



wine-dinners

Déjeuner d'anniversaire en famille et 304^{ème} dîner à Reims, la première fois à l'Assiette Champenoise d'Arnaud Lallement.



Ce **Grands-Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1970** est le grand vainqueur du 304^{ème} dîner préparé par Arnaud Lallement.

C'est **L'anniversaire de ma fille** née en 1974. L'ouverture des vins m'a donné l'impression d'être vraiment dans un mauvais jour.

J'ouvre d'abord La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1974 au bouchon très noir dont le sommet est dur comme un roc. Le parfum est excellent et prometteur. Je suis content mais ça ne va pas durer.

J'ouvre le Château Margaux 1978 et je constate que le bouchon est tombé dans le liquide ce que je n'avais pas remarqué en prenant le vin en cave. C'est une très mauvaise nouvelle qui devrait condamner le service de ce vin. Mais, si l'odeur n'est pas parfaite, elle me semble possible. Je carafe le vin en espérant que le temps arrange les choses.

Par précaution, je descends en cave et je choisis un Château Latour 1974. Je vois que le bouchon est tombé. Celui-ci n'est pas buvable. Quelle malchance.

Je me dis que maintenant les mauvaises nouvelles sont derrière moi. Quand j'ouvre le Krug Grande Cuvée Première Génération avec des vins des années 70 et 80, le pschitt est fort, ce qui est une bonne

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

nouvelle. Mais l'odeur est un peu terreuse. Vraiment, ce n'est pas mon jour. Je carafe la moitié de la bouteille pour que le champagne ait une aération qui fera disparaître cette odeur qui n'est pas définitive. Pour l'ouverture du Rivesaltes Gérard Bertrand 1974, tout va bien.

Toute la famille arrive. Nous serons dix à table dont seulement cinq boivent du vin. L'apéritif comprend des chips, du saucisson et une jolie composition de pain, de feta et de figues. Le **Krug Grande Cuvée Première Génération avec des vins des années 70 et 80** est absolument fabuleux. Non seulement son parfum n'a plus aucun défaut mais en plus le goût est exceptionnel, d'une grande douceur, et tellement agréable. Je mets ce champagne dans la plus haute hiérarchie des grands champagnes.

À ma grande surprise, le **Château Margaux 1978** est agréable à boire. Un peu serré, peut-être, mais sans aucun problème après trois heures d'aération. Un bouchon tombé peut être dangereux mais dans ce cas précis, tous les buveurs l'ont adoré, sur un poulet de grande qualité.

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1974 est un vin magnifique, racé et raffiné. Le Domaine de la Romanée Conti se montre performant dans les petites années. J'en ai fait maintes fois l'expérience avec des millésimes comme 1956, 1973 et 1974.

Ce vin, accompagné d'un excellent Brillat-Savarin, donne un accord phénoménal, le vin prenant encore plus de longueur. Un moment de bonheur bourguignon.

Le dessert traditionnel familial est une reine de Saba car on peut planter des bougies pour les souffler. Le **Rivesaltes Gérard Bertrand Vin doux naturel 1974** est idéal et se montre meilleur que ce que j'attendais avec une très belle longueur et un bel équilibre dans la douceur.

Au total, une bouteille a été perdue, celle de Latour 1974, mais toutes les autres se sont bien comportées, avec deux merveilles : le Krug et La Tâche. Une ouverture précoce permet aux vins de se remettre en forme et d'effacer les imperfections.

L'ambiance familiale joyeuse a permis un très bel anniversaire.

Une **amie américaine, Sarah**, est la plus assidue de mes dîners. Elle doit avoir fait plus de 25 dîners. Elle est chevalier du Tastevin depuis quelques années et vient en France avec une quinzaine de chevaliers du Tastevin pour un des chapitres de la confrérie. Leur voyage en France comprend un passage en Champagne. Sarah m'a demandé si son groupe pourrait être reçu à déjeuner chez un vigneron champenois.

J'ai proposé de faire un de mes dîners à l'Assiette Champenoise pour un groupe limité à dix personnes et le lendemain un déjeuner au siège des champagnes Salon et Delamotte, le président Didier Depond m'ayant donné son accord.

Il y a trois semaines, j'étais venu à l'Assiette Champenoise pour mettre au point le menu du dîner et cela s'était passé dans une ambiance agréable de compréhension mutuelle entre **Arnaud Lallement** et moi. J'avais laissé les vins du dîner sur place. Avant de partir aujourd'hui, je rajoute un vin qui sera servi avant le début du repas et un alcool pour finir le repas.

J'arrive à l'hôtel **Assiette Champenoise** vers 15h30 et les vins avaient été mis debout la veille. Le chef sommelier **Frédéric Bouché** reste avec moi pour les ouvertures et m'aide à ouvrir certains vins. Tous les parfums sont engageants, le plus prometteur étant celui du Grands-Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1970. Les parfums des vins de Rousseau et Trapet sont très élégants. Ceux du Château Chalon Bourdy 1937 et du Chateau Coutet 1969 sont délicieux. Le seul vin qui n'est pas totalement parfait est le Brane-Cantenac 1947. Aurait-il une trace de goût de bouchon, nous le verrons.

Il me reste du temps avant le dîner aussi je vais dans la piscine de l'hôtel pour me reposer un peu. Alors que le dîner est prévu à 20 heures, on m'annonce à 19h10 que les participants du dîner sont arrivés et tous installés au bar. Je les rejoins et je présente la philosophie de mes dîners. Il apparaît rapidement que le champagne de bienvenue que j'avais prévu de boire dans la salle du premier étage où aura lieu le dîner doit être servi maintenant. Il n'était pas annoncé dans le programme et à titre de

clin d'œil pour évoquer le lieu où nous irons demain, j'ai choisi un Champagne Delamotte millésimé 1985.

Arnaud Lallement venu nous saluer avait prévu des amuse-bouches à l'étage. Il décide d'en ajouter quelques-uns au bar tant il est généreux. Le **Champagne Delamotte millésimé 1985** est impressionnant de largeur, cohérence et force de caractère. C'est un très grand champagne.

Nous montons à l'étage où dans une jolie salle est installée une table très longue ce qui a permis de mettre les onze verres en ligne, comme un arc-en-ciel.

Le menu créé par Arnaud Lallement est : amuse-bouches / langoustine royale rôtie à l'huile d'olive, tartare / homard bleu, hommage à mon Papa / lièvre à la royale, pomme de terre, sauce royale / ris de veau fermier, céleri P. Richard, vin jaune / mangue G. Adam, condiment mangue / financier.

Le **Champagne Heidsieck Monopole Cuvée Diamant Bleu 1969** est accompagné des amuse-bouches dont les subtilités raffinées sont gourmandes. Le champagne est d'une maturité accomplie. Ce champagne est très agréable à boire, plus vif mais moins rond que le Delamotte.

Deux vins sont associés à la langoustine qui est, très probablement, la meilleure langoustine que j'ai jamais mangée. Le **Champagne Krug Grande Cuvée (étiquette crème) 2ème édition # 1980** est royal comme la langoustine, très noble, mais si je pense aux trois champagnes que nous venons de boire, il n'est pas sûr que le Krug soit le premier car il est un peu trop consensuel.

A côté du Krug, pour la langoustine, nous buvons un **Chablis Grand Cru Blanchot Vocoret 1988** dont la fraîcheur m'émerveille. Il est au sommet de son art, subtil et plaisant. Je trouve que le chablis crée un meilleur accord sur la langoustine, alors que mon voisin de table pense le contraire. « de natura rerum » ... disait Lucrèce.

J'avais eu peur à l'ouverture des vins, mais le **Château Brane-Cantenac Margaux 1947** pourrait s'épanouir avant d'être servi. Ayant en main le premier verre, qui est celui qui va se frotter au goulot, j'ai encore un petit doute. Mais en fait ce vin va se montrer brillant au point que deux convives le mettront premier de leurs votes, malgré la forte concurrence. Ce vin est riche, lourd, fort, puissant. C'est un conquérant, ce qui n'est pas toujours la marque des margaux.

Il est associé au **Gevrey-Chambertin Armand Rousseau 1976** et je m'aperçois de plus en plus que ces accouplements de vins qui n'ont rien de commun sont passionnantes. Car le vin de Rousseau est d'une élégance fragile si délicate que le homard exceptionnel délivre aux deux vins des messages différents et enrichissants.

J'aurais pu mettre le **Chambertin Trapet 1979** avec le Rousseau, mais ce n'aurait pas été aussi excitant. Le Trapet est d'une réussite certaine. Très équilibré et subtil il est un chambertin idéal. Mon voisin préfère le Rousseau et je préfère le Trapet qui est associé au **Grands-Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1970** pour goûter un lièvre à la royale excitant dans lequel Arnaud Lallement a fait cohabiter les deux versions du lièvre, celle du sénateur Couteaux et celle d'Antonin Carême. Sur ce plat, le Grands-Echézeaux est totalement à son aise, car le plat semble fait pour lui avec ce côté terrien, paysan, qui vante les plus beaux moments de la gastronomie bourguignonne. J'avais senti à l'ouverture que ce 1970 serait éblouissant. Il l'est avec une douceur infinie dans le finale.

Je suis un peu lassé que l'on associe trop souvent les vins jaunes avec du comté. C'est évidemment excellent, mais je voulais autre chose. Avec Arnaud Lallement, nous avons pensé qu'un ris de veau serait un bon partenaire. Ce fut exceptionnel. Le **Château Chalon Bourdy Jura 1937** est d'une année magique. Il a un équilibre et une douceur extrême, avec une longueur en bouche incroyable. Quel grand vin, tout joyeux.

Le **Château Coutet Barsac 1969** a un parfum d'un bel équilibre. Tout en ce vin est pur et équilibré. Sa douceur nous enchanter sur un dessert qui lui convient.

Le **Maury Domaine La Coume du Roy Domaine de Volontat 1925** vient fort opportunément accompagner l'une de mes coquetteries, un financier gourmand. Le vin de cent ans a une douceur charmante.

Le **Marc de Champagne Oudinot & Fils à Avize # années 40** est d'une grande force et a un parfum démoniaque que l'on devrait interdire tant il est addictif. Les marcs, c'est viril. J'adore.

C'est le temps des votes. Nous votons en excluant le marc des votes. Tous les vins ont eu au moins un vote ce qui est plaisant. Cinq vins ont été nommés premiers, La Tâche 1970 quatre fois, le Brane-Cantenac 1947 et le Gevrey-Chambertin Armand Rousseau 1976 deux fois, le Chambertin Trapet 1979 et le Champagne Delamotte 1985 une fois chacun.

Le vote de la table est : 1 - **Grands-Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1970**, 2 - **Gevrey-Chambertin Armand Rousseau 1976**, 3 - **Chambertin Trapet 1979**, 4 - **Château Brane-Cantenac Margaux 1947**, 5 - **Champagne Delamotte 1985**, 6 - **Château Chalon Bourdy Jura 1937**.

Mon vote est : 1 - **Grands-Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1970**, 2 - **Chambertin Trapet 1979**, 3 - **Gevrey-Chambertin Armand Rousseau 1976**, 4 - **Chablis Grand Cru Blanchot Vocoret 1988**, 5 - **Château Chalon Bourdy Jura 1937**.

La cuisine d'Arnaud Lallement est exceptionnelle. Dès la première bouchée des amuse-bouches, on sait que l'on entre dans le monde de l'excellence. Tous les goûts sont d'une finesse extrême et d'une belle joie de vivre. La langoustine est hors concours, le ris de veau est remarquable et tout est grand.

Le service des vins et des plats a été parfait. Je suis évidemment content que tous mes vins aient brillé. Mes convives tous chevaliers du Tastevin ont été éblouis, car ils ont vécu un repas qu'ils n'attendaient pas à ce niveau. Ce fut un très grand **304^{ème} de mes dîners**.

Amicales salutations de François Audouze