



wine-dinners

Préparation du dîner de la Saint-Sylvestre, dîner de la Saint-Sylvestre, compté comme 280<sup>ème</sup>, déjeuner d'Épiphanie et déjeuner au restaurant Pages.



Ce **Champagne Krug Clos du Mesnil 2004** est d'une grande élégance. Il est raconté dans ce bulletin

C'est la **Saint Sylvestre**. Pour le midi nous grignotons des amuse-bouches aux goûts francs et clairs : tranche de foie gras frais, andouille de Guéméné, jambon ibérique Pata Negra, anchoïade. J'aime ces goûts directs. Il y avait assez de vins à terminer pour que nous soyons heureux de ce petit pique-nique.

Une phase importante de la préparation est de choisir les verres du repas. Il faut sortir tous les verres des boîtes dépareillées et les présenter sur table pour choisir les verres idoines. Nous avons commencé de bon matin.

A 16 heures, je lance l'ouverture des vins. Le Pétrus 1985 a un parfum riche et engageant. Le Clos de la Roche Dujac 2002 a un parfum subtil et délicat. Le Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1985 a un bouchon tellement serré qu'il me faudra près d'un quart d'heure pour l'extirper car le cylindre en verre du goulot a des surépaisseurs qui bloquent la montée. Le parfum du vin est une récompense car il est brillant, avec tout ce que j'aime dans la Romanée Conti.

Le parfum du magnum de Dom Pérignon 1998 est très expressif et le pschitt est royal. Le Krug Clos du Mesnil s'annonce noble et élégant, avec un pschitt plus discret. J'ouvre un Champagne Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle années 70 qui est un des champagnes anciens que j'adore.

Ça fourmille en cuisine car la préparation des plats nécessite une rigueur absolue. Le menu sera : canapés amuse-bouches d'un traiteur local, dont on ne peut pas attendre des goûts purs, puisqu'il

**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)**

cherche des raffinements, puis anchoïade, jambon Pata Negra, pains Pita au curry, boudin blanc truffé, tomates séchées et poulpes, asperges tapenade, crevettes au curry, foie gras figue, etc. Le menu est : deux caviars Baeri et osciètre avec pain blanc et beurre Bordier / pommes de terre à la crème et à la truffe / pigeon en deux services avec purée Robuchon, filets d'abord et cuisses ensuite / fromages : Mont-d'or et Epoisses / tarte Tatin.

Dès que je hume le **Champagne Dom Pérignon magnum 1998**, je ressens un nez de bouchon qui influence le goût, mais de façon discrète car les amuse-bouches variés arrivent à faire oublier ce défaut. Je sens que mes convives ne sont pas gênés par ce léger handicap au point que nous finirons ce champagne sur les caviars lorsque nous passerons à table.

Le **Champagne Krug Clos du Mesnil 2004** montre avec évidence combien il est racé, fin et d'une grande élégance. Souvent caviar varie, car ce soir, c'est l'osciètre que je préfère au Baeri. Nous nous régalons de la cohérence de l'accord, mais personnellement, je pense que le Dom Pérignon plus rond enveloppe mieux les caviars.

Comme nous allons passer aux pommes de terre à la truffe, je ne sers pas le Laurent Perrier Grand Siècle, bien qu'il soit ouvert.

Au moment de la préparation du plat, la truffe embaumait dans toute la maison. Associée avec une pomme de terre à la crème délicieuse, un accord divin se forme. Et le **Pétrus 1985** est lui-même divin. Il 'est' truffe et son association au plat est fusionnelle. Le Pétrus est riche, très truffe, dense et noble. Un très grand vin.

Sur les filets de pigeon nous aurons deux vins servis avec un décalage. Le **Clos de la Roche Domaine Dujac 2002** est élégant, charmeur, le gentleman courtois. Dans un autre contexte où il serait le seul vin, on l'adorerait, mais le vin qui va être servi lui fait de l'ombre. Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1985** est parfait et me comble d'aise car il a les marqueurs des vins du Domaine, la rose et le sel. Sa subtilité est aussi présente que sa puissance. Le régal se poursuit sur les cuisses.

Le **Vega Sicilia Unico 1960** apparaît maintenant sur les deux fromages, un Mont-d'or et un Époisses d'une puissance extrême. Il a probablement dépassé sa date de péremption et ce sera une bonne chose, car à ma grande stupeur le vin espagnol a un fort nez de bouchon qui se ressent en bouche, sauf avec l'époisses. Je suis mécontent car j'avais acheté cette bouteille tout juste avant Noël pour qu'il brille à la Saint-Sylvestre. Cette bouteille au niveau parfait me faisait envie. Je suis triste, mais les amis ont fait bonne figure à ce vin.

La tarte Tatin est une des plus réussies que ma femme ait faite, avec des accents caramélisés parfaits. Le **Château Coutet Barsac 1959** a une couleur d'un or noble qui n'a pas foncé. Au nez et en bouche, c'est la perfection absolue et l'accord couleur sur couleur du vin avec la tarte est un exemple d'accord parfait. Quel bonheur, quel charme, quelle suavité.

Comme l'an dernier je compterai ce dîner dans les dîners de wine-dinners, même si aucune compensation financière n'a été demandée, on l'imagine. Ce sera le 280<sup>ème</sup> dîner. Chacun votera pour quatre vins seulement parmi les sept que nous avons bus.

Trois vins ont eu des votes de premier, le Richebourg trois fois, le Coutet trois fois aussi et le Clos du Mesnil une fois.

Le vote de la table est : **1 - Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1985, 2 – Château Coutet 1959, 3 – Krug Clos du Mesnil 2004, 4 – Pétrus 1985.**

Mon vote est : **1 - Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1985, 2 – Château Coutet 1959, 3 - Pétrus 1985, 4 - Krug Clos du Mesnil 2004.**

Si l'on avait voté sur cinq vins, le Clos de la Roche Dujac 2002 aurait certainement été celui-là.

La contreperformance du Vega Sicilia m'a attristé, mais l'ambiance de ce dîner a été tellement amicale et riante que le passage d'un millésime à l'autre a été une vraie réussite.

Une semaine après le réveillon de la Saint-Sylvestre nous recevons des amis dans notre maison du sud pour fêter l'épiphanie. L'apéritif comprendra du gouda au pesto, une mimolette et un foie gras.

J'ai envie de faire une expérience. J'avais ouvert pour le réveillon un **Krug Clos du Mesnil 2004** et un Laurent-Perrier Grand Siècle années 70. Il restait du Krug. Le Grand Siècle n'avait pas été bu au dîner mais bu partiellement le lendemain. Que valent ces deux vins sept jours après avoir été ouverts ?

A notre grande surprise le Krug a encore des bulles fines et vives. En bouche le vin donne l'impression de ne pas avoir souffert du temps, car il est vif, de belle complexité. Quelle surprise. En fait la fatigue n'apparaîtra qu'après quelques minutes, mais, même si l'on ressent la fatigue le champagne est encore très vivant et plaisant à boire.

Le **Champagne Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle années 70** est d'une belle couleur ambrée. Nous convenons sans difficulté que ce champagne oxydatif est aussi bon que si on l'avait bu quand il a été ouvert. Il est gourmand, de belle maturité et de grand plaisir. Il n'a pas de signe qui montrerait une faiblesse ou une fatigue liée à son ouverture précoce.

Ces expériences étant faites, nous buvons le **Champagne Krug Private Cuvée première édition à étiquette de couleur olive**. Ce champagne a été commercialisé en 1981 et 1982 et contient donc des vins des années 70. Je l'avais ouvert il y a trois heures. Il n'avait eu aucun pschitt et son magnifique bouchon était venu entier. Il a une grande personnalité de champagne ancien avec des notes douces combinées à une forte énergie. Il se marie au foie gras de belle façon dans un accord douceur sur douceur.

Le premier plat est d'escargots que nos amis adorent. Je les associe à **La Petite Sibérie Côtes de Roussillon Villages 2006** d'Hervé Bizeul. Notre amie aurait pensé que les escargots appellent un vin blanc mais la démonstration est faite que ce vin est le compagnon idéal des escargots. Je l'adore. Il titre 15° et a une forte puissance, mais aussi un fruité qui lui donne de la fraîcheur et un finale mentholé, le même que celui des Vega Sicilia Unico. Ce vin a d'énormes qualités et me plaît.

Pour les pommes de terre à la crème et à la truffe apparaît la **Côte Rôtie La Mouline Côte Blonde Guigal 1984**. Il est d'un monde complètement différent du vin de Bizeul. Il brille par sa complexité qui offre des saveurs qui changent à chaque instant et virevoltent. Ce vin est calme et subtil quand la Petite Sibérie est un cheval fou, qui fonce pour montrer sa vivacité. L'accord de la Côte Rôtie avec le plat est une merveille.

Vient ensuite un poulet rôti aux pommes de terre grenaille qui accepte les deux vins dont on peut se régaler, chacun pour son message. La Petite Sibérie, c'est Marcel Cerdan et La Mouline, c'est Gary Cooper.

Pour le camembert Jort il est évident pour moi que le vin du Roussillon créera un accord parfait et c'est le cas.

Comme il se doit, le déjeuner d'épiphanie se conclut par la galette des rois qui ne nécessite pas de vin. Par un hasard que j'ai peut-être un peu aidé, notre amie aura eu les deux fèves. Lors de ce déjeuner amical, la Petite Sibérie s'est montrée sous un jour enthousiasmant.

Au **restaurant Pages**, je déjeune avec un ami. Arrivé un peu en avance, j'ouvre les deux vins que j'aimerais qu'il découvre sans qu'il sache de quoi il s'agit. Il n'y a aucun problème à l'ouverture et les parfums sont prometteurs, surtout celui du vin blanc.

J'avais vu le **chef Ken** à mon arrivée pour faire le menu. Il y aura des filets de pagre cru et du cabillaud à la sauce umami, sauce traditionnelle du restaurant. Puis nous aurons de l'agneau et un peu de wagyu. Le dessert sera breton, avec de la pomme et du cidre en une interprétation originale de la tarte Tatin.

Le **Graves Blanc Barton & Guestier 1959** a un niveau très haut et une couleur magnifique et claire dans la bouteille parfaitement transparente sans couleur. Dans le verre il est plus doré, d'un or de blé d'été. En bouche, ce qui me fascine, c'est l'incroyable longueur du vin et sa persistance qui est quasi infinie. Alors que ce vin de négociant est un Graves simple, il a la prestance d'un très grand cru. Le

millésime exceptionnel joue certainement un rôle dans la réussite de ce vin. C'est surtout sur le page cru que le vin s'exprime, plus que sur la sauce umami qui réclamerait un vin blanc plus lourd.

Mon ami se trompe largement de région quand il essaie de découvrir le vin rouge, mais que celui qui n'a jamais fait fausse route lui jette la première pierre. Il s'agit d'un **Château Lafite-Rothschild** dont je ne connais pas l'année, sans étiquette et au niveau presque dans le goulot. On pourrait penser à un vin d'avant 1970. Dans l'assiette où le bouchon est brisé en plusieurs morceaux, mon ami scrute, fait tourner les petits morceaux pour chercher des indices qui permettraient de dater le vin, mais cette recherche est vaine.

A la première gorgée, l'idée qui me vient est 1962. Mais en continuant à boire, il me semble que l'année est plus faible que 1962 car le vin délicat et très subtil est assez léger. Il y a bien sûr un goût de truffe propre à Lafite, mais discret. Alors ce qui semble plausible est 1956 ou 1957, le plus probable étant **1957**. Le vin s'est montré à l'aise avec le wagyu. Il s'agit d'un Lafite sensible, mais manquant quand même un peu d'opulence.

Mon ami avait apporté un **Bourgogne blanc Domaine Clément de Coulanges-la-Vineuse 2018** sympathique et inattendu mais qui n'est pas du niveau du Graves.

**Pierre-Alexandre**, le directeur du restaurant, en fin de repas nous a fait goûter un **Château Climens Asphodèle sec 2019**. Une absolue merveille. Ce vin combine une extrême complexité et une grande richesse avec une belle fraîcheur. Il est gastronomique et divin à cet âge. Gardera t'il la même richesse dans les prochaines années, je ne sais pas, mais il m'a ébloui.

Le gagnant du repas est le Graves Sec 1959 de très belle prestance.

Amicales salutations de François Audouze