



Déjeuner au restaurant Le Sergent Recruteur avec des vins d'Algérie et le 301ème de mes dîners au restaurant Astrance.

wine-dinners



Ce **Château d'Yquem 1942** a une couleur très noire du fait notamment du verre bleuté, qui a étonné certains convives.

Un ami suisse a créé une école de dégustation et organise des événements à thèmes avec des vins de haute renommée. Cela faisait bien dix ans que nous ne nous étions pas retrouvés autour de bons vins. Il m'appelle et me dit qu'il serait à Paris et aimerait bien goûter des vins d'Algérie car de tels vins sont introuvables en Suisse.

Il m'annonce ses apports : un vin toscan, Sangiovese IGT, Gianfranco Soldera 2007 et un vin de la collection Massandra, un Muscat Rose Livadia 1932.

Mes apports algériens seront Kebir Rosé Frédéric Lung probablement 1947 et un Clos Adélia Vin fin d'Algérie 1949. Comme j'ai eu récemment des repas dont certains vins n'ont pas été totalement bus,

j'apporterai le reste d'un Krug Grande Cuvée étiquette crème bu il y a deux jours, le reste d'un Beychevelle 1982 bu il y a trois jours et celui d'une Malvoisie des Canaries 1828 bue il y a deux jours. Nous nous retrouverons au **restaurant le Sergent Recruteur**. Dominique a ouvert ses vins hier au restaurant et les a rebouchés. J'arrive à 11 heures pour ouvrir mes vins en présence de Dominique. Aurélien ayant quitté le restaurant après quatre ans de présence pour vivre d'autres aventures, c'est **Thibaut** qui le remplace et m'accueille avec le sourire.

Le bouchon du Kebir Rosé se déchire car le verre du haut du goulot est en surépaisseur par rapport au goulot.

Nous faisons le menu avec **le chef Alain Pégouret**. Nous commencerons par la rillette de poisson puis il y aura un plat de cèpes, suivi d'une sole et d'un poulet. Pour le dessert j'ai demandé à la jeune pâtissière des financiers et par ailleurs un plat au chocolat.

Le **Krug Grande Cuvée étiquette crème** bu il y a deux jours est riche et convainquant. Le pétillant est à peine plus faible qu'il y a deux jours. C'est un champagne exceptionnel de sérénité, de complexité et de richesse. Avec la rillette l'accord est brillant.

Le **Kebir Rosé Frédéric Lung # 1947** a une couleur très sombre et un parfum de café. En bouche il combine café et thé, riche et en même temps de grande fraîcheur. Ce goût original et inhabituel nous séduit. C'est un grand vin qui se marie bien aux cèpes. Sa longueur est quasi infinie.

Je sers en même temps le **Château Beychevelle 1982** qui n'a pas perdu une once de puissance et je le trouve même plus confortable que lorsque je l'avais bu il y a trois jours. Ce vin riche et noble est vraiment grand.

Le **Sangiovese IGT, Gianfranco Soldera 2007** est un vin généreux et grand, mais du fait de son âge il manque un peu de longueur et d'expression. On sent qu'il sera grand.

Le **Clos Adélia Vin fin d'Algérie 1949** est totalement exceptionnel. Il est large puissant, expressif et intense et à le boire on prend conscience que c'est un vin de la plus haute élite. Dominique pense qu'il pourrait se confronter à tous les plus grands vins français de 1949. Il se trouve que j'avais bu un Clos Adélia 1948 que j'avais trouvé totalement exceptionnel. J'ai la même sensation avec ce vin grandiose. Ce vin est presque noir tant il est riche.

Le **Massandra Muscat Rose Livadia 1932** me fait un choc au cœur. Il est d'une grande fraîcheur et d'une grande émotion. Il y a des accents de framboise dans sa fluidité fragile. Il se boit comme si l'on suçait du sucre trempé dans un jus de framboise. Jamais je n'aurais imaginé autant de légèreté dans ce vin de la collection Massandra car généralement ces vins sont plus lourds.

La **Malvoisie des Canaries 1828** a un parfum indélébile et a gardé la complexité et l'intensité que j'avais aimées. Ce qui est amusant c'est que Dominique a eu strictement la même réaction que l'australien avec qui j'avais bu un vin fortifié de 1883. Il a dit : « dans 200 ans, il serait le même ». Mes deux convives ont pris conscience de la perfection naturelle de ce grand vin, fait pour l'éternité. C'est la huitième fois que je bois ce vin que j'avais acheté en même temps que les Chypre 1845.

Si je mets la Malvoisie de côté car hors catégorie, je classerais **en premier le Clos Adélia 1949, en deuxième le Massandra Muscat Rose Livadia 1932 et en troisième le Kebir Rosé vers 1947**.

Dominique est un dégustateur expert qui a bu des vins dont je rêve tels que Yquem 1811 et 1847 et le Porto Quinta do Noval Nacional 1931. Et alors que je me sentais fier il y a deux jours d'avoir bu des vins de tous les millésimes de 1883 à 2023, Dominique m'a dit qu'il a tout bu depuis 1855 sauf un trou de 1873. Il y a toujours meilleur que soi. Bravo Dominique.

Le **301<sup>ème</sup> de mes dîners** se tient au **restaurant Astrance**. Le menu a été mis au point avec le **chef Pascal Barbot** en tenant compte des produits disponibles en cette saison.

A 16 heures je commence l'ouverture des vins. Le Château Poujeaux 1928 a une grosse boursouflure dans le goulot qui a rendu la levée du bouchon très difficile. Les autres ouvertures se sont passées normalement et j'ai été très heureusement surpris que les champagnes de 1979 et de 1982 aient des pschitt aussi forts.

Les parfums ont été extrêmement prometteurs à l'exception d'un seul, celui de l'Echézeaux 1974 qui a une odeur lactée très désagréable. Le risque est grand du fait de ce parfum, mais j'ai déjà été témoin de résurrections spectaculaires avec les vins de la Romanée Conti. Le sommelier Lucas Hubert m'a beaucoup aidé pour l'ouverture des vins et fera tout au long du repas un service parfait.

Tous les convives sont à l'heure. Nous sommes treize dont seulement deux femmes. Il n'y a pourtant aucun ostracisme de ma part ! Cinq participants sont des nouveaux.

Le menu préparé par Pascal Barbot que nous avons mis au point ensemble est : amuse-bouches : gougeres au comté, tuiles gribiche aux algues, jambon Pata Negra / quelques coquillages crus et cuisinés (bulot, huître et praire) / rouget beurre blanc et sauce soja / homard vapeur, essence de crustacés / riz Koshihikari fraîchement poli / filet de grouse cuit au sautoir, fondue d'oignon / cèpes des Vosges cuisinés à la braise / salade d'agrumes, crémeux citron / financier à la rose.

La présentation de la philosophie de mes dîners est faite en buvant le **Champagne Mumm Cordon Rouge 1979**. Ce champagne est solide, carré et serein. Il n'est pas extrêmement complexe mais il se montre particulièrement plaisant. Il montre son talent sur les amuse-bouches.

Le **Champagne Dom Pérignon 1982** est une pure merveille, rond, doux, complexe et particulièrement bon. L'accord avec le bulot, travaillé par Pascal Barbot est magistral. Ce 1982 est magique. A la table il y a des convives qui n'ont jamais bu de champagnes anciens. Ils sont étonnés que ces champagnes puissent être aussi plaisants.

Plus je fais de dîners, plus j'ai envie de casser les codes. Récemment, j'avais mis ensemble un Pétrus 1976 avec un Clos de Tart 2009 sur le même plat et l'association était passionnante. Aujourd'hui, je mets ensemble un Hermitage blanc Chave 1993 et un Château Poujeaux 1928. Sur le rouget absolument délicieux, le mariage à trois est parfait, à condition de repasser toujours par la case poisson, c'est-à-dire de ne pas boire les deux vins à la suite.

L'**Hermitage blanc Chave 1993** est très délicat. Alors qu'il peut être puissant, ce 1993 joue sur la complexité. L'accord avec le rouget est d'une évidence claire.

Le **Château Poujeaux 1928** est un de mes chouchous, depuis que j'ai découvert il y a bien longtemps à quel point il est magique. C'est un Moulis en Médoc, mais il joue dans la cour des grands. Et à 97 ans il est d'une jeunesse qui surprend mes convives. On sent une truffe profonde et une longueur précise. Le rouget le met en valeur et ce mariage à trois est un de mes plaisirs.

Alors que le duo précédent mettait ensemble des extrêmes, j'ai commis l'erreur d'associer deux vins trop proches sur le homard. Le **Chambertin Grand Cru Trapet 1990** est un vin élégant et subtil. Mais le **Bonnes Mares Vieilles Vignes domaine Roumier 1988** est tellement riche et puissant, avec une gamme aromatique si grande, qu'il prend le dessus et met dans l'ombre le chambertin alors qu'il eût brillé s'il avait été seul.

Quand **Julien Launois** s'est inscrit à ce dîner, je lui ai proposé de venir avec un de ses champagnes et je crois que c'est la première fois qu'un vin ne vient pas de ma cave. Le **Champagne Paul Launois Single Barrel N°1602** est à base de vins de 2016, vieillis en fût neuf. Il est d'une grande personnalité, long et précis, fait pour la gastronomie. Je suis tellement fier d'avoir choisi le riz dont Pascal Barbot fait une expression magique. C'est exactement le goût qu'il fallait pour ce champagne précieux.

Nous allons maintenant avoir deux vins de la Romanée Conti sur la grouse, qui est probablement la meilleure grouse que j'aie eu le plaisir de goûter. Par un de ces miracles dont le vin est capable, le nez de l'**Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1974** est beaucoup plus dans l'esprit de la Romanée Conti que le nez de **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1986**. C'est fou. Mais en bouche il est clair que La Tâche est d'un autre calibre. Ce vin est riche et magistral, immédiatement compréhensible avec l'âme de la Romanée Conti faite de rose et de sel. L'accord avec l'oiseau est idéal.

Ayant trop souvent associé les vins jaunes avec du comté, j'essaie de varier et l'association du **Château L'Etoile Vandelle & Fils Jura 1982** avec des cèpes est pertinente. Ce vin du Jura est élégant et ne joue pas sur sa puissance.

Un **Champagne Veuve Clicquot Cave Privée Rosé 1978** est présenté avec ce plat, mais c'est plus une respiration avant les vins liquoreux qu'une volonté d'accord, car ce champagne ne cohabite pas avec les cépes. C'est un rosé extrêmement raffiné. Un très grand rosé qui vieillira remarquablement.

Certains convives sont déconcertés par le fait que le **Château d'Yquem 1942** est quasiment noir, couleur de terre sombre. Nous ne serons que deux à le nommer premier, ma voisine de table et moi, alors que je considère que c'est un Yquem immense, absolument parfait et au parfum diabolique. Ce vin riche et très caramel est exceptionnel. Nous sommes suffisamment complices avec Pascal pour que je lui dise qu'il eût fallu un peu moins d'acidité dans son choix d'agrumes.

Le **Maury Rancio très vieux Vin Doux Naturel La Coume du Roy # 1880** est d'une douceur infinie, simple, direct et sans chichi. L'accord avec le financier est naturel. Il conclut ce beau repas.

Nous sommes 13 à voter pour nos six vins préférés parmi 13 vins. Ce qui est intéressant c'est que chacun des treize vins a eu au moins un vote, ce qui me fait particulièrement plaisir. Il y a eu « seulement » quatre vins qui ont été nommés premiers, La Tâche 1986 six fois, le Bonnes Mares Roumier 1988 trois fois, l'Yquem 1942 deux fois comme l'Hermitage blanc Chave 1993.

Le vote de l'ensemble de la table est : 1 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1986, 2 - Château d'Yquem 1942, 3 - Bonnes Mares Vieilles Vignes domaine Roumier 1988, 4 - Champagne Dom Pérignon 1982, 5 - Hermitage blanc Chave 1993, 6 - Château L'Etoile Vandelle & Fils Jura 1982.

Mon vote est : 1 - Château d'Yquem 1942, 2 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1986, 3 - Château Poujeaux 1928, 4 - Bonnes Mares Vieilles Vignes domaine Roumier 1988, 5 - Champagne Dom Pérignon 1982, 6 - Champagne Paul Launois Single Barrel N°1602.

La cuisine de Pascal Barbot a été exceptionnelle. Le sommet du repas a été la grouse avec les deux vins de la Romanée Conti. Tout le monde a senti que c'était un grand moment. Le bulot si bien travaillé pour le Dom Pérignon m'a impressionné. La perfection de l'Yquem m'a fortement touché. Le riz avec le champagne Launois m'a réjoui. Tout a été réussi. Ce fut un grand dîner.

Amicales salutations de François Audouze