



Déjeuner au restaurant Pages, jour de mon anniversaire, avec deux champagnes icones de 1955, dîner avec mon fils et des vins inhabituels, déjeuner au restaurant le Sergent Recruteur.



Couple rarissime du **Champagne Salon 1955** et du **Champagne Clos du Mesnil Julien Tarin 1955**. Un grand moment de l'histoire des vins de Mesnil sur Oger.

Ayant dans ma cave deux bouteilles mythiques, j'ai eu envie de faire un déjeuner d'amis autour de ces vins : Champagne Salon 1955 et Champagne Clos du Mesnil Julien Tarin 1955. Le champagne Tarin a été créé en 1698. Il est entré dans le patrimoine de Krug en 1971 et le premier millésime du Krug Clos du Mesnil est 1979. Les vins de Julien Tarin sont très rares et l'association des deux champagnes de Mesnil-sur-Oger, Salon 1955 et Tarin 1955 est absolument unique.

J'ai demandé à Didier Depond, président des champagnes Salon et Delamotte de venir à ce repas. Il a accepté avec plaisir. Un ami de Singapour, un autre ami italien, un jeune champenois qui vend du vin se joignent à moi, ainsi que mon fils qui remplace au pied levé un amateur de vin empêché par un événement exceptionnel et inattendu.

L'ami de Singapour apporte un Nuits-Meurgers Henri Jay 1987, l'ami italien apporte trois Barolos, le jeune marchand de vin apporte les deux plus anciens vins de sa cave, de 1805 et 1835. Didier

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

Depond apporte Salon 1973, d'une année que je souhaitais déguster et Salon 2015 qui n'est pas encore mis sur le marché et qui va précéder Salon 2014 qui ne sera disponible que dans un an.

Les trois amis viendront assister à l'ouverture des vins au **restaurant Pages**, l'ami de Singapour étant arrivé avant moi, car des pluies en trombe ont figé la circulation dans Paris, faisant de mon trajet en taxi un lent et long pèlerinage.

Du fait des conditions atmosphériques, les bouchons résistent fortement et sont même impossibles pour moi, comme les Barolos dont les bouchons sont plus de bois que de liège. C'est Marcello qui les ouvrira. Le bouchon du Tarin 1955 est assez sale et le parfum n'est pas idéal. Nous verrons.

J'ai eu le temps de bâtir le menu avec le **chef Ken** et l'occasion était belle d'explorer des pistes inhabituelles. Nous le verrons.

Lorsque Didier Depond arrive, il me montre un **Champagne Delamotte Collection 2002** et je lui demande ce qu'il veut en faire, car nous avons beaucoup trop de vins ouverts. Il me répond : « c'est pour boire bien sûr ». Nous commencerons par ce champagne dégorgé il y a quinze jours. Il est d'une solide structure et d'un grand charme. C'est un champagne d'une belle maturité qui peut jouer dans la cour des grands blancs de blancs.

Nous passons à table. J'ai demandé un poisson cru et ce sera une sériole à la texture fondante et au goût délicat. Ce poisson accompagne deux vins que tout oppose. Le **Champagne Salon 2015** est le champagne qui va être sur le marché incessamment. Quelle belle surprise. Il est déjà gourmand, bien structuré et m'impressionne. J'ai dit à Didier qu'il me fait penser à 1990 ce que Didier approuve.

A côté, nous buvons le **Jerez de la Frontera Nelson 1805** qui a 'seulement' 210 ans d'écart. Je pensais que les deux se féconderaient et c'est ce qui se passe. Le Xérès a un côté sec et salin qui est très agréable et il est un peu plus rond que ce que j'imaginais. Les deux vins cohabitent bien et le délicieux poisson s'adapte aux deux vins. C'est une belle expérience.

Nous allons en faire une encore plus osée. J'ai demandé au chef Ken de faire un lieu jaune à la sauce légère au vin rouge pour accompagner deux vins que tout sépare. Le **Champagne Salon 1973** est généreux et joliment équilibré. C'est un vin souriant et noble. Didier n'en revient pas que ce champagne accepte une sauce vin rouge. Elle avait été pensée pour aller avec le **Nuits-Meurgers Henri Mayer 1987** et nous constatons que l'accord se trouve aussi avec le champagne. Ce vin rouge est un trésor de raffinement discret. Tout est fin et suggéré. La chair délicieuse du poisson crée un accord précieux avec le bourgogne rouge.

On peut passer du champagne au vin rouge à condition de passer par la case poisson qui recalibre le palais. Je suis aux anges, car qui aurait osé un tel mariage à trois ?

Nous allons maintenant avoir les trois Barolos de Marcello : **Barolo Conterno Monfortino 1937**, **Barolo Giacomo Conterno Riserva 1937** et le **Barolo Giacomo Conterno Picasso 1964**. Ces vins sont très rares dont notamment le 1964 dont l'étiquette est un dessin bachique de Pablo Picasso.

Les vins italiens sont riches et puissants et vont accompagner un canard de Challans et des morilles puis du wagyu très pur. Les avis sur les vins ont été très variés entre les participants. J'ai préféré le Riserva 1937 que j'ai trouvé élégant alors que l'autre 1937 a souvent été choisi.

Lors d'un repas avec Arnaud Donckele, nous avons décidé de bousculer l'ordre des plats en mettant une truite après du bœuf d'Aubrac ce qui est hors norme. J'ai eu envie de faire de même en plaçant un turbot après le wagyu pour accompagner les deux champagnes de 1955.

Le **Champagne Salon 1955** a une couleur dorée éclatante et offre quelques bulles et un joli pétillant. Ce vin est éblouissant. Quelle présence, quelle maturité. Il est royal et Didier l'apprécie au plus haut point. Sa longueur est infinie.

A côté, le **Champagne Clos du Mesnil Julien Tarin 1955**, qui avait un niveau assez bas du fait d'un bouchon trop resserré qui avait laissé l'évaporation se développer, est assez fade et manque un peu d'énergie. Mais l'important était que ce vin côtoie le Salon 1995, son conscrit.

Les deux vins les plus anciens vont être servis avec un dessert à la noix puis des financiers à la rose. Le gâteau est sur une assiette sur laquelle on a marqué « joyeux anniversaire ». Une bougie a été plantée pour que je la souffle avec les applaudissements de mes amis.

Le **Jerez de la Frontera Nelson 1805** est incroyablement salé et d'une puissance extrême, mais le dessert le rend velouté et incisif.

Le **Brown Madeira Madère Impérial 1835** est délicieux et expressif, charmeur et profond comme les grands madères. Un bonheur. Je suis un admirateur des madères.

Nous votons. Le Salon 1955 reçoit quatre places de premier sur six possibles.

Le classement des six est ; **1 - Champagne Salon 1955, 2 - Nuits-Meurgers Henri Mayer 1987, 3 - Champagne Salon 1973, 4 - Jerez de la Frontera Nelson 1805, 5 - Brown Madeira Madère Impérial 1835.**

Mon classement est : **1 - Champagne Salon 1955, 2 - Nuits-Meurgers Henri Mayer 1987, 3 - Brown Madeira Madère Impérial 1835, 4 - Champagne Salon 1973, 5 - Barolo Giacomo Conterno Riserva 1937.**

C'est à ce moment qu'arrive **Naoko Oishi**, la propriétaire du restaurant Pages, accompagnée de mon ami Tomo qui est venu avec un **Champagne Salon 2013** qui sera un joli point final de notre repas amical. Le Salon 2013 est de belle personnalité, mais mon cœur balance en faveur du Salon 2015, un futur prodige.

Marqué par la générosité et l'amitié, ce repas est un moment exceptionnel de ma vie.

Mon fils annonce sa venue **à la maison** pour ce soir. Il faut vite préparer un menu et des vins. Mon fils apporte diverses victuailles surtout pour l'apéritif. Il y aura ensuite du cœur de saumon et des fromages de toutes origines.

Avec mon fils, on peut ouvrir tout ce qui est hors des sentiers battus. Nous commençons par un **Tavel rosé 1992 des vigneron de Tavel**. Sa robe est riche et c'est une très belle surprise. Il n'a pas beaucoup de complexité, mais il est intense et procure du plaisir. Il accompagne aussi bien une rilette que du saumon.

Le **Charlemagne Jacques Bouchard & Cie, concessionnaire exclusif du Château de Poncié à Fleurie 1943** est un vin qui m'interpelle. Le Château de Poncié appartenait au XIXe siècle à Bouchard Père & Fils. Ils le vendirent au début du XXe siècle, puis le rachetèrent dans les années 90 et ils l'ont revendu depuis. Le fait que Jacques Bouchard intervienne dans cette histoire mérite que je cherche plus d'informations. Ce vin blanc est très intéressant et d'une grande noblesse comparativement au vin de Tavel. Il est un peu fatigué, mais frais et expressif. Il est émotionnel, plutôt que formidable, car il a perdu un peu de sa complexité. C'est de toute façon un vin qui mérite d'être bu.

Le **Chambolle Musigny les Amoureuses Leroy Négociant 1966** apparaît maintenant. Il est comme un animal sauvage qui change de goût à chaque instant. Impossible de donner une définition précise de ce vin, car il change à chaque gorgée. Intrigant, curieux, très intéressant, offrant des saveurs inconnues. J'adore cette expérience énigmatique. Elle fait partie d'un voyage à la recherche de saveurs introuvables.

C'est pour mon fils que j'aime ouvrir et partager de tels vins inhabituels.

L'ami d'un ami possède au sud de Paris une grande propriété transformée en un restaurant avec quelques chambres. Un immense jardin potager permet une cuisine fondée sur les plantes mais qui couvre beaucoup d'autres domaines. La carte des vins est étonnante car elle explore une myriade de régions. Nous allons parler de l'idée de faire un dîner dans ce lieu.

Comme d'habitude, j'arrive longtemps en avance, quand toute l'équipe du **restaurant Le Sergent Recruteur** s'affaire pour préparer le déjeuner. J'ouvre le Clos de la Commaraine Pommard Grand Cru Jaboulet-Vercherre 1943. La bouteille est soufflée main et elle est cabossée comme si la main d'un colosse avait pressé le verre comme pour le broyer. Le bouchon vient entier et le parfum est d'une délicatesse rare. Cela laisse pressentir un vin raffiné.

Le Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1979 a un bouchon qui vient en deux morceaux car la lunule du bas reste collée au verre quand on tourne le bouchon. Tout s'annonce parfait comme toujours avec ce millésime réussi de cette belle cuvée.

Après l'ouverture des vins, quand il fait beau, j'adore me promener sur l'île Saint-Louis et sur les trottoirs qui longent Notre-Dame toujours en chantier. Il y a une atmosphère spéciale qui me rappelle des souvenirs, quand il y a environ soixante ans, j'habitais dans l'île Saint-Louis avec ma jeune épouse.

L'ami arrive et nous nous mettons d'accord sur ce menu : Morilles et asperges paysannes sur une royale corsée, ail des ours, fleurette au vin d'Arbois / noix de ris de veau dorée au basilic, tétragones et girolles en salade, poivrade frit.

Le **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1979** a une jolie bulle et une couleur d'un or clair. Le vin est serein, solide, excité par les rillettes de poisson et l'amuse-bouche à la sauce crémée fort agréable. C'est surtout sur les morilles et les asperges que le champagne va s'épanouir et offrir une richesse d'un bel équilibre. Ce 1979 que j'ai bu 20 fois s'améliore de sa maturité.

Le **Clos de la Commaraine Pommard Grand Cru Jaboulet-Vercherre 1943** est une immense surprise. C'est surtout son parfum qui est envoûtant. Il est délicieusement féminin, raffiné et on se contenterait de seulement sentir le vin. En bouche il est subtil et charmeur. Quel plaisir que ce vin délicat à la belle longueur. Le ris de veau est idéal pour mettre en valeur ses subtilités.

La cuisine est toujours aussi intelligente. **Aurélien** accompagne nos dégustations de commentaires pertinents. Nous avons mis les bases d'un futur dîner qui s'annonce comme une belle aventure.

Amicales salutations de François Audouze