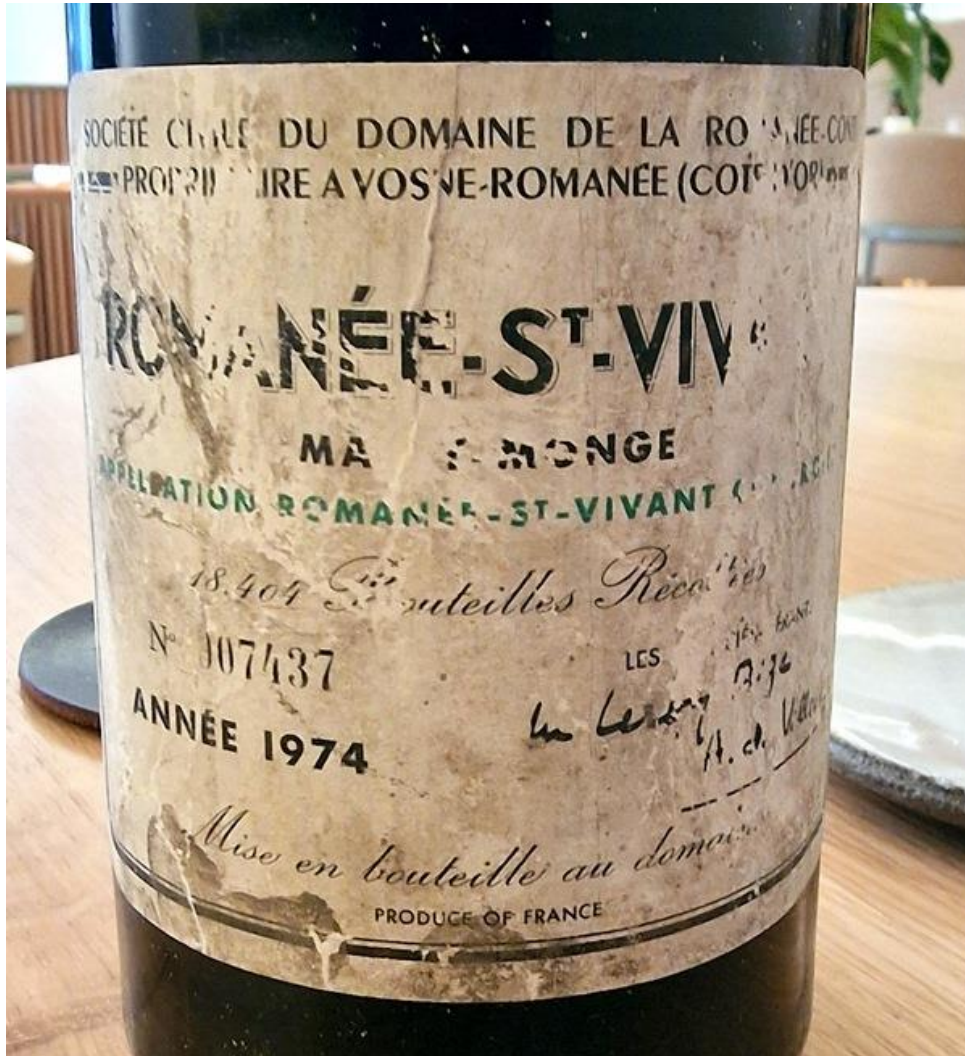




wine-dinners

Dîner avec mon fils, déjeuner d'anniversaire avec mes trois enfants et préparatifs d'un futur dîner au restaurant l'Astrance lors d'un déjeuner à l'Astrance.



Cette **Romanée Saint-Vivant Mairy-Monge Domaine de la Romanée Conti 1974** a confirmé que l'année 1974 normalement faible, est réussie à la Romanée-Conti.

Nous allons fêter mon anniversaire avec deux jours d'avance, un dimanche, pour que nous ayons avec nous nos trois enfants et deux des petits-enfants. Mon fils dit qu'il sera le samedi soir avec nous. Il va falloir que je prépare ce **dîner du samedi**.

Nous commencerons par le Champagne Abel Lepitre 1959 dont il reste presque la moitié et j'ajouterai un Champagne Dom Pérignon 2002 que je n'ai pas bu depuis longtemps.

Ma femme ayant prévu des linguines avec des dés de saumon, il faut un blanc. Je vais dans la cave de la maison que j'utilise très peu car souvent je prépare les vins dans la cave principale. Je vois dans une case deux bouteilles qui ont la même étiquette avec un seul mot : Graves. C'est sans doute une étiquette « passe-partout » que l'on donne à des marchands de vins qui ont acheté un petit fût de vin. Du fait de la présentation de l'étiquette, ce peut être des années 40 ou 50. Les niveaux dans les deux bouteilles

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)

sont très bas, la perte étant forte. Comme il y a un risque certain, je choisis aussi un Chevalier-Montrachet Domaine du château de Beaune demi-bouteille 1960.

J'essaie d'ouvrir la première bouteille de Graves, celle qui a le plus bas niveau et la couleur la plus foncée et malgré mes efforts je ne peux éviter que le bouchon tombe dans le vin, avec beaucoup de petits déchets de liège. Je prends une carafe, un entonnoir et un tamis pour recueillir les petites particules. Le vin en carafe n'a pas un mauvais parfum, mais de peu d'émotion.

Le bouchon de la deuxième bouteille de Graves vient sans trop de problème. Les senteurs sont assez agréables, sans défaut.

J'ouvre maintenant la demi-bouteille de Chevalier-Montrachet 1960. Le bouchon impeccable sort entier et sans problème et le magistral parfum est encore plus agréable quand il suit les parfums faibles des deux Graves.

Le temps de l'apéritif est proche aussi j'ouvre le Dom Pérignon 2002. Le pschitt est très fort, poussant ma main en faisant un joli bruit. Le parfum est magique, conquérant.

J'ai acheté deux cochonnailles, un pâté de tête et une rilette de porc, mais le boucher a ajouté une rilette de volaille en me disant : je la préfère à celle de porc, essayez-la.

Le **Champagne Dom Pérignon 2002** est versé dans nos verres. Sa couleur est très pâle, comme celle d'un 2013, montrant une belle jeunesse. En bouche ce champagne est d'une vivacité extrême. C'est un jeune fou, ravi de s'ébrouer. Il est exactement comme le 2002 que j'ai pu boire il y a plus de quinze ans. Il est brillantissime, et à le boire, je ne comprends pas comment on a créé un 2002 P2 de deuxième plénitude quand ce 2002 a encore une jeunesse si brillante. Quel grand champagne.

Les cochonnailles sont idéales. Si la rilette de volaille est plus raffinée, je préfère le gras de la rilette de porc, qui met en valeur le champagne.

Nous passons à table. Nous convenons que le Graves mis en carafe ne sera pas bu et nous essayons le **Graves blanc années 40 ou 50** resté en bouteille, avec les linguines et dés de saumon. Le plat met en valeur le vin de Graves qui nous donne quelques belles sensations, mais l'envie est trop grande de passer au **Chevalier-Montrachet Domaine du château de Beaune demi-bouteille 1960**. Quel grand vin ! Le parfum est grand et joyeux et en bouche, c'est un vin solide comme le château de Beaune. Carré, puissant, riche, il a tout pour plaire. Il n'y a aucun effet lié au petit volume d'une demi-bouteille et son âge de 64 ans ne se ressent absolument pas. Une réussite absolue.

Il reste un fond de bouteille du Château Margaux 1916 qui n'a pas souffert d'avoir été ouvert il y a trois jours. Avec un saint-nectaire nous en profitons.

Le lendemain matin il faut préparer le déjeuner dont l'intention est de **fêter mon anniversaire**. Mes trois enfants seront présents, ce qui est une chance appréciable, et deux de nos six petits-enfants seront avec nous. L'idée me vient de choisir des vins des années de mes trois enfants. Je descends dans la cave de la maison et je prends un Château Ausone 1967, un Cheval Blanc 1969 et un Pétrus 1974. Ce qui est intéressant, c'est que les trois vins ont un niveau de bas de goulot, ce qui est parfait et les étiquettes sont impeccables. C'est une bonne nouvelle sur la qualité de la cave de la maison.

Comme j'ai déjà ouvert il y a trois jours un vin de 1969 de l'année de mon fils, et comme trois vins rouges seraient de trop j'ouvre seulement le 1967 et le 1974 aux beaux bouchons et aux parfums prometteurs.

Lorsque c'est fait nous partons avec mon fils faire une promenade dans une magnifique forêt de 280 hectares, ouverte au public, et dont une porte est à moins de cinq cent mètres de chez nous. Quelle chance d'être si près de cette magnifique forêt conservée dans son état le plus naturel.

Au retour, j'ouvre un Champagne Heidsieck & Cie Monopole Cuvée Diamant Bleu 1979. La bouteille est très belle avec un verre biseauté façon diamant mais élégamment suggéré. Le bouchon s'est brisé non pas comme souvent en laissant en place la lunule du bas, mais juste sous la partie externe du bouchon ce qui est rare. Le nez promet.

Les enfants et petits-enfants arrivent et nous avons sur table un programme gargantuesque : deux fromages de tête, des tranches de jambon Pata Negra, des amandes salées, des têtes de moines, du

gouda au Pesto comme celui que nous aimons dans le sud, un saucisson viril et j'oublie sans doute d'autres gourmandises.

Nous commençons par le Champagne Abel Lepitre 1959 pour que mes filles profitent de ce superbe et généreux champagne. L'effet du temps passé depuis l'ouverture est faible. Mes filles peuvent donc profiter de ce beau et riche champagne.

Le **Champagne Heidsieck & Cie Monopole Cuvée Diamant Bleu 1979** a une belle bulle encore active. C'est un champagne racé d'une belle année qui m'évoque le Mumm Cuvée René Lalou 1979 qui a la même vivacité et la même finesse. Ce champagne s'adapte à tous les mets et montre sa belle subtilité racée. Un champagne long et raffiné.

Nous passons à table. Ma femme a préparé une épaule d'agneau de sept heures, marinée avec un peu de bière blonde et des légumes comme la carotte.

Le **Château Ausone 1967** a un nez élégant. Le vin lui-même est élégant et noble. Il est très long, dynamique. C'est un grand Saint-Emilion exprimant le meilleur de ce que ce millésime peut donner.

Le **Pétrus 1974** avait un parfum plus discret à l'ouverture. Ce vin joue avec mon palais. Il dit : essayez de trouver qui je suis. J'ai commencé à préférer l'Ausone mais au bout d'un certain temps, la complexité de ce Petrus m'a fait l'aimer un peu plus. Mon fils l'avait préféré dès le début. Il m'a fallu plus de temps.

Pour le dessert, ma femme a préparé un gâteau reine de Saba. J'ai ouvert un **Maury la Coume du Roy Agnès de Volontat-Bachelet 1948**. Je connaissais la mère d'Agnès et je connaissais leur collection de vieux tonneaux. La mise en bouteille de 50 cl a été faite récemment à partir de fûts bien conservés.

Ce Maury de 17° d'alcool est tellement charmant. C'est un plaisir à boire, simple et souriant. Parfait pour le chocolat car il est léger et ne s'impose pas. La reine de Saba de la forme d'un tore est pratique pour planter des bougies que j'ai soufflées. Il y en avait largement moins que mon âge. Ce repas avec mes enfants et petits-enfants fut un grand moment de bonheur.

Le prochain dîner, qui sera le premier de l'année, se tiendra au **restaurant Astrance**, de **Pascal Barbot** et **Christophe Rohat**. J'avais fait plusieurs dîners à l'ancien Astrance et j'ai envie d'en refaire dans le nouvel Astrance. J'ai réservé une table pour qu'après le déjeuner on puisse composer avec le chef le menu du repas.

Ma femme devait m'accompagner mais n'a pas pu aussi, le matin même, je demande à un ami de déjeuner avec moi en lui disant que l'on élaborera le menu du prochain dîner, auquel il participera.

L'idée m'est venue de faire plaisir à mon ami généreux en apportant une bouteille qui servirait aussi à donner au chef un rappel du goût des vins anciens pour qu'il en tienne compte dans ses réflexions.

Quand j'arrive, je suis accueilli avec des sourires aimables. Je n'ai pas apporté mes tirebouchons habituels, aussi j'ouvre la bouteille de Romanée Saint-Vivant Marey-Monge Domaine de la Romanée Conti 1974 en prenant un soin tout particulier. Le bas du bouchon ne remonte pas avec le haut aussi me faut-il beaucoup d'attention pour qu'il ne tombe pas dans le vin.

Je sens le vin et instantanément je sais qu'il sera grand. Le niveau dans la bouteille est très convenable. La première couleur a quelques nuances terreuses, mais deviendra beaucoup plus rouge par la suite.

Nous bavardons avec Pascal et Christophe pour composer le menu du jour en insistant sur le fait qu'il faudra simplifier les recettes en vue du futur dîner. Je ressens une volonté forte d'aller dans ce sens.

En regardant la carte des vins je vois qu'il existe un Champagne Pierre Péters, Cuvée les Chétilons Blanc de Blancs Cœnothèque 2002. C'est un champagne que j'ai adoré dès sa parution. Le prix est un peu lourd, mais j'en ai envie. Je demande au sommelier de me montrer la bouteille pour que l'on voie la date de dégorgement. Aucune indication n'est inscrite sur l'étiquette. Il y a une image à scanner, mais je n'aime pas ce procédé.

On nous sert le **Champagne Pierre Péters, Cuvée les Chétilons Blanc de Blancs Cœnothèque 2002** et je ressens une amertume qui tue un peu le plaisir. Il n'est pas question de refuser la bouteille mais je suis un peu déçu que ce champagne si vif ait perdu de sa superbe. Il est bon, bien sûr, mais il n'a plus la folle pétulance qu'il avait.

Les plats que nous allons goûter ont des cuissons absolument parfaites. Nous aurons successivement un petit biscuit magique, une brioche gourmande, une langoustine merveilleuse, dont la soupe est un régal, un riz spécial qui convient à un vin rouge et mettra en valeur le prodigieux **Romanée Saint-Vivant Marey-Monge Domaine de la Romanée Conti 1974**, un turbot d'une cuisson idéale avec les barbes bien grasses qui excitent le vin rouge, un rouget que Pascal préfère de grande taille alors que j'aurais aimé un rouget moins épais. Pascal a expliqué sa préférence et je suis sûr qu'il a raison.

Le pigeon est magistral de tendreté et le toast au foie est exactement ce qu'il faut pour le grand vin de la Romanée Conti. C'est un accord fusionnel. La petite assiette de lentilles est très croquante, mais peut-être pas nécessaire pour le futur plat.

Le dessert éthéré d'une meringue aérienne est parfait, mais ne pourra pas être utilisé pour les vins que nous aurons.

La Romanée Saint-Vivant aura été divine tout au long du repas et appréciée par Pascal et Christophe et bien sûr par mon ami ému de ce cadeau, qui n'a pas reconnu les habituels marqueurs de la Romanée Conti, la rose et le sel. Cela arrive que les vins de la Romanée Conti ne montrent pas ces marqueurs. J'ai aimé sa longueur extrême et la grâce subtile de son message. Il y a à la fois les complexités que donne l'âge mais aussi un joyeux récital de saveurs.

L'ambiance de la création du menu a montré que nous avons les mêmes visions pour espérer réussir le prochain dîner de wine-dinners.

Amicales salutations de François Audouze