



wine-dinners

Caviar et Krug, Château Margaux avec ma fille, déjeuner au restaurant Le Relais Louis XIII, déjeuner au restaurant L'Harissa avec le groupe X-Couscous.



Les vins que j'ai apportés pour mes camarades membres  
créateurs du groupe X-Couscous.

Il y a dans le réfrigérateur des boîtes de caviar qu'il faudrait ouvrir avant la date de péremption. Je choisis un **Champagne Krug Private Cuvée** probablement du début des **années 70**, fait avec des vins de la décennie 60. Le bouchon est très beau et sain et vient entier. Il y a même eu un pschitt de faible puissance mais réel. La couleur est claire, la bulle existe quand le champagne est versé.

Le parfum est d'une grande pureté et la bouche est éblouissante. La précision et la noblesse de ce champagne sont sensibles. Je crois que c'est l'un des plus grands Krug Private Cuvée que j'aie bu. Sa longueur est impressionnante.

Je ne bois que la moitié de la bouteille car ma fille cadette va venir dans deux jours et j'ai envie qu'elle goûte ce précieux champagne. La façon de manger le caviar que j'aime est : baguette simple, pas trop cuite, beurre et caviar. Et le champagne est le camarade de jeu idéal pour le caviar.

[Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com](#)  
[blog : www.academiedesvinsanciens.com](#)

Deux jours plus tard ma fille vient dîner avec ses deux enfants. Le champagne Krug est toujours aussi vivace et il est un peu plus large, rond et d'une belle longueur.

J'avais vu en cave un **Château Margaux 1967** de niveau entre mi et basse épaule, avec de petits suintements provenant de la capsule légèrement fendue. A l'ouverture il y a quatre heures, le nez était légèrement imprécis, sans que cela empêche le vin d'exprimer son caractère.

Servi maintenant sur un délicieux poulet label rouge, le vin a la densité d'un riche Margaux et une belle longueur et on ressent sa personnalité riche et noble si on accepte la légère infime déviation. Le vin se montre gourmand.

Ma femme ayant préparé une mousse au chocolat dont elle a le secret, j'ouvre une demi-bouteille de **Maury La Coume du Roy Domaine de Volontat 1925**. Cette ouverture est une catastrophe. Le bouchon de piètre qualité est collé au goulot et le tirebouchon ne retire que des déchirures de liège. L'opération est longue et des milliers de brisures flottent sur le liquide. On les enlève à la cuiller dans chaque verre.

Les efforts sont couronnés de succès car le Maury est intense, riche et profond, d'une gourmandise absolue, avec des accents caramélisés. Il montre une très belle personnalité et on sent l'intensité donnée par son âge séculaire.

Il y a plusieurs années, j'avais proposé des places à prix très bas à des élèves des grandes écoles pour qu'ils puissent venir à l'Académie des Vins Anciens. J'ai gardé des relations amicales avec certains d'entre eux dont des amateurs de vins très pointus.

Nous allons déjeuner à deux au **restaurant Le Relais Louis XIII**. Arrivant en premier je suis accueilli par le sympathique **sommelier Nicolas** auquel je n'ai pas besoin de donner mon nom car il me suit sur Instagram. Je demande à rencontrer **Manuel Martinez**, chef et propriétaire du restaurant, pour aborder la difficile question des droits de bouchon. Le chef est heureux de me voir, il me tutoie, et la question est rapidement réglée.

J'ouvre le champagne que j'ai apporté, un Dom Ruinart 1964 d'une grande beauté. Mon ami arrive avec son vin, un Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre Alexis Lichine Marcel Servin 1967 à la couleur splendide.

Choisir dans la carte des vins de ce restaurant est un long voyage aux multiples sensations, car les prix dépassent les sommets de l'Himalaya et nous n'avons pas de bonbonnes d'oxygène pour éviter les évanouissements. Les prix invraisemblables côtoient heureusement des prix de taille humaine. Nous choisissons un Clos Rougeard Le Bourg Saumur Champigny 2001.

C'est avec **Shulin** la femme de Manuel Martinez que nous composons le menu. Je ne me souviens plus très bien de tout mais nous avons été gâtés avec des plats délicieux de la cuisine bourgeoise française d'un généreux M.O.F (meilleur ouvrier de France), dont : une entrée inondée de lamelles de truffes / la classique quenelle de bar / le lièvre à la royale, mousseline de céleri / et le millefeuille.

Le **Champagne Dom Ruinart 1964** est très étonnant car son goût part dans toutes les directions. Il est salin et ce qui impressionne, c'est une longueur quasi infinie. C'est un très grand champagne mais hors norme. Je verse deux verres, l'un pour le chef et l'autre pour Nicolas et des membres de son équipe. J'aime beaucoup ce Dom Ruinart car ses saveurs font du hors-piste, tout en restant gourmandes.

Le **Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre Alexis Lichine Marcel Servin 1967** à la belle couleur a un nez puissant. En bouche, c'est un chablis de belle tenue, mais je suis un peu gêné qu'il ait une longueur si courte à côté de celle du champagne. Ceci étant, il est joyeux tout en étant minéral, et avec la gourmande quenelle, c'est un régal.

Le **Clos Rougeard Le Bourg Saumur Champigny 2001** est un vin agréable et précis. C'est le gendre idéal tant il est élégant et poli. C'est une des plus belles réussites de sa région. Il arrive à faire jeu égal

avec le lièvre à la royale que j'ai trouvé manquant de caractère sauvage. Ce lièvre est un peu trop domestiqué et de mâche lourde.

Le millefeuille est un régal absolu qui nous permet de finir le champagne avec bonheur.

Ce restaurant est amical, à l'esprit ouvert et joyeux. Nicolas est un sommelier très compétent et sympathique. Le chef est accueillant et souriant. On sent qu'il a tout vu et tout connu et que la seule chose qui lui importe aujourd'hui, c'est le plaisir. Les trois vins ont eu chacun sa zone d'excellence. Ce fut une belle expérience.

Un camarade de promotion de mon école envoie à un groupe d'amis un message dans lequel il dit qu'a été créé le **groupe X-Couscous** « dont la seule activité est d'en partager périodiquement un « bon comme là-bas » dans certainement l'un des meilleurs de la région parisienne ! ».

J'ai immédiatement eu envie de vérifier si ce restaurant vaut ce compliment, mais aussi de revoir des camarades d'école. Je leur propose de venir au déjeuner de leur groupe et de leur faire connaître les vins d'Algérie, si méconnus. La date est trouvée. Nous aurons l'apéritif chez un des membres qui habite à courte distance du restaurant, avant le déjeuner.

Comme je vais apporter des vins en un restaurant inconnu, je demande à cet ami de régler le problème des droits de bouchon. Il est facilement réglé.

Le choix des vins est toujours une opération excitante. Comment doser ce qui va plaire à mes amis. Je choisis un champagne, deux vins d'Algérie dont un rosé et un rouge et je joins le Maury 1925 dont j'avais bu une petite quantité avec ma fille.

Lorsque j'arrive au **restaurant L'Harissa** pour ouvrir mes vins, le propriétaire et son fils me reçoivent avec le sourire car ils sont prévenus de ma venue.

Le Rosé Royal Kebir probable 1947 a un beau bouchon et un parfum intéressant. Le Ali Djara Vin fin Parlier & Fermaud Alger sans année vers 1960 a un bouchon aussi difficile que celui du Maury ouvert récemment : c'est un liège léger qui est collé au goulot et se déchirerait facilement, mais fort heureusement, j'ai apporté le tirebouchon Durand qui me permet de l'extraire entier. Le nez est riche et parfait. Je laisse aussi sur place le Maury la Coume du Roy Domaine de Volontat 1925 déjà ouvert, car je vais rejoindre mes amis à la maison de l'un d'entre eux.

Je croyais que mon champagne suivrait l'apéritif prévu par cet ami mais en fait il n'a rien prévu puisque j'avais annoncé que j'apporterais quelque chose. Il a eu raison, car notre programme est copieux.

Le **Champagne Dom Pérignon 1993** a un bouchon qui vient entier. Il est de bonne qualité. Le nez est intense et en bouche, c'est du plaisir pur. Mes camarades, qui ne sont pas réellement amateurs de vins anciens sont conquis par la qualité de ce champagne. Il est rond, joyeux, expressif et de grand plaisir. Il est très long en bouche. Je constate à chaque fois que les années de Dom Pérignon 1992 et 1993, volontiers ignorées par la critique, sont absolument brillants aujourd'hui.

Nous nous rendons au restaurant et je vois que le propriétaire connaît mes amis et les accueille avec le sourire, ayant avec eux de beaux souvenirs. Nous sommes six. Cinq vont prendre couscous mouton ou agneau et le sixième prend un couscous merguez.

C'est l'organisateur de ce repas qui me sert. La semoule est très bonne et je peux dire objectivement que l'agneau est cuit à merveille. Je ne sais pas si c'est le meilleur couscous du monde, mais c'est un très excellent couscous.

Le **Rosé Royal Kebir Frédéric Lung probable 1947** est un vin totalement inconnu de mes convives et c'est très normal. Je suis aux anges car ce rosé a une forte personnalité et une longueur impressionnante. Il est riche, énigmatique, profond, avec de belles amertumes et donne un plaisir aussi bien avec les légumes et la semoule qu'avec la viande. Mes amis sont un peu intrigués car ils sont dans un monde inconnu, mais aiment ce vin qui marque les esprits.

Vient maintenant le moment du vin rouge dont je ne connais pas du tout l'histoire et dont je n'ai qu'une seule bouteille. Le **Ali Djara Vin Fin Parlier & Fermaud Alger sans année vers 1960** a un nez très puissant et envahissant les narines tant il est riche.

En bouche, il est d'une richesse extrême. Les 12° annoncés sur l'étiquette sont timides. Je dirais plutôt 14°. J'avais expliqué à mes amis que mon amour pour les vins algériens était venu il y a près de cinquante ans quand je participais à des dîners où les vins étaient dégustés à l'aveugle. Les vins algériens étaient confrontés à des bourgognes et pouvaient parfois les surpasser. Aujourd'hui, ce vin se montre au-dessus de ce que je pouvais imaginer, riche, long et puissamment expressif, d'une belle noblesse. Beaucoup d'amateurs diraient volontiers qu'il s'agit d'un grand Rhône. Ce vin est de grande qualité.

Pour le dessert, forcément et fortement sucré, je sers le **Maury la Coume du Roy Domaine de Volontat 1925**. Je vois les visages étonnés de mes amis qui n'auraient jamais imaginé qu'un vin doux de cent ans puisse être aussi jeune et brillant. Il est riche, long et joyeusement gourmand.

Nos discussions sur nos parcours très différents ont permis d'échanger de belles anecdotes. J'ai permis à mes amis d'entrer dans le monde des vins anciens. Ils ont été surpris et heureux de cette expérience. J'ai compris qu'ils ne demandent qu'une chose, c'est de recommencer.

Amicales salutations de François Audouze