



Déjeuner au restaurant L'Ecu de France, deux déjeuners au restaurant Pages, dîner avec mon fils, déjeuner de famille.



Ce **Pommard Clos de la Commaraine Jaboulet Vercherre 1976** a été trouvé à l'aveugle par une journaliste experte. Bravo !

Le **restaurant l'Ecu de France** est plus que tricentenaire sur un site au bord de la Marne. Il a depuis 1920 grâce à la ténacité sérieuse de la famille Brousse une offre de vins qui mérite le respect. Hélas, du fait de l'internationalisation de la demande, les allocations dont bénéficie ce restaurant se rétrécissent et c'est bien dommage.

Nous nous rendons au restaurant, ma femme et moi, accueillis chaleureusement. Tout commence par le choix du vin. Aujourd'hui ce sera Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 2013 dont j'apprendrai plus tard que c'est la dernière bouteille.

Les plats que j'ai choisis sont : escalope de foie gras de canard poêlée, chutney de pomme, rougaille au vinaigre de riz, crème balsamique aux fruits rouges et caramel de betterave / ris et joue de bœuf confite, laquée, réduction de sauce vin rouge au poivre de Penja, pommes grenailles rôties et légumes

du jardin sous toutes leurs formes / brie de Meaux aux brisures de truffe et comté / entremet chocolat, mousse de chocolat au lait, crémeux orange, marmelade de clémentine.

Le parfum du vin est superbe et intense. Dès les premières gorgées du **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 2013** je ressens une émotion extrême. Il a un équilibre étonnant et une sensibilité émouvante. Je suis aux anges car je ne m'attendais pas à autant de romantisme et de glorieuse beauté.

A chaque gorgée je me dis : « mon Dieu qu'il est grand ». De toutes les occasions que j'ai eues de boire de jeunes Rayas, je ne crois pas avoir eu autant d'émotion. C'est une belle découverte car c'est la première fois que j'ai bu un Rayas 2013 et c'est le plus jeune des 90 Rayas que j'ai bus.

La cuisine de l'Ecu de France est de très belle qualité. Tant mieux.

Lors d'un récent déjeuner j'ai rencontré un journaliste avec lequel j'ai sympathisé. Il est venu à l'un de mes dîners et nous allons déjeuner au **restaurant Pages** que j'ai envie de lui faire connaître.

J'arrive peu avant midi pour ouvrir mes vins. Le bouchon du Champagne Laurent Perrier Grand Siècle est très serré aussi ai-je besoin de l'aide du jeune sommelier pour l'extirper et quelle joie d'entendre un pschitt très significatif. Le bouchon m'apprend que la bouteille a été dégorgée en 1986 et que le champagne doit être de la fin des années 70. Le Beaucastel 1981 a un bouchon qui vient entier et le vin dégage un parfum riche et plaisant.

Le menu devant convenir à ces vins est : amuse-bouche / carpaccio de bar / saint-pierre, coque et sauce umami / canard de Challans / wagyu / comté / dessert aux agrumes et noisettes.

Le **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle années 70** a peu de bulles et offre une couleur assez claire pour cet âge, à peine ambrée. Le champagne est rond, équilibré, riche et gourmand. C'est un plaisir que de le boire. Il est très gastronomique, se plaisant avec les goûts typés des amuse-bouches. Boire un tel champagne est un grand moment de plaisir dû à son équilibre.

Le **Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel 1981** est une pure merveille. Qui attendrait autant de qualités d'un vin d'un millésime qui n'a pas eu l'aura qu'il aurait dû avoir ? On se régale de sa richesse gourmande. J'ai envie de le goûter avec le saint-pierre malgré la présence de la coque. Et si on prépare son palais à cette expérience, on constate que l'on y trouve du plaisir. Il faut habituer le palais à être flexible et cela peut donner comme maintenant de belles surprises.

Sur le canard et sur le wagyu le Beaucastel montre sa richesse équilibrée et longue. C'est un très grand vin et une belle surprise.

Le champagne est revenu en scène pour le dessert et a montré ses qualités de de flexibilité.

Mon ami a pu mesurer à quel point la cuisine du **chef Ken**, du pâtissier **Lucas** et de toute l'équipe s'adapte si bien avec les vins. Ce fut un beau repas.

Récemment, un ami voulait me présenter à des amateurs de vins et j'avais apporté des vins inusuels qui devraient se boire à l'aveugle. C'était si difficile que personne n'avait trouvé. Le même ami m'invite à rencontrer deux de ses amis. L'idée me vient de faire goûter à l'aveugle trois des quatre vins que j'ai apportés.

Au **restaurant Pages**, j'arrive à 11h30 pour ouvrir mes vins. Le menu sera quasiment le même qu'il y a deux jours, le saint-pierre étant remplacé par une lotte.

Le premier vin n'est pas une énigme, c'est un **Champagne Dom Pérignon 1976** au niveau un peu bas. L'ami qui invite annonce l'année avec certitude. Bravo. Le champagne est ambré. Il avait fait un pschitt à l'ouverture et il a gardé des bulles. Il est très bon, typé, expressif, et très long en bouche. C'est un très agréable champagne, excellent sur les amuse-bouches variés, de belle présence.

Il accompagne le bar en carpaccio en même temps que le **Beringer Vineyards Chardonnay Napa Valley 1986**. J'avais promis trois dîners à ceux qui trouveraient. Plusieurs annoncent que le vin n'est pas français mais aucun ne pense à un vin américain. Je suis très impressionné par la richesse et la

longueur de ce vin intense et gourmand. Son chardonnay évoque des saveurs de champagnes blancs de blancs. J'adore ce vin original.

Pour les deux vins suivants, j'ai annoncé que j'offrirais un dîner gratuit au vainqueur. J'avais oublié que l'une des convives est journaliste du vin mais aussi professeur d'oenologie. Elle a gagné deux repas.

Le **Fleurie Bouchard Père & Fils 1987** est sec, droit, précis et très long. Il est rigoureux mais n'est pas dénué de charme. J'aime beaucoup sa présence fine. Notre amie a trouvé beaujolais. Ça méritait le prix.

Sur le canard et le wagyu, nous avons un **Pommard Clos de la Commarine Jaboulet Vercherre 1976**. Non seulement notre experte a trouvé pommard, mais elle a suggéré Jaboulet Vercherre. Là, je dis chapeau. Ce pommard n'est pas un des plus grands que j'aie bus mais il s'est comporté avec une grande franchise et a créé de beaux accords.

Nous avons eu ensuite un solide comté, un dessert à base de noisettes très agréable et **Lucas**, le pâtissier, nous a fait un beau cadeau, de financiers à la rose, comme je les aime. **Pierre-Alexandre** qui est ami de l'américain qui avait laissé ses chartreuses à la suite d'un récent déjeuner, nous a servi quelques gouttes de chartreuse, la jaune pâle, qui a mis un point final à un déjeuner particulièrement sympathique. Bravo à la gagnante !

Mon fils vient dîner **à la maison**. Le thème sera le caviar. Nous avons ouvert une grosse boîte de caviar Kaviari Baeri. J'avais ouvert il y a deux heures une demi-bouteille assez sale de **Blanc de Blancs Spécial Champagne Henriot années 50**. Sur l'étiquette on peut lire Vignobles Henriot Grands Crus de la Champagne. En dessous une carte montre les implantations du domaine, avec pour titre « la répartition judicieuse de ce domaine exceptionnel ».

Le bouchon était venu en deux morceaux puisque pour des bouchons de ces âges, la torsion que l'on fait pour remonter le bouchon déchire le lien avec la partie basse de liège. La couleur est belle, joliment ambrée. Le goût est délicat et subtil et constitue une belle surprise car l'âge ne se sent pas. Apparemment pour certains champagnes le volume de demi-bouteille n'a pas d'effet négatif. Le caviar rajeunit le champagne et l'effet est très positif.

J'avais ouvert aussi une bouteille assez sale et d'un niveau assez bas, un **Chablis Réserve de la Rôtisserie de la Reine Pédaque 1934**. La couleur est ambrée mais pas désagréable. Même si le parfum est plaisant et vivant, en bouche, le vin montre sa fatigue. Le vin est buvable mais ne donne pas assez d'émotion.

Aussi, je sers le **Champagne Bollinger Blanc de Noirs Vieilles Vignes Françaises 2000** qui avait fait un pschitt puissant à l'ouverture. J'ai failli lâcher le bouchon qui surgissait car je n'ai plus tellement l'habitude de champagnes aussi jeunes. Quel bonheur, quelle grandeur ! Le vin est puissant, guerrier, vainqueur. Et le blanc de noirs convient parfaitement au caviar Baeri très gourmand. Le champagne est noble et précis. C'est un grand champagne de longueur extrême. Un plaisir absolu.

Nous avons conclu le repas avec une **Fine Normande Maison du Bonhomme Normand 1903** toujours aussi merveilleuse expression du Calvados.

Ma fille cadette vient déjeuner **à la maison** avec son fils. Nous avons choisi d'avoir un poulet avec une purée de pomme de terre. C'est un plat simple pour accueillir un vin. Sur l'inventaire des vins de la maison, je retiens une dizaine de vins possibles pour pouvoir en prendre un. Le premier que j'ai envie de regarder est un Château La Gaffelière Naudes 1953 qui est dans une case très basse ce qui fait que je ne vois pas les étiquettes. Je mets la main sur une bouteille que je remonte et c'est un Château Latour 1934. Le niveau est entre mi épaule et basse épaule. Il me paraît opportun qu'il soit le vin du déjeuner, sachant que s'il ne convient pas, il y aura toujours des solutions de recours.

La bouteille est très ancienne, avec un cul profond et un cylindre évasé, plus large en haut de l'épaule. Le bouchon vient en se déchirant puisque le goulot est pincé. L'odeur est parfaite. Il m'apparaît que le niveau assez bas n'a eu aucune influence sur le parfum. C'est plutôt bon signe.

Pour l'apéritif nous avons le **Champagne Bollinger Blanc de Noirs Vieilles Vignes Françaises 2000** qui avait été servi il y a deux jours et demi. Lorsque je le sers, de fines bulles sont nombreuses. Le nez est brillant et il m'apparaît immédiatement que le Bollinger est nettement plus épanoui et large aujourd'hui. Quel grand champagne, racé, noble, large et expressif. Un vrai bonheur et une vraie grandeur. Faudrait-il que j'ouvre les champagnes deux jours avant, la question mérite d'être posée pour des champagnes aussi structurés.

Le **Château Latour 1934** est un vin que j'ai bu déjà dix fois de ce millésime, sur les 182 Latour que j'ai pu boire, de 79 millésimes différents. La couleur de ce vin est magnifique et le parfum est d'une pureté absolue. C'est intéressant de constater que ce vin n'a aucune trace d'effet lié à la baisse de niveau.

En bouche, le vin est d'une fraîcheur plaisante et d'une belle structure. C'est un vin délicat qui ne joue pas sur la puissance. Il est noble et harmonieux. On se régale avec un tel vin manifestement grandiose, d'une noblesse absolue.

Le dessert est une galette des rois, tardive puisque les rois mages ont dû rejoindre leurs royaumes depuis longtemps. Aucun vin n'aurait convenu avec ce dessert tartiné d'une confiture d'agrumes.

Il valait mieux rester sur la mémoire d'un champagne et d'un vin au sommet de leur art.

Amicales salutations de François Audouze