



Un champagne de Bouzy inconnu, déjeuner à l'Assiette Champenoise pour préparer un futur dîner, déjeuner au restaurant Pierre Gagnaire, dîner au restaurant Hanada et déjeuner au restaurant Pages avec un vin australien de 1883.



Ce **Vin Nature de la Champagne de Laurent Perrier** a une bouteille d'une grande beauté et son goût atypique est passionnant.

Parmi les vins que j'avais pris dans ma cave principale pour boire en été dans le sud, il y avait un **Champagne Paul Bara Bouzy 1990**. Je ne connaissais pas Paul Bara et les seuls vins que j'avais bus de Bouzy étaient des vins non effervescents. Le prix était attractif, alors je l'ai acheté. C'était en 2019.

Quelle surprise ! Sa maturité est parfaite. J'aurais dit, en dégustation à l'aveugle, que c'était un champagne des plus grands vignerons.

Avec ma fille, nous l'avons dégusté avec plaisir, très surpris de trouver une telle qualité. Avec la poutargue, c'est un délice.

Comme on dit, le hasard sourit aux audacieux.

Dans un peu plus d'un mois, je vais faire un de mes dîners à **l'Assiette Champenoise d'Arnaud Lallement**. Je me rends à son restaurant pour préparer le menu de ce dîner.

Nous nous connaissons depuis des décennies et nous avons souvent ensemble mis au point des dîners ou déjeuners mais jamais selon le format de mes dîners, ce qui justifie que je vienne sur place pour mettre au point le menu.

J'ai apporté avec moi un vin qui est une curiosité. La bouteille est magnifique, avec des textes très longs sur une étiquette très belle avec des dorures. Il s'agit d'un **Vin Nature Laurent Perrier** qui au

goût est très difficile à situer. Je le verrais dans une plage de temps assez large, des **années 20** jusqu'aux **années 50**.

Lorsque je suis arrivé au restaurant, j'ai fait ouvrir cette bouteille qu'aucun sommelier ne connaît, comme moi, et nous le buvons. Aucun de nous n'a de repère. Ce vin qui s'appelle aujourd'hui « Coteaux champenois » a une forte personnalité. Très précis, intense, sec, il est d'une belle longueur. Il est vraiment gastronomique et c'est surtout sur des fromages qu'il montre sa générosité et sa complexité.

Au repas, j'ai pris la langoustine royale rôtie, huile d'olive Vale Douro et émulsion des carapaces puis le homard bleu, « hommage à mon papa », jus des têtes. Ces deux plats sont au sommet de ce que font les chefs trois étoiles.

Après le repas, j'ai eu une discussion avec Arnaud Lallement et son fils Brice et nous avons mis au point le menu du futur repas, avec une compréhension mutuelle exemplaire.

Ce repas fut superbe et le vin s'est montré inattendu et enrichissant.

Un ami me convie à rejoindre un petit groupe d'amis pour un déjeuner au **restaurant Pierre Gagnaire** près de l'Etoile.

Nous allons prendre le menu suggéré pour le déjeuner, qui est plus de deux fois moins cher que le grand déjeuner. A la fin du repas, lorsque nous aurons constaté l'inavaisemblable accumulation de plats, nous n'osions pas imaginer ce qui se serait passé si nous avions pris le grand repas.

Voici ce que nous avons mangé : gelée d'algues sauvages des côtes du Croisic : coquillages, crevettes grises, chair de tourteau / pascaline de féra du lac Léman au Macvin, pousses d'épinard, oseille et côtes de blettes, julienne de radis roses / soupe onctueuse de tomate, brandade de morue, pétale de lieu jaune, peaux de tomates craquantes, steak de cœur de bœuf voilé d'une eau de citron, nectavigne et navet kabu, crevettes impériales de David Hervé / poêlée de tomates cerise, encornets, Paris boutons et magret de canard gras au basilic / lapin de Bourgogne : râble farci des rognons, enrobé de lard blanc de Bigorre, rôti sarriette et ail frais, crème de maïs, grenailles fumées. La cuisse en fricassée avec girolles, oignons nouveaux et oignons doux des Cévennes. Le foie poêlé en bigarade, aubergine de Florence. Glace à la moutarde Fallot, haricots verts et betterave rouge / le grand dessert de Pierre Gagnaire.

La cuisine du chef est d'une imagination sans limite et les saveurs s'ajoutent aux saveurs, formant des kaléidoscopes de goûts.

La profession d'un des convives est d'être l'agent de vente des vins de nombreux domaines, aussi prend-il en charge le choix des vins.

Le **Champagne Laherte Frères Ultradtion Extra Brut** est un champagne de belle construction, frais et direct, et il n'a pas la rigidité de quelques extra bruts, offrant un aimable message.

Alsace Grand Cru Schœnenbourg Marcel Deiss 2007 est le vin d'un vigneron remarquable et atypique. Ce vin est très doux, voire trop doux, puisqu'il est servi avec des plats qui ne lui conviennent pas. Il aurait pu être un vin de dessert ce qui aurait mis en valeur sa pureté.

L'**Anjou blanc Thibaud Boudignon** est extrêmement intéressant, d'une brillante vivacité. C'est un vin qui me plaît beaucoup par sa fraîcheur et sa pureté. Il est très jeune, mais d'une belle richesse d'expression.

Le **Chambolle-Musigny Jacques Frédéric Mugnier 2010** est un bijou de délicatesse et de subtilité. On est tellement bien avec ce vin racé et aimable. Un bonheur. On pense à l'amour courtois qui évoque l'élégance de ce vin.

Nous finissons avec les desserts accompagnés d'un **Madère Henriques & Henriques Boal 10 ans d'âge** qui est un régal à l'alcool très maîtrisé et une douceur idéale pour la diversité des saveurs des desserts infinis.

C'est un repas copieux, voire trop copieux, avec une exploration de goûts d'une grande imagination. Un beau moment. Le chef est venu nous saluer tout souriant. Sa cuisine est épanouie et l'on sent qu'il est heureux.

Un de mes amis se tient informé des nouveautés culinaires et me propose de dîner avec son épouse au **restaurant HANADA**. A l'adresse indiquée, aucune enseigne. Un jeune couple est comme moi circonspect devant la porte noire fermée sans indication. Heureusement un employé du restaurant ouvre la porte.

Nous serons huit attablés devant le lieu où le **chef Masayoshi Hanada** va officier. Nous sommes du service de 19 heures et il y aura un deuxième service après notre départ.

La salle est totalement noire, sans aucune décoration. Le chef arrive lorsque nous sommes tous installés et prépare la place où il va réaliser les plats. Il a un long couteau qu'il va utiliser tout le temps pour la préparation des plats.

On nous demande de ne pas faire de photos. L'atmosphère est assez monacale. Le chef parle peu ou pas et les plats sont annoncés par l'homme qui nous avait ouvert.

Voici le menu qui n'est pas distribué à l'avance : navet 'lazio' poché au sel / tofu de sésame frit, caviar osciètre et sauce ponzu / rouget, gelée d'irizaké, pois gourmands et wasabi / Chawan mushi, sabayon de jaune d'œuf, aonari et edamames / joue de raie, bouillon dashi, poireaux, shiitake et épices shichimi / encornet du jour / pageot, une semaine / langoustine vivante ce matin / chinchard du jour / ushiojiru fumet de poisson traditionnel / ventrèche de thon, deux semaines / thon gras deux semaines / thon rouge deux semaines / sériole une semaine / truite deux semaines / maquereau du jour / akadashi soupe au miso rouge / futomaki de thon tamago / sorbet de riz, sel et huile d'olive, raisins nebbiolo.

Les poissons sont magnifiques et les préparations très pures. Voir le chef préparer les assiettes ou coupelles de chacun est un spectacle fascinant. On se parle en chuchotant pour ne pas perturber cette prestation théâtrale.

La carte des vins est petite, mais le restaurant démarre. Les prix des grands vins sont très élevés. Mon ami me demande de choisir un vin et je commande un **Champagne Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle Edition 26** qui est totalement approprié à cette cuisine, frais, précis, délicat et accueillant aux plats. Un bonheur.

Quand nous avons fini ce délicieux champagne, nous changeons pour un **Champagne Billecart-Salmon Cuvée Louis Salmon Blanc de Blancs 2012**. A l'ouverture, ce champagne est moins profond et moins large que le Grand Siècle, mais au fil de la dégustation il s'élargit et s'adapte bien aux mets. C'est un bon champagne qu'il faut sans doute encore attendre, pour qu'il s'étoffe.

Que penser de cette expérience ? Les produits sont brillants, les plats simples, subtils et raffinés sont délicieux. Les plats de thon sont plus qu'excellents. C'est un grand repas. Mais l'atmosphère monacale est un peu pesante. On aimerait un peu plus de décontraction. C'est, de toute façon, une grande expérience.

Instagram est un atout précieux pour créer des événements inoubliables. Ayant gardé en mémoire tout ce que j'ai bu depuis 2000, j'avais remarqué que j'avais bu tous les millésimes de 1885 à 2022. Un ami, ayant lu cela sur Instagram, m'a proposé d'apporter un Léoville Las Cases 1884. J'ai gagné un an dans ce trajet particulier, lors d'un déjeuner fort sympathique.

Récemment, j'ai indiqué sur Instagram que je serais ravi de boire un vin de 1883 et un Australien de Sidney m'a contacté en me disant qu'il possédait une bouteille d'un vin australien de 1883. Il a ajouté que la bouteille ne contenait que 10 ml, mais l'important pour moi était de boire un 1883.

Nous nous sommes rencontrés au **restaurant Pages**. J'avais apporté un Krug Grande Cuvée étiquette crème et un La Tâche 2002, laissant Scott choisir l'un des deux. Il a choisi le Krug car il souhaitait un champagne plus mature que celui qu'il consomme.

J'avais également apporté un Malvoisie des Canaries 1828, car j'imaginais qu'il s'accorderait avec son vin : un Para SEPPELTSFIELD tawny fortifié 1883 titrant 16,7 degrés.

Le menu que je mets au point avec le chef Ken est : amuse-bouches / carpaccio de bar / lieu jaune, sauce umami / wagyu / financiers à la rose.

Le **Krug Grande Cuvée étiquette crème** est élégant, complexe et noble. Un grand champagne, qui brille sur le poisson cru et aussi sur la sauce umami.

La **Malvoisie des Canaries 1828** possède un parfum incroyable, intense et puissant. En bouche, il est incroyable, à la fois doux et sec, et offre une fraîcheur fantastique grâce à son acidité. Scott affirme que ce vin est fait pour durer des siècles, car il est impossible d'imaginer qu'il puisse décliner.

J'ai l'intuition qu'il s'accordera avec le wagyu. C'est un accord original, mais qui marche bien.

Le **Para SEPPELTSFIELD tawny fortifié Australie 1883** titrant 16,7 degrés avait un parfum timide à l'ouverture, mais celui-ci se développe avec le temps. Ce vin est plus lourd que le Malvasia, extrêmement concentré, mais il présente des similitudes avec la malvoisie.

Le 1828 est plus élégant et charmant. Le 1883 est plus intense et puissant. L'association des deux est un pur plaisir. Les financiers à la rose sont exactement ce qu'il faut pour ces riches vins fortifiés.

Pierre Alexandre, le gérant de Pages, souhaitait nous offrir un Armagnac. J'ai refusé, car je voulais garder en bouche le souvenir de vins si merveilleux.

Merci Instagram. Merci Scott. J'ai maintenant bu tous les millésimes de 1883 à 2023, sans aucun manque. Cela fait 141 millésimes d'affilée.

Comme j'ai un vin de 1882 dans ma cave, il faudra que je le boive !

Amicales salutations de François Audouze