



Diner au restaurant l'Ecu de France où un jeune italien a eu un plaisir émuant, dîner au restaurant Hakuba de l'hôtel Cheval Blanc et déjeuner au restaurant Pages, le déjeuner Enigma, 303^{ème} repas de wine-dinners.



Le **Château Léoville Las Cases 1929** est le grand gagnant du dîner Enigma.
J'ai utilisé le tirebouchon Durand pour extirper le bouchon.

Avec ma femme et ma fille aînée, nous allons dîner au **restaurant l'Ecu de France**. Dans la très attirante liste des vins je choisis un Château Rayas Blanc 2010 car la dernière fois que nous avons dîné ici, je l'avais trouvé sublime, et je jette mon dévolu sur un Gevrey-Chambertin Clos Saint-Jacques Domaine Armand Rousseau 1999.

Mon choix de menu est foie gras poêlé en entrée et viande de bœuf en deux cuissons.

Le **Château Rayas Blanc 2010** est une merveille absolue. Ce vin blanc a tout pour lui. Présence, consistance, équilibre, gourmandise et une longueur infinie. On se régale à le boire, et l'accord avec le délicieux foie gras est parfait. Ce vin apporte de la joie.

En goûtant le **Gevrey-Chambertin Clos Saint-Jacques Domaine Armand Rousseau 1999** j'ai hésité, car je ne ressens rien de grandiose. Le vin est plat, sans longueur. **Hervé Brousse** qui dirige le

restaurant me suggère de carafier le vin pour qu'il s'étoffe et effectivement le vin prend un peu de largeur. Mais on est quand même loin de ce que je pouvais espérer.

Je connais la famille Brousse depuis plus de soixante ans aussi il n'est pas question de renvoyer ce vin que gentiment madame Brousse me comptera pour un prix plus faible.

A un moment du repas, Hervé Brousse me dit qu'un homme qui dîne seul me connaît. Il est difficile pour moi de quitter ma femme et ma fille pour aller le saluer. C'est ce jeune homme qui viendra me saluer au moment du fromage. Il se présente et dit que c'est son anniversaire. Immédiatement, ma femme et ma fille réagissent et disent qu'il n'est pas normal qu'il soit seul le soir de son anniversaire et elles lui proposent de s'asseoir près de nous.

Il nous rejoint et se présente. Il est italien, vend du vin en France et en Italie et connaît un de mes amis italiens avec lequel j'ai fait des dégustations de haut niveau. Evidemment de nombreux souvenirs sont évoqués. Il me suit assidûment sur Instagram et suit aussi tous mes amis. Il est d'un enthousiasme charmant. Je lui fais goûter nos deux vins et il partage mes jugements. Il est jeune et tellement excité de me rencontrer qu'il nous dit : c'est le plus grand anniversaire de ma vie. Il est souriant et tellement enthousiaste que nous sommes heureux de lui faire plaisir. Il veut nous offrir de boire un vin mais nous avons bu suffisamment. Il demande d'avoir une photo où nous sommes tous les deux. Son bonheur nous ravit. Ma femme et ma fille sont contentes qu'il soit aussi heureux.

Nous invitons des amis à dîner au [restaurant Hakuba de l'hôtel Cheval Blanc](#). Selon la présentation sur Internet, Hakuba est le fruit d'une collaboration avec le chef [Takuya Watanabe](#) et d'une coopération enrichissante avec le chef pâtissier [Maxime Frédéric](#), sous la direction du chef [Arnaud Donckele](#).

Arnaud Donckele m'avait dit : « tu devrais essayer. » J'ai voulu tenter l'expérience lorsque j'étais sûr qu'Arnaud Donckele serait présent. C'est une expérience unique. Nous avons pris le grand dîner de plus de 20 services et c'est incroyable. La complexité des saveurs est aussi agréable et créative que les merveilleuses sauces d'Arnaud.

Nous avons été charmés par la présentation japonaise des plats et par la grande variété de saveurs. Les restaurants japonais que nous avons pratiqués jusqu'alors n'offrent pas une telle palette de goûts. Le grand dîner est cher, mais nous sommes heureux d'avoir fait cette découverte.

Les desserts ne sont généralement pas des points culminants des menus des restaurants japonais, mais les desserts aériens et subtils de Maxime Frédéric nous ont enchantés.

Arnaud Donckele nous a expliqué les différences très grandes qui existent dans la présentation et la mise en forme des poissons entre la cuisine japonaise et la cuisine française et combien cela est passionnant et enrichissant de cuisiner des deux façons.

Nous avons bu un **Champagne Pascal Agrapart 7 crus multi-millésimes extra-brut, mis en bouteille en 2023 et dégorgé en 2025**, absolument parfait pour un tel dîner. Je pense que le mélange de crus apporte une dimension supplémentaire à ce champagne, comme cela se passe à la Percée du vin jaune où l'on mélange les vins des différents vigneron. Le mélange est meilleur que chacun des vins très jeunes de chaque vigneron.

Nous avons bu ensuite un **Champagne Bérêche & Fils Vieilles Vignes dégorgé en 2025**, excellent. L'Agrapart s'est inscrit davantage dans la continuité des plats. Ce fut un beau dîner.

En mars 2025, j'avais proposé une [énigme sur Instagram](#). Je l'appelle **Enigma**. Les réponses furent nombreuses et quinze jours plus tard, j'ai pu désigner les cinq gagnants que j'inviterai à déjeuner pour célébrer leur victoire. Parmi les vainqueurs, il y a deux canadiens de deux régions différentes, un anglais et deux français de régions différentes. L'ajustement des agendas n'a pas été chose facile mais nous avons trouvé un accord sur une date.

Le repas se tiendra un [déjeuner au restaurant Pages](#). Les convives ne savent pas quel sera le programme des vins. Il faut donc qu'ils aient confiance en moi pour venir de si loin. Comme j'ai prévu ce repas selon les règles de mes dîners, il sera nommé **303^{ème} déjeuner de wine-dinners**.

Avant 10 heures je me présente au restaurant Pages pour ouvrir mes vins. Le **chef Teshi**, créateur du restaurant, est présent. Cela fait près de trois ans que je ne l'avais pas vu ici. Il prépare des plats mais ne restera pas très longtemps.

Je commence les ouvertures par le vin le plus ancien, le Château Léoville Las Cases 1929 au beau niveau, dont le bouchon viendra entier. Son parfum est parfait ce qui me fait un grand plaisir. Le Vega-Sicilia Unico Ribera del Duero 1972 a un niveau exceptionnel. Son parfum est aussi parfait.

Le haut de la capsule du Champagne Bollinger 1959 est très sale et je passe beaucoup de temps à nettoyer le haut du goulot. Le col du goulot a une boursoufflure mais le bouchon vient entier. Sa forme qui a épousé la forme du goulot est très pincée. L'odeur du champagne est affreusement déplaisante. Le futur de ce champagne est incertain. Lorsque j'ai fini l'ouverture de tous les vins, j'ai pris un éventail pour aérer le Bollinger. Le chef Ken a fait une vidéo pour immortaliser cette façon originale d'aérer les vins.

Curieusement, le bouchon du Champagne Billecart Salmon Cuvée Nicolas François Billecart 1971 viendra en deux morceaux alors que le goulot est beaucoup plus régulier. Le parfum est engageant.

Les autres vins sont ouverts sans histoire et le Champagne Comtes de Champagne Taittinger rosé 1995 a un pschitt tonitruant de jeunesse alors qu'il a trente ans.

Le convive anglais a pris un train dont l'arrivée était trop proche du repas aussi, du fait d'un retard, nous allons l'attendre plus d'une heure et quart. Par chance, un des convives vivant en Champagne a apporté un champagne de 2005 qui nous accompagnera pendant l'attente.

Le menu mis au point par le **chef Ken** et le **directeur Pierre-Alexandre** est : amuse-bouches / carpaccio de daurade royale / cabillaud sauce vin rouge / wagyu de Gunma mûré six semaines / lièvre à la royale / financier.

Le repas commence. J'avais prévenu que le sort du **Champagne Bollinger 1959** était incertain. De fait le nez est devenu beaucoup plus acceptable et en bouche le champagne est très attachant. On sent qu'il n'est pas parfait, mais son côté énigmatique est très plaisant. Ce qui rend le champagne intéressant c'est sa complexité et son incroyable longueur, en contraste total avec le champagne 2005.

Le carpaccio de daurade royale a été servi avec le Bollinger au lieu d'être associé aux deux vins qui suivent, aussi se présente maintenant le cabillaud. On a raté une marche du programme, mais il faut revenir au programme. Je demande donc qu'on ne boive pas le Champagne Billecart Salmon Cuvée Nicolas François Billecart 1971 ni le Bâtard-Montrachet Henri Moroni 1992 pour que le cabillaud soit associé au 1929. Les deux vins décalés seront associés plus tard à un Comté.

Le **Château Léoville Las Cases 1929** est totalement sublime. Il est d'une perfection absolue. J'ai bu 62 bordeaux rouges de 1929 et je pense que ce vin fait partie des plus grands bordeaux 1929 rouges que j'ai goûtés. L'équilibre, la précision et la générosité de ce vin sont remarquables. Et l'accord avec la sauce du cabillaud est absolument magique. Quel bonheur.

Le **Nuits Saint Georges Clos de la Maréchale Faiveley 1978** a un joli parfum et une belle prestance, mais pour le délicieux wagyu, il aurait fallu un vin plus puissant, ce qui n'est pas une critique car la subtilité du vin est réelle.

Le lièvre à la royale est parfait, presque aérien malgré sa puissance. Le **Vega-Sicilia Unico Ribera del Duero 1972** est, pour son âge, tout aussi parfait et émouvant que le 1929. Voici deux vins parfaits qui obtiendront des votes de vainqueurs.

Nous reprenons les deux vins qui auraient dû accompagner le carpaccio avec un Comté idéalement mûré. Le **Champagne Billecart Salmon Cuvée Nicolas François Billecart 1971** est d'une grande année et d'un équilibre brillant. Il est généreux et très long en bouche. C'est un grand champagne.

Le **Bâtard-Montrachet Henri Moroni 1992** est lui aussi d'une grande année pour les blancs, de bel équilibre et fluide en bouche. L'accord avec le comté est idéal.

Le **Champagne Comtes de Champagne Taittinger rosé 1995** devait être associé au wagyu, mais j'ai senti que cela ne lui conviendrait pas. Il est servi maintenant et ne va jamais cesser de s'améliorer

.

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

en bouche, très sensuel et imprégnant. Nous n'en avons pas profité autant qu'il le mériterait car c'est un grand rosé.

C'est ce matin que j'avais décidé d'ajouter un alcool pour les financiers. C'est un **Marc de rosé du Domaine d'Ott 1929** dont la bouteille avait été ouverte il y a quelques mois, et dont il restait un tiers. Je pense n'avoir jamais senti un parfum aussi envoûtant. Imaginez une ferme au sol terreux humide surmonté de paille sur lequel on marche. L'odeur brute et sauvage est celle-là. Je suis tétanisé par cette odeur que je pourrais sentir pendant des heures. L'alcool ne montre aucun signe de fatigue. Sa couleur rosée est très belle. C'est un alcool fascinant.

Lorsque mes convives en début de repas ont lu le menu, ils ont été très impressionnés par les vins choisis et surtout les années. Ils allaient entrer dans un monde de vins anciens qu'ils n'avaient jamais approché. Leur étonnement en buvant les vins de 1929 et de 1972 fut extrême : comment est-il possible que ces vins soient si grands, si bons et si jeunes ? Je suis heureux qu'ils aient fait ces découvertes.

Nous avons voté. Le Léoville Las Cases 1929 a eu quatre votes de premier, le Vega-Sicilia Unico a eu un vote de premier comme le Marc de rosé du Domaine d'Ott 1929.

Le vote de notre groupe de six est : **1 - Château Léoville Las Cases 1929, 2 - Vega-Sicilia Unico Ribera del Duero 1972, 3 - Champagne Billecart Salmon Cuvée Nicolas François Billecart 1971, 4 - Marc de rosé du Domaine d'Ott 1929, 5 - Bâtard-Montrachet Henri Moroni 1992, 6 - Nuits Saint Georges Clos de la Maréchale Faiveley 1978.**

Mon vote est : **1 - Château Léoville Las Cases 1929, 2 - Vega-Sicilia Unico Ribera del Duero 1972, 3 - Champagne Billecart Salmon Cuvée Nicolas François Billecart 1971, 4 - Bâtard-Montrachet Henri Moroni 1992, 5 - Marc de rosé du Domaine d'Ott 1929.**

Deux vins rouges sublimes, un alcool à se damner, des accords mets et vins parfaits et bousculant les codes comme un cabillaud avec le Léoville, l'accord le plus fascinant, tout cela a composé un repas du plus grand plaisir possible. Vive Enigma car ce déjeuner a 'fait' des heureux !

Amicales salutations de François Audouze