



wine-dinners

Trois repas successifs avec mon fils et des vins spectaculaires et originaux, déjeuner avec des amis belges au restaurant Pages avec de magnifiques vins anciens.



Ce **Champagne Mumm Cordon Rouge 1937** raconte de belles choses même si l'âge se ressent.

Mon fils est venu de Miami chez moi, nous avons grignoté à l'heure du déjeuner. Il est temps de penser au dîner où ma femme a prévu des pieds de porcs et où j'ai ajouté du Wagyu. Il y aura aussi quelques fromages.

Vers 16 heures j'ouvre une bouteille de Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1927 que j'ai achetée car le niveau bas entraînait un prix attractif. Le vendeur en qui j'ai une grande confiance avait soulevé la capsule et avait pu lire 1927. Quand j'ai voulu vérifier la date, le bouchon était devenu illisible car un peu de moisissure était apparue, sans incidence sur le bas de bouchon.

La bouteille au cul profond rend plausible la période, ainsi que l'étiquette qui était utilisée dans les années 20. J'enlève le bouchon et le parfum est poussiéreux et d'une platitude décourageante. L'espoir d'un retour à la vie est extrêmement faible.

Aussi, à titre de secours, j'ouvre un Clos de Vougeot Château de La Tour Morin Père & Fils 1957. Le niveau est beau et le parfum est très engageant, d'une belle délicatesse.

J'ouvre aussi un Champagne Mumm Cordon Rouge 1937 au magnifique bouchon, au parfum prometteur.

Au moment du dîner nous commençons par le **Champagne Mumm Cordon Rouge 1937**. La couleur est foncée mais belle et le vin est agréable à boire. L'acidité est bien dosée et du fruit apparaît en fin de bouche. Il montre son âge mais on le boit bien.

La question était de savoir par quel vin commencer. Comme les pieds de porc passent avant le Wagyu, nous commencerons par le **Clos de Vougeot Château de La Tour Morin Père & Fils 1957**. Son parfum est très expressif et joyeux. Même si le vin manque un peu de corps, il est très agréable à boire avec un goût très franc et précis. Une expression très élégante.

Il est à noter que la sauce des pieds de porc s'entend bien avec le champagne.

C'est sur le Wagyu que va se présenter le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1927**. Le parfum est timide, mais acceptable et le goût est discret. Le gras du Wagyu est idéal pour ressusciter ce vin. Progressivement, on voit apparaître des marqueurs des vins du domaine. Il est subtil et complexe. Bien sûr, il est fatigué, mais le gras de la viande le rend beaucoup plus large. C'est de toute façon émouvant de chercher à recevoir le message d'un vin de 96 ans.

Mon fils m'a fait remarquer que les trois vins du dîner étaient de 1937, 1957 et 1927. Une symphonie improvisée en '7'.

Le lendemain, après les agapes de la veille, nous ne ferons qu'un seul repas. Il sera consacré au Wagyu que j'ai acheté en très grande quantité. Pour cela j'ai prévu un Chambolle-Musigny probable Barthod Noëllat 1929 car j'adore ce millésime. Le nom du vigneron n'est pas lisible mais c'est grâce à Instagram que j'ai pu le nommer car quelqu'un a reconnu l'écusson du centre de l'étiquette.

Je l'ouvre vers 13 heures. La bouteille est belle et saine, le bouchon vient dans de bonnes conditions et le parfum promet un grand vin.

Nous commençons avec le **Champagne Mumm Cordon Rouge 1937** ouvert la veille et une fois de plus il apparaît que le champagne du lendemain est meilleur que le champagne de la veille. C'est intéressant de voir que ce Mumm est plus large, plus épanoui et plus généreux. On goûte des petits sticks au parmesan et des fromages qui côtoient bien le 1937.

Le repas est essentiellement composé de Wagyu sans aucun accompagnement. Le **Chambolle-Musigny probable Barthod Noëllat 1929** est brillantissime. Son parfum est élégant et le vin a une carrure de 1929, serein, fort et élégant. Ce vin, c'est Cary Grant, le symbole absolu de l'élégance. L'accord avec le Wagyu est idéal et le gras de la viande donne une ampleur particulière au vin. Un régal qui me conforte dans l'idée que 1929 est l'année la plus belle du 20^{ème} siècle.

Un épousses trouvera lui aussi le chemin du cœur du Chambolle-Musigny.

J'ouvre pour finir le repas un **Champagne Dom Pérignon 1973**. J'adore cette année fine et subtile. Ce 1973 est légèrement plus fatigué que ceux qui m'ont ébloui, mais le plaisir est grand. Nous le buvons sur un fromage Jort et aussi sur le Brillat-Savarin jeune et frais.

Il en reste la moitié, que nous envisageons de boire le lendemain.

Mon fils, très occupé dans sa journée ne revient qu'à 23 heures. Il a en main un Mont d'Or que l'on sert à la cuiller. Tous les deux nous avons mangé tout le fromage dont le crémeux a parfaitement convenu au Dom Pérignon, lui aussi meilleur le lendemain.

Faudrait-il ouvrir les champagnes anciens la veille ? Oserai-je le faire ? A suivre. Ces deux jours avec mon fils ont permis d'ouvrir des vins inhabituels. Juste pour le plaisir voici les dates : 1903 – 1921 – 1927 – 1929 – 1937 – 1957 – 1969 – 1969 – 1973. Quel beau voyage dans le temps.

Il y a plusieurs mois, j'avais déjeuné avec deux jeunes belges amateurs de vins qui avaient proposé de partager de belles bouteilles. L'ambiance amicale de ce déjeuner a donné envie de « remettre le couvert ». Les amis belges sont passés de deux à quatre et le déjeuner se tiendra au **restaurant Pages**. Il était convenu de se retrouver à 11 heures pour l'ouverture des vins, mais comme je suis arrivé plus tôt, j'ai eu le temps d'ouvrir le Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1969.

Le niveau est un peu bas, la capsule est intacte et en enfonçant le tirebouchon, je sens que le bouchon est très serré. Une fois de plus je constate qu'un bouchon très serré ne signifie pas étanchéité. Des bouteilles perdent souvent plus de volume avec des bouchons très serrés qu'avec des bouchons peu serrés ou qui menacent de tomber dans le liquide.

Le bouchon est dur comme du bois sec et sur 80% de la longueur on le voit sec et portant des signes de moisissure, mais heureusement le bas du bouchon est de belle qualité. Et je suis aux anges en sentant ce breuvage qui me semble divin. Mes amis auront le même sourire en le sentant.

Je poursuis avec les vins des amis belges. Le Château Grillet 1979 a un nez de bouchon. Nous verrons. Tous les bouchons viennent entiers et sans problème. Le parfum du Château Lafite 1954 est enthousiasmant et plus riche que ce que j'attendrais de cette année et le parfum de l'Ausone 1937 est glorieux. Celui du Clos de Tart 1953 est beaucoup plus discret et on attendra son éveil.

Je croyais le Château Lafue 1928 reconditionné, un Sainte-Croix du Mont, mais non. Il est étonnamment clair et annonce un liquoreux devenant sec.

Nous sommes très heureux qu'à part le Grillet, tous les vins n'offrent que de belles promesses. J'ouvre alors le Krug Private Cuvée années 60 au niveau très haut. Le bouchon est d'une qualité exceptionnelle et le nez n'annonce que du bonheur.

Il me semble que l'on devrait commencer par un champagne « de début » avant 'd'attaquer' le Krug, afin de se faire le palais. **Pierre-Alexandre** nous vante les mérites d'un **Champagne Marteaux Guillaume Cuvée Esprit Terroir 2016** dégorgé en 2022 fait des trois cépages, non dosé. Il a raison de l'avoir recommandé car ce champagne n'a pas la dureté des non dosés et se montre même joliment gastronomique. Une belle surprise.

J'avais mis au point le menu avec le **chef Ken** qui sera : mini-barquette de tartare de bœuf et verdure / poisson cru à l'huile / raviole de homard / cabillaud sauce au vin / canard de Challans et endives / wagu en deux services et gaufres / tarte Tatin.

Le **Champagne Krug Private Cuvée années 60** est d'une rare noblesse. Tout en lui est parfait, au goût idéal. J'avais acheté un lot de ce champagne qui se montre chaque fois idéal. Avec le poisson cru, l'accord est magique.

Le **Château Grillet 1979** est marqué par un nez de bouchon, mais le milieu de bouche est absolument sain, sans trace de bouchon, qui ne réapparaît que dans le finale. Je me concentre sur le goût du milieu de bouche et le vin me plaît beaucoup, très adapté à la raviole de homard. Il est à noter que le nez de bouchon aura complètement disparu environ trente minutes plus tard.

Le **Château Lafite-Rothschild 1954** a un parfum irrésistiblement séduisant. Il est raffiné. En bouche je retrouve les marqueurs de Lafite, le charbon comestible et la truffe. Sa densité me surprend car je n'attendrais pas une telle richesse pour un 1954. Avec le cabillaud, l'accord est divin.

Il y a bien longtemps, j'avais profité des 'reliques' de cave du restaurant Laurent comptant beaucoup de bordeaux de 1937. Les prix étaient bas car les risques étaient grands. J'ai donc gardé de 1937 l'image d'un millésime incertain, alors que c'est probablement la cave du Laurent qui ne permettait pas un vieillissement de longue durée. J'appréhendais le **Château Ausone 1937** avec circonspection mais le nez à l'ouverture m'avait rassuré. Servi maintenant, c'est un empereur, c'est César toisant Vercingétorix. Le canard est un compagnon idéal de ce riche et grandiose saint-émilion.

Un des amis demande lequel nous préférons des deux bordeaux et nous sommes tous du même avis : même si l'Ausone est un puissant guerrier, notre cœur balance du côté du subtil et émouvant Lafite.

Le **Clos de Tart 1953** pourrait être jugé plaisant, mais je ne reconnais aucune caractéristique d'un Clos de Tart. C'est un bon bourgogne mais qui n'a pas la prestance que devrait avoir ce vin si subtil et rare. Le wagu l'aide bien mais le cœur n'y est pas.

Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1969** est une merveille dans un état parfait. Il a les marqueurs des vins de la Romanée Conti, la rose et le sel, riches à l'extrême. J'entre en pamoison. Pour mon goût, ce vin est la perfection de la Romanée Conti. Et le wagyu apporte du gras qui fait éclore la rose.

Le **Château Lafue Sainte-Croix du Mont 1928** m'avait surpris par sa couleur très claire annonçant sans doute un liquoreux devenu sec. Il montre en fait un très bel équilibre au doux délicat. Combien d'amateurs connaisseurs de vins ne diraient pas Sauternes en buvant ce Lafue à l'aveugle ? Le plaisir de ces appellations de vins doux du bordelais est total. La tarte Tatin revisitée par le chef pâtissier est superbe et met en valeur le liquoreux.

La cuisine du **chef Ken** a été absolument pertinente et a ébloui mes nouveaux amis, les plus originaux des accords étant avec le poisson cru et avec le cabillaud. Mais le canard avec l'Ausone et le wagyu avec le Richebourg ont été des accords puissants.

Il est temps de voter. Je pensais que le Richebourg serait le gagnant, mais la subtilité délicate du Lafite a impressionné mes convives qui lui ont donné trois places de premier contre deux places pour le Richebourg.

Le vote du consensus est : **1 - Château Lafite-Rothschild 1954, 2 - Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1969, 3 - Champagne Krug Private Cuvée années 60, 4 - Château Ausone 1937, 5 - Château Lafue Sainte-Croix du Mont 1928, 6 - Clos de Tart 1953.**

Mon vote est : **1 - Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1969, 2 - Champagne Krug Private Cuvée années 60, 3 - Château Lafite-Rothschild 1954, 4 - Château Ausone 1937, 5 - Château Grillet 1979.**

Je suis ravi que mes jeunes amis trouvent normal d'apporter un Ausone 1937 dans un repas partagé. Cela prouve que la reconnaissance des vins anciens a vraiment progressé dans le monde du vin. Et cela m'encourage à continuer à faire la promotion et le partage des vins anciens, si porteurs de plaisirs et de moments mémorables.

Une fois de plus Pages a réalisé un menu idéal pour les vins. La complicité que j'ai avec l'équipe de Pages a eu une récompense. Nous leur faisons goûter les vins du repas, ce qui les fait entrer dans ce monde merveilleux.

Amicales salutations de François Audouze