



Le 302ème dîner de wine-dinners au restaurant Maison Rostang Nicolas Beaumann, déjeuner du dimanche en famille, déjeuner au Yacht Club de France et déjeuner « couscous » avec des amis d'école au restaurant Harissa.



Le **Meursault & Santenots Hospices de Beaune Cuvée Jehan de Massol**  
**Albert Bichot 1947** est une découverte agréable.

Le 302<sup>ème</sup> dîner de wine-dinners se tient au restaurant **Maison Rostang Nicolas Beaumann**. C'est un participant à mes dîners qui a invité six de ses amis ou partenaires pour un dîner à huit. La présence féminine sera nulle, semblant indiquer qu'il s'agirait d'un privilège masculin que veut pourfendre l'une des égéries de la France Insoumise.

Je suis arrivé au restaurant à 15h45 pour ouvrir les vins. J'ouvre en premier le Carbonnieux blanc 1952 et le parfum de ce vin est incroyablement brillant. Une merveille. Tous les autres parfums se montreront agréables. Aucun doute n'apparaît pour l'ensemble des vins du repas.

Des bouchons sont très difficiles à tirer à cause de boursoufflures dans le goulot et je suis aidé par **Eliot** puis par le **sommelier Jeremy** pour ces difficiles opérations. Le nez de l'Yquem 1934 est impérial et le parfum du Meursault & Santenots 1947 est très engageant.

Les ouvertures sont terminées à 17h30 aussi comme il fait beau, je me promène dans les alentours et le nombre de boutiques fermées est assez impressionnant.

J'avais demandé une arrivée précise des convives à 19h45 et à cette heure, personne ne s'est présenté. Dix minutes plus tard, l'invitant m'appelle. Il a convoqué ses amis à un autre restaurant ! Le repas ne démarrera qu'à 20h20.

Le menu préparé par le **chef Nicolas Beaumann** est : amuse-bouches / lotte maturée, coques et coco de Paimpol, crème aux coquillages / cèpes en fricassée au gel de mûres / suprême de canard sauvage au sang, céleri rôti et radis noir acidulé, jus de canard / stilton / coing, confit dans son jus safrané, jus réduit au vin jaune / figue de Solliès, délicate crème au miel de sarrasin, jus de figue à la verveine / financier.

Nous commençons par des amuse-bouches très originaux avec le **Magnum de Champagne Heidsieck Monopole Diamant Bleu 1985**. La couleur est très claire, la bulle est active et ce champagne est rond, joyeux, de belle longueur. C'est un vrai plaisir à boire.

Sur la très gourmande lotte il y a deux vins. Dans la présentation de mes dîners, j'ai dit : on ne juge pas un vin, on essaie de le comprendre. Et j'avais ajouté : ne buvez un vin que lorsque vous avez pris une bouchée du plat qui lui est associé. Les deux vins étant servis avant le plat chacun a pu les sentir et ce fut un festival de jugements uniquement sur le nez. Plusieurs fois au cours du repas je dirai : attendez donc d'avoir bu le vin sur le plat avant de porter des jugements. Ce fut assez amusant de constater que les jugements hâtifs se voyaient le plus souvent corrigés une fois qu'on eut porté le vin à ses lèvres.

Le **Château Carbonnieux blanc 1952** a un parfum éblouissant. Il est d'une belle personnalité et jamais on ne penserait qu'un bordeaux blanc de 73 ans puisse avoir cette vivacité.

Le **Bâtard Montrachet Fontaine & Vion 1990** apparaît sur les premières gorgées plus large et plus séduisant, mais au fil de la dégustation, c'est le Carbonnieux qui apparaîtra le plus brillant des deux.

Sur les cèpes nous aurons aussi deux vins. Lorsque j'avais choisi sur mes fichiers de cave le **Meursault & Santenots Hospices de Beaune Cuvée Jéhan de Massol Albert Bichot 1947**, j'imaginais qu'il s'agissait d'un blanc, puisqu'il y a le mot Meursault, et lorsque j'ai fait plus tard les photos des vins, j'ai constaté que l'appellation Meursault & Santenots est celle d'un rouge. Lorsqu'on a travaillé sur le menu, Jérémy a eu la même vision que moi, vite corrigée. Le vin d'Albert Bichot a un parfum extrêmement expressif et ce vin s'épanouit en bouche, se montrant d'une belle complexité de grand vin. Je ne l'aurais pas imaginé à ce niveau.

A l'inverse, le **Beaune Grèves Charles Viénot 1985** d'un très grand vigneron, laisse une opinion assez limitée. Au sein des vins rouges et blancs, ce sera le seul vin qui n'aura aucun vote.

J'avais annoncé à l'invitant que je mettrai deux Beaune Grèves dans ce repas, mais comme je n'aime pas les confrontations directes, les deux ont été placés avec deux plats différents.

De ce fait c'est avec le canard sauvage qu'apparaît le **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 1962**. Je suis un amoureux de ce vin dont le 1865 est légendaire. Son goût est une de mes amours. Subtil, complexe, charmeur, c'est un grand vin.

Servi en même temps que lui, **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1963** offre un parfum d'une séduction rare. La prestation de ce grand vin est très au-dessus de ce qu'on peut attendre de ce millésime. Tout au long du parcours, pour tous les convives le cœur balancera entre le Beaune Grèves et La Tâche. Grand plat et deux grands vins, La Tâche ayant la typicité de la grâce des vins du domaine.

Cela faisait longtemps que je n'avais pas suggéré, lorsque l'on mange du stilton avec un liquoreux de « mâcher, mâcher, mâcher » pour que la salive apparaisse en bouche pour un accord idéal. Le **Château d'Yquem 1934** est extrêmement foncé. Son parfum intense est charmeur et diabolique et cet Yquem fait partie des plus grands. Sa longueur est extrême. Il est associé ensuite au dessert au coing très pertinent.

Le **Maury La Coume du Roy 1925** que j'ai associé souvent à un financier est en fait servi avec un dessert à la figue parfait, car j'avais une surprise en tête qui n'apparaîtra qu'après les votes. Ce Maury de cent ans est d'une belle fluidité. Il est si agréable à boire. Comme nous avons commencé les votes presque en même temps, ce vin est le seul que n'aura pas de vote, avec le vin de Charles Viénot.

Il est intéressant de constater que pour huit personnes qui votent pour leurs cinq vins préférés, il y aura cinq vins qui seront choisis premier. C'est assez rare. Trois vins ont eu deux votes de premier, le Meursault & Santenots 1947, La Tâche 1963 et l'Yquem 1934. Deux vins ont eu un vote de premier, le champagne Heidsieck Diamant Bleu 1985 et le Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus 1962.

Le vote de l'ensemble de la table est : 1 - **Château d'Yquem 1934**, 2 - **Meursault & Santenots Hospices de Beaune Cuvée Jehan de Massol Albert Bichot 1947**, 3 - **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1963**, 4 - **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 1962**, 5 - **Magnum de Champagne Heidsieck Diamant Bleu 1985**, 6 - **Château Carbonnieux blanc 1952**.

Mon vote est : 1 - **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 1962**, 2 - **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1963**, 3 - **Château d'Yquem 1934**, 4 - **Meursault & Santenots Hospices de Beaune Cuvée Jehan de Massol Albert Bichot 1947**, 5 - **Château Carbonnieux blanc 1952**.

L'idée que j'avais en tête est de faire goûter à ce groupe si sympathique le **Massandra Muscat Rose Livadia 1932** et la **Malvoisie des Canaries 1828** que j'avais bus précédemment avec des amis. Et les financiers les ont accompagnés. Brillants et déroutants, ils ont été appréciés.

L'ambiance du repas a été joyeuse car ce groupe d'amis dynamiques et pleins d'humour l'ont créée. Les plats ont tous été pertinents, créés par un grand chef. Jeremy a fait un service des vins appréciable qui contribue à la réussite du repas. Tous les vins ont brillé. L'accord du canard avec le Beaune Grèves 1962 m'a ravi et la surprise la plus grande, pour moi, est celle d'un vin que je ne connaissais pas, le Meursault & Santenots Hospices de Beaune Cuvée Jehan de Massol Albert Bichot 1947.

Ce fut un grand 302<sup>ème</sup> dîner.

Nous recevons un **dimanche à la maison** deux de nos enfants et quatre de nos petits-enfants. Nous sommes huit dont seulement cinq buveurs.

L'apéritif est fait de jambon ibérique, d'un saucisson étonnant au Pata Negra et de deux gigantesques tranches de pain grec tartiné de burrata, de figues et de noix et amandes. Le **Champagne La Grande Dame Veuve Clicquot 1976** se présente dans une bouteille très originale aux formes rondes que je trouve très jolie. A l'ouverture il n'y a eu aucun pschitt, car le bouchon très petit s'est recroquevillé ce qui a fait échapper le gaz. La couleur est très belle, d'un jaune d'or joyeux.

Le champagne est strict, sérieux, un peu rebutant mais quand on s'habitue on ressent une très belle complexité et une longueur impressionnante. Ce champagne ne cherche pas à séduire.

Sur le poulet nous aurons deux vins rouges. Le **Château Haut-Marbuzet 1989** a une belle puissance. C'est un vin solide et agréable à boire. Ce Saint-Estèphe m'a toujours plu car quelle que soit l'année il se montre carré et puissant.

Ce vin est suivi par une **Château Nénin Pomerol 1982**. Il est d'une rare finesse. C'est un pomerol accompli, plus subtil et charmeur que le Haut-Marbuzet. Et son millésime le rend particulièrement brillant.

Le dessert est de 'merveilleux', redoutables de charme. Le **Champagne Dom Pérignon Cœnothèque 1985** a été dégorgé en 1999. Il est au sommet de son art, mais est-ce un parti pris, je ne sais pas, je préfère les Dom Pérignon au dégorgement d'origine à ceux qui sont dégorgés plus tard qui aujourd'hui s'appellent des Plénitude 2 ou Plénitude 3.

Le bonheur d'être en famille, tous ensemble joyeux est un cadeau extrêmement précieux. Les vins du repas ont ajouté au plaisir de ces moments émouvants.

Notre club de conscrits reprend ses habitudes au **Yacht Club de France**. J'ai apporté quelques vins du repas avec mes enfants et petits-enfants pour que mes amis profitent de ce qui reste. L'ami qui invite a fait ouvrir un **Château Beychevelle 2009** fort plaisant et solide. En plus des restes j'ai apporté un **Château d'Yquem 1984** en demi bouteille. Quelle que soit l'année, Yquem, c'est Yquem, porteur de rêves et de plaisirs.

.

**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)**

Un ami polytechnicien qui a fait ses études en Algérie m'avait vanté les mérites d'un restaurant qui, selon lui, fait le meilleur couscous du monde. J'ai voulu vérifier cette affirmation péremptoire et avec quelques amis de ma promotion nous avons fait un déjeuner couscous, ce qui m'a permis de faire goûter à mes amis quelques vins algériens.

L'expérience ayant été concluante, même si un titre mondial me semble exagéré, nous avons décidé de refaire un déjeuner couscous. J'arrive au **restaurant Harissa** en avance pour ouvrir mes vins. Le Ali Djana vin fin rosé 12° Alger 1957 est une magnifique bouteille au bouchon très friable. Le patron du restaurant qui m'a reconnu et me tutoie a essayé d'ouvrir la bouteille, mais a ressorti de la charpie. J'ai utilisé le tirebouchon Durand pour finir l'ouverture.

Je rejoins mes amis chez l'un d'entre eux qui nous accueille avec un **Bourgogne blanc 2023**. Quand j'arrive, mes amis sont en train de lire l'article de Valeurs Actuelles qui sur deux pages fait un éloge de mes mérites, si j'en ai. Les questions fusent sur les vins anciens et je peux mesurer à quel point les idées fausses ont la vie dure. Il m'en reste du travail pour réhabiliter la grandeur des vins anciens.

Nous nous rendons au restaurant où j'ouvre un **Champagne Dom Pérignon 1993**. Mes amis, très peu habitués aux vins anciens, sont impressionnés par la longueur et le plaisir de vivre de cet excellent champagne. Des idées préconçues commencent à se fissurer.

Le couscous mouton est effectivement excellent, simple et pur. Le **Ali Djana vin fin rosé 12° Alger 1957** fait entrer dans le monde des vins algériens où les senteurs de tabac sont fortes. Le vin est riche et sans âge tant il paraît jeune. Ce vin est excellent, d'une couleur foncée pour un rosé, mais c'est l'Algérie qui veut cela.

J'avais apporté un fond de **Kebir-Rosé Etablissement Frédéric Lung # 1947** et l'on sent des similitudes avec le vin précédent, le Kebir étant plus puissant. Le patron du restaurant a ouvert pour nous un **Vin Rouge d'Algérie Koutoubia élevé par Les Grands Crus de l'Ouest Oran** très jeune mais riche et plaisant. Je l'associe au **Clos Adélia Vin fin Algérie 1949** que j'avais bu il y a quinze jours et qui n'a pas bougé. Il reste immense comme lorsque je l'avais ouvert.

Mes camarades de promotion ont eu des carrières très différentes et très variées. Il y a certains que je n'avais pas vus depuis 61 ans. Se comporter comme si l'on s'était quittés la veille est quelque chose qui me fascine. L'amitié est un support extrêmement solide. De telles rencontres sont rafraîchissantes de bonheur.

Amicales salutations de François Audouze