



Déjeuner de conscrits au Yacht Club de France, 279^{ème} repas au restaurant Pages pour des amateurs mexicains et déjeuner d'amis au siège des champagnes Salon et Delamotte.



La couleur de ce **Château d'Yquem 1944** est absolument splendide.

Nous nous retrouvons entre conscrits au **Yacht Club de France**. Le directeur de la restauration du club, **Thierry Le Luc** a apporté un soin particulier à cette rencontre. Les hors-d'œuvre sont toujours pantagruéliques et pourraient suffire pour un déjeuner : poutargue, ris de veau, croustillant, andouille, risotto aux gésiers.

Ils sont accompagnés par un **Champagne Laurent-Perrier millésimé 2012** de belle fraîcheur, très agréable à boire. Voilà une bonne pioche !

Le menu est : assiette de fruits de mer / rôti de lotte comme une viande, sauce béarnaise, girolles et cèpes, légumes de saison / fromages d'Éric Lefebvre / Pavlova aux agrumes.

Deux rôtis de lotte ont été présentés dans des potirons comme un clin d'œil à Halloween. Ce plat est remarquable. La lotte et la Pavlova ont été les grands moments du repas.

Deux Meursault de 2017 et 2018, un Puligny-Montrachet 2020 et un Château les Carmes Haut-Brion 2002 ont accompagné le repas, fort agréables. Je n'ai pas bu le vin rouge car je n'ai pas pris de fromage, du fait d'agapes très rapprochées des précédents jours.

L'équipe du Yacht Club de France fait des prouesses pour nous satisfaire, et ça se sent. Nous en sommes reconnaissants.

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com**

Un Mexicain qui me suit sur Instagram m'a demandé d'organiser à Paris un de mes repas pour un petit groupe de quatre et il me donne un budget pour ce repas. Il demande aussi que son groupe participe à l'Académie des Vins Anciens. Il est prévu aussi que son groupe vienne assister à l'ouverture des vins à 10h30 avant le déjeuner au **restaurant Pages** que j'apprécie pour son adaptabilité à l'organisation de tels repas. Ce repas sera le 279^{ème} de mes repas.

A 10h30 nous sommes présents tous les cinq. Je souhaite commencer par ouvrir La Tâche 1986 qui doit profiter du temps le plus long d'oxygénation lente. Le bouchon est extrêmement serré et j'ai de grandes difficultés à le tirer. Commencer de cette façon n'est sans doute pas très brillant pour impressionner mes convives car j'arriverai à tirer le bouchon seulement après l'avoir cassé en deux au milieu. J'aurais bien aimé le garder entier car il est beau. Le parfum est encore timide mais prometteur.

J'ouvre ensuite l'Hermitage blanc Chave 1993 et je suis face au même problème de bouchon trop serré, mais je m'en tire beaucoup mieux. Le nez est lui aussi timide mais moins que La Tâche. Il promet un beau résultat.

Le Chambertin 1990 a un bouchon qui vient entier sans problème et la délicatesse de son parfum annonce de belles promesses.

L'Yquem 1944 a une bouteille magnifique, avec un niveau parfait. La couleur est d'un acajou presque noir en haut de bouteille et des reflets plus dorés en bas de bouteille du fait que la lumière traverse le verre du fond de bouteille. Le bouchon est d'une qualité parfaite et le parfum est une explosion de fragrances séduisantes.

J'ajoute au programme convenu un Château l'Etoile Vin Jaune 1982 au parfum très fort d'un bel alcool car j'ai envie d'associer des blancs très différents.

Mes nouveaux amis qui avaient lu mes aventures attendaient que je propose, après la séance d'ouverture, d'aller au restaurant 116 pour boire une bière et sucer des édamamés. Ce que nous faisons, dans une ambiance de belle complicité. Cette étape au restaurant 116 fait partie du rite de mes repas au restaurant Pages.

Avant que mes convives n'arrivent, j'avais mis au point le menu avec le **chef Ken** et le pâtissier. L'idée du menu est de petits amuse-bouches, puis : filets de rouget crus / lieu jaune sauce umami / raviole de homard / veau avec une sauce au vin / wagyu et sa gaufre / saint-nectaire / dessert à la châtaigne.

J'ouvre le **Champagne Dom Pérignon 1982** et un joli pschitt accompagne la sortie du bouchon. Le Champagne est magnifique, cohérent et c'est en fin de bouche qu'un joli fruit apparaît. J'adore le millésime 1982 et cette bouteille est d'une qualité particulière.

Pour le poisson cru, nous aurons le champagne et le **Château l'Etoile Vin Jaune JH Vandelle 1982** de la même année. Le vin jaune est fort et superbe. Je trouve que l'accord avec le poisson est plus excitant avec le vin jaune même si le champagne est beaucoup plus subtil.

Le poisson est accompagné de l'**Hermitage Blanc Jean-Louis Chave 1993**. Sa fraîcheur à la longueur éternelle m'impressionne énormément. L'accord avec la sauce umami est divin. C'est un instant de pur bonheur.

La raviole de homard est à l'aise avec le champagne et le vin du Jura. La juxtaposition des trois vins, de Champagne, du Jura et du Rhône est idéale pour voyager dans toutes les gammes de goûts.

Le **Chambertin Rossignol Trapet 1990** a une forte parenté avec le Chambertin Jean-Louis Trapet 1990 que j'adore. Ils sont vraiment très proches. L'accord avec le veau discret est subtil. Ce chambertin exprime la sensibilité des vins de Bourgogne. Et nous allons connaître les mêmes sensations en faisant suivre ce vin par La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1986 que celles que nous avons eues avec les gagnants d'un championnat européen de dégustation à l'aveugle : le chambertin est si riche et si percutant qu'il domine, dans le cœur de mes amis, la subtilité du vin de la Romanée Conti.

J'aime beaucoup **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1986** au goût mêlant raffinement et puissance. Comme il y a une semaine je mets le vin de la Romanée Conti devant le chambertin et mes convives le mettent derrière.

Le wagyu, gras mais pas trop, est un compagnon idéal pour La Tâche.

Le **Château d'Yquem 1944** est un vin d'une grâce infinie. Sa couleur annonce des goûts de marron, qui convergent vers le délicieux dessert aux châtaignes. C'est un régal raffiné.

La pertinence des accords a impressionné mes convives mexicains.

Nous votons et c'est assez invraisemblable que nous ayons quatre gagnants mis en place de numéro un, alors que nous ne sommes que cinq. C'est le chambertin qui a deux votes de premier, ceux qui ont un vote de premier sont le Dom Pérignon, l'Hermitage blanc et l'Yquem. J'ai mis l'Hermitage en premier car la sensation de fraîcheur m'a impressionné fortement. Mes amis ont été étonné que nos votes puissent être aussi distincts.

Le vote global serait : **1 - Chambertin Rossignol Trapet 1990, 2 - Champagne Dom Pérignon 1982, 3 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1986, 4 - Château d'Yquem 1944, 5 - Hermitage Blanc Jean-Louis Chave 1993, 6 - Château L'Etoile Vin Jaune JH Vandelle 1982.**

Mon vote est : **1 - Hermitage Blanc Jean-Louis Chave 1993, 2 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1986, 3 - Chambertin Rossignol Trapet 1990, 4 - Château d'Yquem 1944, 5 - Champagne Dom Pérignon 1982.**

Dans deux jours je vais revoir ces nouveaux amis à l'académie des vins anciens. Ce sera une toute autre expérience.

Didier Depond, président des champagnes Salon et Delamotte reçoit de temps à autre des amis amateurs de ses champagnes pour un déjeuner appelé : « entre privilégiés ». Je reconnais des participants avec qui j'ai déjà fait de belles dégustations. Nous serons nombreux avec quatre jeunes personnes de Chine ou du Japon et des têtes nouvelles puisque nous sommes plus nombreux que d'habitude, autour de vingt personnes.

J'avais vu sur Instagram que le compte du champagne Salon a parlé plusieurs fois du millésime 1905. Cela a attiré ma curiosité et, sans savoir si je l'ouvrirais, j'ai pris avec moi une bouteille d'alcool de 1905 sans aucune autre indication que la date.

Lorsque j'arrive au domaine, je demande à Didier à quoi correspond 1905. Il me dit que c'est le premier millésime fait par Aimé Salon. La réponse est claire et m'invite à ouvrir l'alcool 1905. Didier pense que c'est un alcool de prune. Je suis plus circonspect car je sens l'alcool mais je ne vois pas un fruit précis.

Nous allons en salle de dégustation, accueillis par un **Champagne Blanc de Blancs Delamotte sans année**. Ce champagne est une très belle expression précise et ciselée de ce que doit être un blanc de blancs.

Avant de passer à table Didier fait dégorger dans la cour deux magnums dont il ne donne aucune idée d'âge.

Nous passons à table. Comme chaque fois il y aura des vins à deviner. Les trois premiers champagnes sont servis dans des verres différents. Nous cherchons tous des différences et il est assez consensuel de classer le 2^{ème} puis le 3^{ème} et le 1^{er}. On se torture en conjectures et nous sommes bien attrapés car les trois champagnes sont les mêmes, le **Champagne Delamotte 2018**. Il est délicieux dans sa jeunesse et on voit l'importance des verres dans la dégustation, puisqu'ils créent des écarts très sensibles.

Didier Depond est très fier car le millésime 2018 est le premier où il a pu inclure dans le vin les six grands crus de la Côte des Blancs, alors qu'il n'y en avait que quatre jusqu'alors.

La deuxième série d'énigmes est une comparaison de deux Delamotte 2007, le **Champagne Delamotte 2007 dégorgé d'origine** et le **Champagne Delamotte 2007 dégorgé il y a six mois**. Le dégorgé récent est tout en fraîcheur alors que le champagne initial a plus d'assise et de complexité.

Le menu conçu par un restaurateur célèbre de la Champagne est ainsi rédigé : Langoustine marinée caviar / le saumon de Normandie, mi-cuit, tiède, sauce champagne, émulsion de pomme de terre fumée et caviar / bar de ligne « ikejimé » de pêche artisanale de Vendée, fondu de fenouil et huîtres Gillardeau, sauce champagne / filet de cerf d'Alsace rôti, sauce cassis / bouillon clair de pot au feu / fromage frais et affinés / fine tarte aux pommes, glace vanille / café et mignardises.

Ce menu est raffiné et très bien exécuté. Le plat qui m'a enthousiasmé est celui du saumon.

Trois champagnes sont bus sans énigme, le **Champagne Salon 2013** qui promet énormément et qui est déjà parfaitement expressif et équilibré, le **Champagne Salon 2002 dégorgé ce matin** dans la cour et le **Champagne Salon 1996**. Le 1996 est un seigneur éblouissant alors que le 2002 est beaucoup plus sentimental. Si le 1996 m'impressionne, le 2002 m'émeut.

Suivent deux vins rouges à boire à l'aveugle. Beaucoup de réponses allaient vers le bordelais. J'ai été le seul à suggérer l'Espagne pour le premier et j'ai visé juste. Le premier est un **Priorat Terrasse Espagne 2007** et le second que j'avais déjà goûté est un **vin argentin de 2013** qui est fait en collaboration entre Didier Depond et un de ses amis présents que j'apprécie beaucoup.

Le champagne suivant est un **Magnum Champagne Delamotte Collection 1983** et j'ai été le premier à donner le bon millésime. Ce champagne délicat est absolument charmant et montre à quel point l'âge est un facteur positif. A noter que je signale quand je trouve et que je signale aussi quand je ne trouve pas.

Nous suivons avec deux **magnums de Champagne Delamotte Rosé base 1993** que j'adore car il explore des pistes de goûts irréels et énigmatiques. Et je suis conquis par ses subtilités joyeuses.

Le suivant est un **magnum de Champagne Salon 1976** dont la couleur est assez proche de la couleur du rosé. Quel grand champagne racé et vif, d'une jeunesse que seuls les grands champagnes peuvent garder. Je n'ai pas trouvé son année.

Sans que j'aie été prévenu huit bougies allumées arrivent devant moi. Quelle gentille attention que de fêter mes dix fois plus d'années que de bougies.

C'est alors que j'explique pourquoi j'ai apporté un alcool de 1905. En le sentant, le parfum m'indique la possibilité d'un armagnac, plus qu'une prune. Et en bouche je suis surpris par un sucre très présent. Et cela me semble une évidence : c'est un **Rhum 1905** absolument splendide, d'une force qu'on n'attendrait pas de 118 ans ! Un régal rare.

Didier réussit à créer une ambiance extrêmement amicale qui aide à la dégustation. A part le Rhum sublime, mon cœur ira vers le Salon 1976 et le brillantissime rosé 1983 de Delamotte.

Quelle belle journée d'amitié !

Amicales salutations de François Audouze