



wine-dinners

Déjeuner au restaurant Pages avec Richard Geoffroy, déjeuner au restaurant Solstice et déjeuner au restaurant l'Ecu de France.



Pour être sûr que Richard Geoffroy ne trouverait pas un vin, j'ai choisi un **Muscadet Sèvre & Maine tiré sur lie, André Vinet-Vallet 1962** qui est une belle surprise.

Richard Geoffroy a été pendant une longue période le renommé maître de chais de la maison Dom Pérignon. C'est vers l'an 2000 que nous sommes devenus amis après avoir bavardé à la fin d'une présentation de Dom Pérignon aux caves Legrand. Nos visions du vin se mariaient tellement bien. Nous nous sommes revus lorsque nos agendas le permettaient. Nous nous rejoignons au **restaurant Pages**.

Quoi de plus excitant que de choisir des vins pour quelqu'un que l'on apprécie. J'ai pris trois vins, un champagne, un blanc et un rouge.

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)

J'arrive avant 11 heures pour un déjeuner à 12h30, ce qui me permettra après ouverture et composition du menu avec le **chef Ken**, de profiter de Paris en plein soleil et de boire une bière japonaise, en grignotant des edamames.

Le menu sera : carpaccio de barbue / asperges blanches / lotte à la sauce umami / agneau / wagyu / dessert à la fraise / financiers.

Lorsque **Richard Geoffroy** arrive, il annonce ce qu'il a apporté. Il vient de créer un vin effervescent de Corse. Ce vin est fait avec des cépages locaux et Richard regrette que les instances officielles aient interdit d'appeler son effervescent : vin de Corse, malgré l'origine des vins. Il est obligé de se contenter de « vin de table ». Il a aussi apporté un saké Iwa, le saké qu'il a créé juste après avoir passé le flambeau de Dom Pérignon à Vincent Chaperon.

Nous commençons donc le repas avec le **Vin de table effervescent de Corse d'environ 2 ans**. Le pétillant est très bien dosé, d'une puissance contrôlée et ce que l'on remarque, c'est la belle richesse en bouche. Ce vin est agréable, confortable et gastronomique. Il n'est pas handicapé par sa jeunesse.

Le **Champagne Lanson 1975** avait eu un petit pschitt sympathique à son ouverture. La bulle est présente. La couleur est d'un or joyeux. En bouche, quel équilibre ! Ce champagne est noble, large et équilibré. Ce n'est que du bonheur. Ce Lanson a une bouteille en forme de quille, forme qui a été utilisée dans les années 60 et 70, période bénie pour la maison Lanson.

Le **saké Iwa** a des notes marines sensibles et un équilibre confortable et doux en milieu de bouche. Ce qui est amusant, c'est que l'on peut passer de l'un de ces trois vins à l'autre sans que le palais ne montre le moindre rejet. Le vin Corse est agréable mais en devenir, le saké est aussi agréable et confortable et le Lanson est glorieux et éblouissant. Je suis content d'avoir ouvert ce Lanson que Richard ne connaissait pas et a apprécié.

Le carpaccio de barbue avait des tranches que j'ai trouvées épaisses. J'ai demandé des tranches fines beaucoup plus agréables sur les trois vins. Les asperges blanches ont fait vibrer divinement le saké.

Pour la lotte j'ai fait goûter à l'aveugle le vin blanc à Richard, étant sans illusion car ce vin est introuvable. Le **Muscadet Sèvre & Maine tiré sur lie, André Vinet-Vallet 1962** est déroutant car jamais on n'attendrait une telle richesse et une telle longueur d'un muscadet. Il est puissant, rond, aimable et n'a pas d'âge. L'accord avec la sauce umami est appréciable. Il est évident que je voulais pour Richard un vin qu'il n'a jamais côtoyé.

Je ne résiste pas au plaisir de recopier le texte écrit sur une languette de papier collée à la capsule et en forme de tonneau : « ce muscadet a été bouché suivant la méthode de nos grands-pères, tiré sur sa lie, de la barrique où il est né, il n'a subi aucun soutirage préalable. Fruité, pétillant, plein de vie et de gaieté, il charme les fins palais. Comme un enfant, il peut subir l'influence des saisons, c'est sa nature même ». C'est un texte d'André Vinet-Vallet. Je ne pense pas qu'il aurait imaginé que son vin serait bu 63 ans plus tard. Tout est vrai dans son texte, sauf le pétillant qui n'existe pas.

Lorsqu'en 2013 nous avons partagé un Dom Pérignon 1929 de ma cave, j'avais apporté une Romanée Conti 1956 et Richard m'avait dit que c'était la première Romanée Conti de sa vie. Aussi mon troisième vin de ce déjeuner est **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1992**. Le bouchon était sorti entier et avec facilité montrant un calibrage parfait du bouchon. Ce vin est totalement idéal. Il est riche, joyeux, puissant, noble mais extrêmement accueillant. C'est du plaisir pur. Il aura deux attitudes très différentes. Sur l'agneau, c'est d'Artagnan, prêt à croiser le fer avec nos papilles. Sur le wagyu, c'est Frank Sinatra ou Bing Crosby, montrant qu'au-delà de la puissance il y a un charme fou.

Le Champagne Lanson s'est marié élégamment avec le dessert aux fraises très léger. Nos papilles ont retrouvé le calme avec des financiers.

Richard Geoffroy est insatiable car il a mille nouvelles idées qui vont secouer le monde du vin. Quel bonheur de partager des vins avec ce créateur.

Vers la fin du repas, deux jeunes qui déjeunaient dans la salle avaient vu les vins que nous buvions. L'un des deux dit : peut-être jamais dans ma vie je n'aurai la chance de boire un vin de la Romanée Conti. Je lui ai dit que nous allions arranger ça et j'ai versé un verre de La Tâche pour les deux. Le jeune se montrait insatiable. Je lui ai suggéré de se recueillir pour profiter au mieux de ce vin divin.

Jonathan est un jeune ami qui a participé à plusieurs dîners avant de partir travailler en Australie. Il travaille maintenant en Angleterre ce qui nous a donné quelques occasions de nous revoir. Il m'invite à déjeuner au **restaurant Solstice** dans le 5<sup>ème</sup> arrondissement, où nous pourrions apporter nos vins.

Quand il m'annonce qu'il viendra avec un Champagne Krug Collection 1988, c'est une incitation à apporter de grands vins. J'ai pu arriver deux heures avant le déjeuner pour ouvrir mes vins. **Guillaume**, le propriétaire du restaurant, m'attendait, prévenu par Jonathan. Il a préparé ses outils pour ouvrir les vins mais j'ai voulu lui montrer comment je pratique. Par chance, les beaux bouchons de belle qualité sont sortis entiers et ont libéré de beaux parfums.

Le restaurant ferme normalement le mercredi mais fait aujourd'hui deux exceptions. Un couple d'allemands sont de fidèles clients et n'étaient disponibles qu'aujourd'hui et Jonathan est un ami de Guillaume ce qui a permis notre présence.

Pendant deux heures avant le repas nous avons eu le temps de bavarder. Guillaume connaît bien les vins et sa carte des vins, même si elle comporte des vins très jeunes, est intelligente. Il m'a fait goûter d'une petite dame-jeanne un liquoreux très réduit de type Pedro Jimenez, qu'il estime de 50 ans, mais qui, pour moi, est plutôt centenaire.

Le chef Eric, qui est un MOF, est absent pour raison familiale. La cuisine est tenue par un jeune taïwanais. Nous aurons le menu « solstice d'hiver » avec plusieurs ajoutés : brocciu de Mireille Mameli, petits pois Centogioni du Vésuve, ail des ours / turbot, asperges blanches et caviar osciètre, sauce chardonnay / homard bleu de Bretagne, la queue pochée au beurre de homard, les parties modestes en gyoza, sauce corail-kimchi / filet de bœuf jersiaise du domaine de Fosse-Sèche comme un Bulgogi / ris de veau aux morilles fourrées / agrumes, pomelos et bergamote, crème glacée citron.

Ce fut d'un raffinement certain et d'une exécution parfaite.

L'entrée ayant un fromage corse, j'ai envie que l'on essaie le vin rouge que j'ai apporté. Comme cela bouscule l'ordre normal des vins, il me paraît opportun que l'on serve les trois vins, et chacun choisira celui qu'il veut associer au plat qui est servi.

Le **Champagne Krug Collection 1988** est impressionnant car c'est la « force tranquille » mais non mitterrandienne. La bulle est gentiment active, le champagne a beaucoup de douceur et de noblesse. Il est confortable et très long. Il s'accorde très bien avec une sorte de sashimi délicieux.

Le **Montrachet Grand Cru Roland Thévenin 1947** que j'ai déjà bu de nombreuses fois me paraît particulièrement délicieux. Il est moins puissant que certains montrachets, mais je le trouve rond et plein. Avec le ris de veau et la morille, l'accord est idéal. C'est avec la sauce au caviar qu'il fait éclater sa gourmandise.

Le **Château Longueville, Baron de Pichon Longueville 1959** avait à l'ouverture un nez pointu et élégant. Il donne l'image du grand bordeaux. Lorsqu'il est servi, le parfum est immense, d'une complexité raffinée. Quel grand vin. Nous avons l'impression d'être face à un vin magistral, un grand bordeaux très long et sophistiqué.

Les trois vins sont brillants, mais à mon goût, le Pichon Baron est à un étage supérieur.

La femme de Guillaume est venue au restaurant et s'est assise au comptoir. A mon invitation elle s'est assise à notre table et les discussions ont été riches et souriantes.

Voilà un restaurant qui me donne envie d'y essayer un de mes dîners. Avec Jonathan bien sûr.

Il fait beau et l'on annonce une belle chaleur. C'est l'occasion d'aller avec ma femme au **restaurant l'Ecu de France** où nous pourrions déjeuner sur une magnifique terrasse donnant directement sur la

Marne. Des bernaches et des cygnes glissent lentement sur le fleuve. Les bernaches sont bruyantes avec des sons rocaillieux assez désagréables.

Le choix des vins est un moment de rêve, tant la carte des vins est aguichante. Je choisis un Substance de Sellose et un Rayas blanc 2010. Je sais que je ne boirai pas tout, mais nous irons le lendemain déjeuner chez ma fille aînée. Nous ferons des heureux.

Mon menu sera : carpaccio de thon / coquilles Saint-Jacques / comté / clafoutis aux pommes.

Le **Champagne Substance de Sellose** n'a pas comme précédemment la date de dégorgement qui est une donnée précieuse puisque ce champagne est fait selon la méthode de la solera. Il faut maintenant utiliser un code pour avoir les données sur ce vin. Comme je n'aime pas cela, je saurai seulement que ce champagne n'est pas très ancien.

La bulle est belle, la couleur est d'un bel or clair. Le premier contact montre un champagne droit, très cohérent et agréable, mais un peu trop facile à lire. C'est un peu le sous-préfet au champ, qui se laisse vivre. On est loin des saveurs sauvages et d'une vivacité infinie des premiers Substance.

Je l'ai fait goûter à **Hervé Brousse**, le directeur du restaurant, qui confirme mon analyse. C'est un grand champagne mais un peu trop consensuel.

Le **Châteauneuf-du-Pape Château Rayas Blanc 2010** est d'une richesse incroyable. Et il délivre de grandes complexités qui iodlent dans la bouche. C'est un vin parfait, élégant et gourmand. Ma femme avait choisi un ris de veau. C'est sur cette chair que le Rayas est brillant, ainsi qu'avec le comté que d'obscurs fonctionnaires voudraient interdire. Quel crime ce serait.

Le spectacle sur la Marne était intéressant, avec des amateurs de kayaks de toutes formes, des paddles avec ou sans chien, des enfants qui approchaient les bernaches qui s'approchaient elles aussi et une belle péniche privée qui voulait accoster pour déjeuner au restaurant, mais le restaurant était complet.

Nous adorons ce restaurant pour l'atmosphère campagnarde mais aussi « du bon vieux temps ». Un moment de bonheur.

Amicales salutations de François Audouze