



295ème dîner au restaurant Astrance, dîner avec mon fils, déjeuner de Pâques et déjeuner pour mon anniversaire.



Brillantissime **Château Haut-Brion 1950** vainqueur de loin du 295^{ème} dîner, d'une année qui n'a pas eu la reconnaissance qu'elle devrait avoir.

Le 295^{ème} dîner se tient au restaurant Astrance. Le nombre de participants a fait du yoyo car un convive inscrit est tombé malade trois jours avant le dîner et un autre inscrit n'avait pas fait signe de vie le jour du dîner. Nous nous sommes quand même trouvés à onze, dont un couple de norvégiens pour qui c'est le deuxième repas, deux américains parmi les plus assidus de mes dîners, et six français dont deux venaient pour la première fois.

J'avais envoyé un mail de rappel qui portait en gros caractères l'heure du rendez-vous. Ce fut efficace car pour une fois, tous les convives sont arrivés avant l'heure officielle du repas. J'apprécie.

Le menu qui a été élaboré avec **Pascal Barbot**, le chef d'Astrance, extrêmement motivé et impliqué dans des créations faites pour les vins, est : gougères, tuiles de chiche et gribiche aux algues, huître et Pata Negra / asperges vertes de Roques-Hautes servies croquantes et amandes / filet de turbot vapeur, riz Koshihikari, asperges blanches et beurre blanc sauce soja / médaillon de homard et bisque de crustacé / entrecôte de bœuf wagyu de Hida, sauce poivrée / asperge blanche, comté trente mois et noix / flan pâtissier, légèrement vanillé / tartelette minute aux agrumes.

Je suis arrivé avant 16 heures pour ouvrir les vins du dîner et je serai rejoint par un des fidèles de mes dîners. J'avais apporté ce qui restait du Veuve Clicquot 1966, de l'Y d'Yquem 1977 et du Cheval Blanc

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

1966 du déjeuner de la veille pour que cet ami et le **sommelier Lucas** puissent les goûter. Les vins étaient encore en parfaite condition. Ils ont été finis.

A l'ouverture des vins, tous les parfums ont été superbes, parfois très épanouis au point que j'ai mis un bouchon pour conserver le parfum unique et glorieux du Haut-Brion 1950.

Une autre surprise concerne les bouchons. Ils sont presque tous venus entiers sans trop d'effort sauf le Chevalier-Montrachet 2002 dont le bouchon très serré m'a demandé un gros effort. Comme j'avais vu la veille le même comportement des bouchons je me demande si les conditions atmosphériques ne jouent pas un rôle dans la facilité ou la difficulté d'extirper les bouchons. Lucas m'a aidé pour quelques bouteilles. L'ami fidèle a offert un champagne dont ont profité quelques participants arrivés en avance.

Lorsque tous les convives sont présents, je donne les indications pour profiter au mieux du repas pendant que l'on nous sert le **Magnum de Champagne Dom Pérignon 1988** dont le bouchon avait explosé quand je l'ai ouvert, le bouchon frappant fortement le plafond, à ma grande surprise. Le champagne est délicat et raffiné mais il est moins puissant que ce que j'attendais. Pascal Barbot a présenté une huître surmontée de Pata Negra et cette combinaison donne au champagne une longueur incroyable, très minérale. Cela contraste avec l'accord que créent les gougères, fait de charme infini.

Le **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 1976** est une surprise pour tous les convives. Il est rond, cohérent, intense, au message d'une richesse extrême, lourd et pénétrant. L'accord avec les asperges est sublime et renforce le champagne. C'est un grand moment.

Pour le plat de turbot, j'avais demandé qu'on corrige une erreur dans la transcription du menu, qui faisait que le plat était associé au Magnum de Chevalier Montrachet La Cabotte Bouchard Père et Fils 2002 mais aussi au Château Haut-Brion 1950. Le plat ne devait comporter que le vin blanc. Lorsqu'on sert peu après le Haut-Brion, je tique à peine et je n'y fais pas plus d'attention car je suis occupé par les discussions avec les participants.

Le **Chevalier Montrachet La Cabotte Bouchard Père et Fils magnum 2002** est un vin que j'adore, dont l'appellation Cabotte n'a été donnée à ce vin que dans les années 1990. Le vin est riche et brillant, facile à comprendre et l'accord est naturel. C'est un beau et noble vin.

Mais quand apparaît le **Château Haut-Brion 1950**, tout le monde est subjugué. Le vin est d'une richesse incroyable, solide, puissant et sans âge. Son énergie est rare et l'accord est parfait. Le vin rouge convient au poisson magnifiquement cuit, alors que le vin blanc se régale avec le riz exceptionnel et avec les asperges blanches. En fait, l'erreur commise a permis des accords différents mais cohérents. Le Haut-Brion nous a subjugués par sa puissance et sa longueur.

Le **Savigny Chanson Père & Fils 1928** me séduit, car il est d'une année que j'adore, l'une des plus grandes du 20^{ème} siècle. Alors, j'apprécie ce vin avec ferveur, d'autant que la chair du homard et surtout la bisque le rendent brillant. Ce qui est étonnant, c'est que je mettrai ce vin second dans mon vote, alors qu'il ne figurera pas dans les six premiers de l'ensemble de la table.

Le **Corton Grancey Louis Latour 1943** est un vrai velours que le wagyu fait rayonner. C'est un bourgogne élégant et gourmand, si consensuel. A côté de lui, l'**Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1989** a le charme des vins de la Romanée Conti, mais le Corton convient beaucoup mieux au wagyu.

Le **Château Chalon Château de la Muiyre 1967** avait à l'ouverture un parfum d'une puissance incroyable. J'ai demandé à Pascal Barbot de mettre des morceaux d'asperge blanche et l'accord est divin dans l'opposition des amertumes. Le délicieux et riche Comté révèle d'autres facettes du talent du vin du Jura brillant.

J'avais demandé à Pascal Barbot un flan pour le **Clos du Bourg Vouvray Huet 1959**. Son flan est sublime et l'accord avec le très sensuel vouvray est absolument divin. Le vin est joyeux et l'accord est le plus beau de ce repas. Si ce vin est apparu deuxième dans le classement final, cela tient au vin bien sûr, car il est élégant, mais cela tient surtout à la magie de l'accord gourmand.

Le **Château d'Yquem 1966** avait à l'ouverture un parfum seigneurial. Maintenant ce parfum est papal. Quelle amplitude, quelle puissance ! Cet Yquem est puissant, large sans excès, d'un équilibre serein. Le dessert aux agrumes est délicat, mais les peaux des agrumes sont un peu trop fortes pour le sauternes.

Nous sommes impressionnés par le fait que tous les vins ont été au sommet de leur art. C'est particulièrement réjouissant.

C'est l'heure du classement. Ce qui est particulièrement plaisant, c'est que chaque vin a eu au moins trois votes, ce qui est très rare, car il y a très souvent un ou deux vins ignorés dans les votes. Cela prouve une qualité très grande de tous les vins.

Six vins ont été nommés premiers, le Haut-Brion trois fois, l'Echézeaux, le Château Chalon et l'Yquem deux fois, le Corton et le Clos du Bourg une fois.

Le classement global de notre table est : **1 - Château Haut-Brion 1950, 2 - Clos du Bourg Vouvray Huet 1959, 3 - Château Chalon Château de la Muiyre 1967, 4 - Corton Grancey Louis Latour 1943, 5 - Château d'Yquem 1966, 6 - Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1989.**

Mon classement est : **1 - Château Haut-Brion 1950, 2 - Savigny Chanson Père & Fils 1928, 3 - Château Chalon Château de la Muiyre 1967, 4 - Clos du Bourg Vouvray Huet 1959, 5 - Château d'Yquem 1966.**

Alors que les français étaient majoritaires nous avons beaucoup parlé en anglais. L'ambiance a été souriante et amicale. Pascal Barbot est venu souvent expliquer les plats. Son enthousiasme et son implication sont un plaisir à entendre.

Ce fut un dîner particulièrement chaleureux et réussi.

Le mercredi 23 avril est mon anniversaire, mais nous le fêterons le 21 avril, lundi de Pâques, afin d'avoir avec nous le plus grand nombre de nos enfants et de nos petits-enfants.

Hier, je suis allé au marché acheter du fromage, et dans une autre boutique, j'ai vu de magnifiques asperges et je me suis dit : il me les faut absolument. Et j'ai pensé à un vin rouge.

Mon fils est arrivé ce matin de Miami et m'a proposé des truffes noires sous vide. À l'ouverture, l'odeur des truffes était si intense que je me suis dit : c'est ce qu'il faut avec les asperges pour accompagner le vin rouge de Pâques.

Pour le **déjeuner de Pâques** avec ma femme et mon fils, nous commençons par le **Champagne Réserve Grand Trianon Rothschild 1964** à la très jolie bouteille, qui sera associé à un caviar Baeri de Kaviari. C'est un très joli champagne rond, serein, savoureux, typique des vieux champagnes. Il a une belle présence mais manque – à peine – d'un peu d'émotion.

C'est maintenant l'apparition du **Château Ausone 1937** avec des asperges et des truffes noires. C'est l'occasion d'un des meilleurs accords que je n'aie jamais créés. Lorsque j'ai ouvert l'Ausone 1937 à 10 heures du matin, l'odeur était si forte que j'ai décidé de protéger ce goût impérial avec un bouchon en verre. Et au moment du service, c'est un miracle. Si frais, si long, si raffiné, il crée un accord merveilleux.

J'avais acheté cette bouteille il y a probablement 40 ans. Parfaite, sans défaut, pure et glorieuse. Je suis si heureux d'avoir eu cette idée. Nous avons ensuite goûté un Brillat-Savarin et truffe avec l'Ausone, et c'est également un miracle.

La suite se fait avec une bouteille de 50 cl de **Tokaji 3 Puttonyos 1972**, délicat, doux mais sans excès, parfait sur un flan. C'est un accord calme et délicat. La robe du Tokaji est intense, et le goût est très doux et de belle longueur. Comme j'adore le flan, je suis aux anges.

Pour le repas du soir, j'ouvre un **Champagne Ayala 1961**. Il s'est passé quelque chose d'incroyable. J'ai voulu ouvrir la bouteille, mais le bouchon a résisté. J'ai pris une serviette pour le dévisser, mais il n'a pas beaucoup bougé. J'ai donc utilisé un outil qui est comme une fourche et s'utilise pour les

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

bouchons de champagne récalcitrants. Tout à coup, le bouchon a sauté d'un mètre en hauteur, produisant un pschitt dynamique. Qui aurait pu imaginer qu'un champagne de 63 ans puisse exploser avec une telle énergie ? Je n'aurais jamais cru que ce soit possible. Cela me rappelle le magnum de Dom Pérignon 1988 de jeudi dernier, dont le bouchon a explosé encore plus fort, touchant le plafond et le blessant. L'Ayala 1961 est extrêmement agréable, paraissant largement plus jeune que le champagne Rothschild Réserve Grand Trianon 1964. Cet Ayala est un grand champagne émotionnel.

Le succès n'est pas toujours au rendez-vous. J'avais en cave un **Champagne Krug Private Cuvée des années 50**, avec un faible niveau et une couleur terne. Je l'ai ouvert et le parfum était insupportable. Il était sûrement mort. Je l'ai laissé ouvert toute la nuit et le lendemain, j'ai été étonné de constater que la mauvaise odeur avait disparu, ce à quoi je ne m'attendais pas. Quand je l'ai goûté, c'était un champagne endormi, plat, mort. Je n'ai pas insisté. Mais l'attitude que j'ai adoptée devrait être la règle : toujours donner sa chance à chaque vin.

Nous sommes le **lundi de Pâques** pour fêter en famille mon anniversaire. De grand matin, lorsque j'ouvre le Vosne-Romanée Henri Mayer 1980, je vois que le vin avait été mis en bouteille par un négociant belge, ce qu'on lit sur l'étiquette. Je me suis demandé de quoi il s'agissait, mais à l'odorat, aucune question ne se posait, car un parfum aussi élégant, subtil et romantique ne peut pas provenir d'un vin qui n'est pas d'Henri Mayer. J'ai appris plus tard que le négociant belge avait eu le privilège de mettre en bouteille son allocation d'Henri Mayer.

J'ai aussi ouvert l'Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1958, qui dégageait un parfum merveilleux. Les vins seront servis quatre heures plus tard sur du wagyu.

Le repas commence avec le **Champagne Ayala 1961** qui a gardé une grande élégance et qui est plus fringant que le reste du Champagne Réserve Grand Trianon Rothschild 1964.

L'**Hermitage La Tourette Delas blanc 1987** accompagne un cœur de saumon absolument délicieux. Le vin est gentiment gourmand et d'un beau fruit. C'est un Hermitage très agréable à boire avec un aimable goût de 'revenez-y'.

L'**Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1958** a un nez et un goût de rose. Il est plutôt puissant. Sa personnalité est belle et sereine. C'est un grand vin.

Le **Vosne-Romanée Henri Mayer 1980** est très différent, élégant, précis, raffiné. Les deux sont merveilleux à boire. Il est très difficile de dire lequel est le meilleur. Le wagyu est naturellement fait pour élargir la puissance de l'Echézeaux et l'on pouvait craindre qu'il fasse peur au sensible Vosne-Romanée, mais en fait le 1987 trouve lui aussi un tremplin avec la si gourmande viande.

Nous avons dégusté ensuite les deux vins sur du Brillat-Savarin et de l'Époisses, ce qui était un accord aussi passionnant, le Mayer éclatant sur le Brillat-Savarin et le Conti éblouissant sur l'Epoisses. Au final, j'ai eu une préférence pour l'Echézeaux, plus riche, plus complexe, plus en adéquation avec mon tempérament. Mais le Mayer était si fin et délicat que je l'ai adoré aussi. Un grand moment.

Le champagne a accompagné un fraisier de grande élégance.

Les deux repas ont formé un ensemble et mon classement est : **1 - Ausone 1937, 2 - Echézeaux 1958 3 – Vosne-Romanée Mayer 1980, 4 - Tokaji 1972, 5 - Ayala 1961, 6 - Hermitage 1987, 7 – Trianon Rothschild 1964.**

Les vins du 4ème au 7ème étaient très agréables et pourraient être presque ex æquo dans le classement tant ils sont d'un intérêt similaire.

Les meilleures combinaisons de vins et plats ont été : 1 - Asperges + truffe avec Ausone 1937. 2 - Epoisses et Echézeaux. 3 – Wagyu et Vosne-Romanée.

J'étais vraiment heureux de ma sélection de vins très différents.

Amicales salutations de François Audouze

.

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