno 1947 étiqueté pour le couronnement de la Reine Elizabeth en 1953, puis d'un Champagne Duc de Roucher Extra Dry Cuvée England 1921 à l'étiquette comme neuve, puis d'un Château Margaux sans étiquette mais dont la capsule très lisible indique le nom du vin, d'une bouteille soufflée bouche ou soufflée main et que celui qui me l'a vendu attribue à 1905 et enfin une demi-bouteille de Beaune des Hospices Clos des Avaux Jolliot Paullin 1904. Ce choix me paraît d'un éclectisme fou.

A 10h30 je suis au **restaurant Pages** pour ouvrir mes bouteilles. J'avais dit à Maxence qu'on ne boirait pas tous mes apports aussi sans l'attendre je décide de ne pas ouvrir le champagne de 1947. Nous fêterons la Reine une autre fois. Mon convive me dira qu'il aurait fait le même choix qui nous permet de boire ce midi des vins qui sont tous centenaires.

Les deux rouges ont le même comportement à l'ouverture : le bouchon colle à la paroi et ce qui remonte est dissymétrique. Il faut cureter pour enlever ce qui vient en mille morceaux. Le parfum du Margaux ne demande qu'à s'ouvrir et celui du Clos des Avaux est poussiéreux mais moins d'une minute après, on sent que le fruit est en train d'éclorre.

Les deux champagnes étant anciens, il n'y a aucun obstacle à les ouvrir maintenant. Les deux bouchons sont superbes et viennent entiers. La qualité des bouchons est parfaite, au point que l'on peut lire ce qui est écrit alors que le bouchon très noir du Margaux est illisible.

Maxence peut lire sur le bouchon du Moët « White Seal » et après recherche il datera son champagne en 1887. Sur le bouchon du 1921 on peut lire Extra Dry et 1921. Ce sont vraiment de beaux bouchons. Les parfums sont aussi prometteurs.

Selon la tradition nous allons au 116, le restaurant voisin qui appartient aussi au chef Teshi. Nous buvons une bière japonaise en grignotant des édamamés, récompense après les ouvertures.

Avant que n'arrive mon convive, j'avais fait le menu avec le **chef Ken** qui se présente ainsi : Ceviche de lieu jaune, espuma lait-ribot / tartelette de tartare de bœuf, oignons caramélisés / carpaccio de daurade royale / cabillaud sauce umami / fricassée de homard grillé, girolles, jus de veau / canard

colvert façon lièvre à la royale, purée de panais à l'anis, tubercule de cerfeuil rôti / wagyu mûré cuisson Binchotan, gaufre de pomme de terre et crème de persillade / dessert de Lucas : pignon de pin, extrait de sapin, châtaigne, tuile, chips et crème glacée.

Le **Champagne Moët & Chandon** que nous pensons de 1880 mais qui est de **1887** a une belle couleur ambrée et un nez délicat et subtil. En bouche, ce qui me frappe, c'est que ce champagne a strictement le goût historique de Moët & Chandon. Les 1911, 1914, 1928 ou 1934 sont absolument dans la même lignée. C'est un champagne chaleureux et réconfortant, au goût que l'on rêverait de trouver pour tous les champagnes. Le carpaccio de daurade est idéal pour le mettre en valeur et le cabillaud goûteux et divinement cuit lui rend sa politesse.

Arrive maintenant un de ces accords fusionnels que je cherche en permanence mais que je trouve très peu souvent car ils sont rares. Le **Château Margaux 1905** a un goût qui est en prolongement total avec le goût du homard. Les deux s'emboîtent comme les doigts d'une main avec le gant idéal. C'est saisissant, car quand on atteint une telle symbiose, on la sent au plus profond de soi-même. Le Margaux est très féminin, gracile et subtil comme une jolie femme en crinolines qui joue de son éventail pour cacher les œillades assassines qu'elle délivre alentour. Et le homard répond à ses désirs. C'est un moment exceptionnel, intense, qui nous émeut.

Le canard traité comme un lièvre à la royale est magnifique, mais le bourgogne est plus magique encore. Qui pourrait imaginer qu'un 1904 en demi-bouteille, d'un niveau très bas, puisse être une telle merveille ? Ce **Beaune des Hospices Clos des Aaux Jolliot Paullin 1904** est une merveille et du niveau d'un Grand Cru. Il est une synthèse du goût d'un bourgogne Côtes de Beaune parfait. Quel charme et quel accomplissement. Nous restons sans voix car ceci paraît irréel. Une telle plénitude, une absence totale d'âge, cela est confondant. L'accord est superbe et original et plus classique avec le wagyu.

Le **Champagne Duc de Roucher Extra Dry Cuvée England 1921** a une couleur ambrée acceptable. Le pétillant est présent au goût, même s'il est faible. Ce qui frappe, c'est le côté extrêmement solide de ce champagne. Il est carré et fait pour l'éternité. On attend d'un Extra Dry un champagne doux et fortement dosé mais l'âge a atténué le doucereux. Le 1921 est plus monotone que le 1887 et n'a pas une aussi forte personnalité. Le dessert est un peu trop doux pour le champagne qui est trop dominant alors qu'il aurait fallu qu'il soit excité par le plat.

Que de merveilles ! Warnet va voter ainsi : **1904, 1887, 1905, 1921**. Mon vote est **1904, 1905, 1887, 1921**. La palme de l'accord va au Margaux et homard.

**Pierre-Alexandre** nous a servi des **liqueurs « La Gauloise »** qui sont faites comme des chartreuses. **La jaune** est d'une grande séduction et d'une douceur idéale. Nous la préférons à **la verte**, plus brutale.

Pendant le repas j'ai versé des verres de tous les vins à l'équipe de Pages. Leurs yeux émerveillés faisaient plaisir à voir. Ce n'est pas tous les jours que l'on a à une table quatre vins centenaires.

Ce fut un repas mémorable et très grand.

Mon fils qui vit à Miami doit passer à Paris pour un sujet particulier et il logera chez moi pendant le week-end. C'est l'occasion rêvée pour ouvrir de grandes bouteilles. Je choisirai quelques vins à risque qui ne trouveraient pas leur place dans mes dîners, pour des raisons d'aspect ou de niveau dans la bouteille. J'ai acheté une quantité pantagruélique de Wagyu et ma femme a prévu des pieds de porc.

Le vin de réception de mon fils qui sort juste de l'aéroport est de son année de naissance. C'est un **Champagne Pol Roger Brut Extra Cuvée de Réserve 1969** en demi-bouteille. La couleur est très claire et le vin a gardé un peu de bulles. Il a une belle longueur, une acidité plaisante et se montre d'un bel équilibre.

Nous buvons maintenant le reste du **Champagne Duc de Roucher Extra Dry Cuvée England 1921** que j'avais ouvert il y a deux jours au restaurant Pages. Quelle transformation en deux jours ! Le

champagne est beaucoup plus ambré et montre un fruit d'une présence telle qu'il est largement plus plaisant que le Pol Roger et a atteint un niveau que l'on ne trouvait pas il y a deux jours.

Nous n'avions pas prévu de réellement déjeuner mais ma femme apporte un Brillat-Savarin. Je n'avais ouvert aucun vin aussi je descends en cave, prêt à choisir le premier vin qui se présentera. Je vois un **Château Mouton Rothschild 1969**. Un vin de l'année de mon fils, je ne vais pas le laisser passer.

Ce vin est immédiatement plaisant riche de truffe et de charbon qui lui donne une belle épaisseur. Le vin est grand et équilibré, au-dessus de ce que j'attendrais d'un 1969.

J'avais acheté il y a quelques semaines une bouteille de Fine Normande Maison du Bonhomme Normand 1903. La bouteille est de la forme des bouteilles de bordeaux, avec un verre transparent. C'est parce que cette fine a 120 ans qu'elle m'a tenté.

Je pensais l'ouvrir pour Noël, mais comme mon fils est là et ne sera pas avec nous à Noël, je m'enhardis et j'ouvre la bouteille.

Je pense alors que j'ai dans l'armoire aux alcools une bouteille de Calvados que j'ai considéré comme le plus grand Calvados que je n'aie jamais bu. Je l'ai ouverte il y a deux ans et elle a apporté son charme à de nombreux repas. L'histoire déjà racontée est amusante : dans ma société qui vend des aciers à toutes les entreprises qui les utilisent, il y a des centaines de camions de livraison. Un chauffeur que je connaissais, c'était en fin des années 70, avait toujours sous son siège deux bouteilles de Calvados, parce que ses parents avaient le privilège de bouilleur de crus. Une bouteille était pour sa consommation personnelle et une autre pour pouvoir faire des cadeaux. Ce qu'il fit à mon égard.

La fraîcheur de ce **Calvados** est irréaliste, alors c'est l'occasion de le confronter à la fine plus que centenaire. La **Fine Normande Maison du Bonhomme Normand 1903** a un goût de calvados mais beaucoup plus raffiné que l'autre. Cet alcool est élégant, racé et a une personnalité plus forte que le calvados du chauffeur. Mais la fraîcheur du plus jeune est toujours aussi séduisante.

Le fait de goûter ensemble ces deux alcools est très enrichissant. C'est un festival de subtilités.

Ces deux alcools suggèrent une sieste, car ce soir, c'est dîner de gala.

Amicales salutations de François Audouze