



Déjeuner au siège des champagnes Salon et Delamotte et dîner de grands vins au restaurant Comme chez Soi de Bruxelles organisé par la société Vincroyable, dans l'esprit de mes dîners.



Un dîner avec ces deux vins ne peut être qu'un grand dîner. La jeune société Vincroyable l'a réussi.

Après le dîner à l'Assiette Champenoise le groupe de chevaliers du Tastevin poursuit son voyage en Champagne en se rendant au **siège des champagnes Salon et Delamotte**.

Nous sommes reçus par **Didier Depond** président de ces champagnes qui a gentiment invité ce groupe à déjeuner à ma demande.

Après une visite des vignes, **Audrey Campos** rappelle l'histoire du champagne Salon et nous nous rendons dans la salle de dégustation, accueillis par un **Champagne Delamotte Blanc de Blancs sans année en magnum** sur des petits amuse-bouches. Ce champagne est brillant, énergique et de belle intensité. C'est un beau début de parcours.

Nous nous rendons dans la belle salle à manger où nous sommes une vingtaine de convives. Il y a les participants du dîner de la veille à l'Assiette Champenoise, d'autres chevaliers du Tastevin et quelques amis de Didier Depond.

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

Didier fait appel à un chef parisien qui se déplace volontiers. Le menu se présente ainsi : velouté de pommes de terre crémeux au Chaource / Cannellonis aux cèpes et foie gras, céleri émincé / gambas poêlées aux aubergines, citronnelle et coriandre / blanquette de veau traditionnelle au vin jaune, riz pilaf et légumes / Brie / tarte aux pommes croustillante au miel, glace vanille.

En lisant le menu on mesure à quel point nous allons être gâtés car il y aura douze vins qui seront servis. Il y a d'abord un groupe de trois **Champagne Blanc de Blancs Delamotte en magnum 2012, 2014 et 2018**. Les trois sont très épanouis. J'ai un faible pour le 2014 qui est le plus frêle et délicat des trois. Ils sont tous de grande qualité.

On nous sert ensuite le **Champagne Salon 2015** dans trois verres différents pour sentir quelle est l'influence du verre sur le goût. J'avais hier eu une discussion avec un ami qui vit au Portugal et au Brésil sur l'importance des verres dans la dégustation. Je ne suis pas un fanatique de la recherche du verre parfait, car je pense ressentir l'âme d'un vin même si le verre n'est pas parfait alors que mon ami est très strict sur le sujet. Dans cet exercice aujourd'hui, je commence à ne voir que des écarts insignifiants car je suis un tel admirateur du 2015 de Salon que j'en jouis sans m'arrêter aux détails.

Puis, il apparaît nettement qu'un verre s'élimine de lui-même, celui qui a une forme bourguignonne. Les deux verres restants sont encore ex-aequo pour mon palais et tout d'un coup je constate qu'un verre rend le Salon 2015 vertical et l'autre horizontal dans le parcours en bouche. Ces deux expressions sont différentes mais d'égal plaisir. Il est clair que lorsque je bois du vin, je ne vais pas aussi loin dans le détail car ce que j'aime, c'est de comprendre l'âme du vin et son message.

Nous buvons ensuite les Salon 2007 et Salon 1997. Le **Champagne Salon 2007** est d'une grande fraîcheur. C'est un vin généreux, facile à vivre, de belle expression. Le **Champagne Salon 1997** est un de mes préférés. C'est un guerrier, puissant et dominateur. Sur le plat de gambas, l'association est belle. L'aubergine fait briller le 1997. J'ai dit à Didier Depond que son 2007 est meilleur que ceux que je bois chez moi.

C'est à l'aveugle que nous goûtons le vin suivant, glorieux et épanoui. Sa couleur est claire et sa bulle active, deux signes de jeunesse, mais il y a tellement de grandeur que je ne vois que 1996 comme possibilité. J'avais oublié de penser au **Champagne Salon 2008 en magnum** qui est immense.

Le vin qui accompagne la blanquette est un rouge : **Tiano Nareno magnum Argentine 2017**. C'est un vin que j'ai déjà bu en ce lieu car Didier Depond en est l'un des propriétaires. Il est jeune, de très belle personnalité, puissant mais de grande fraîcheur.

Le fromage de Brie est accompagné par un **Champagne Delamotte Blanc de blancs Collection 2008** qui est impressionnant de cohésion. Il est brillant et le fromage l'y aide. Didier a eu une remarque qui m'a impressionné. Il a dit que ce jour, les Delamotte paraissent plus épanouis que les Salon. Cette remarque décontractée montre une spontanéité que j'apprécie. On est loin des discours conventionnels. Bravo.

Il restait au programme un Delamotte rosé sur le dessert, mais j'ai quitté cette noble assistance car je devais rentrer à Paris.

La générosité de Didier Depond est extrême. Les chevaliers du tastevin m'ont applaudi pour avoir organisé le dîner à l'Assiette Champenoise et ce déjeuner en ce lieu mythique. Je suis rentré fatigué mais heureux d'avoir rencontré ces amateurs américains sympathiques. Deux belle journées.

Un amateur de vins vivant à Bruxelles avait participé à l'un de mes dîners à l'Appartement Moët Hennessy il y a deux ans et demi. Il avait sans doute apprécié la forme de mes dîners au point qu'il a créé une société qui organise des dîners dans l'esprit de mes dîners.

Récemment, il m'envoie le programme d'un de ses futurs dîners, m'explique qu'il s'est inspiré de mes dîners et aimerait que je m'inscrive. Le programme est extrêmement attractif et je bénéficierai d'un « prix d'ami » qui aide à me persuader. Je lui dis que je suis très heureux qu'il fasse des repas comme les miens car le plus important est que les grands vins soient bus. Il avait annoncé que nous serions huit mais la réalité sera toute autre.

Il y avait bien quinze ans que je n'étais pas allé à la Gare du Nord, et je constate un changement certain de la population qui arpente les allées de cette grande gare. Toutes les populations du monde sont représentées. La gare est beaucoup plus propre que ce dont je me souvenais.

Le train dans lequel je voyage est plus spacieux que les trains que je prends de Paris à Toulon. J'arrive à Bruxelles en un temps très court. Je loge dans un grand hôtel dans un quartier dont les commerces indiquent qu'il est plutôt luxueux. La boutique voisine est de Louboutin. Elle ne s'implante pas n'importe où.

J'arrive peu après 19h au **restaurant Comme Chez Soi** que j'ai connu dans les années 80 lorsque les conseils d'administration de la société que je présidais se faisaient à Bruxelles. **Lionel Rigolet**, gendre du précédent chef Pierre Wynants est le chef du restaurant. Tout au long de la soirée on verra à quel point l'on ressent une atmosphère familiale et c'est extrêmement plaisant.

Je suis accueilli par **Wouter**, que j'avais reçu à un de mes dîners et par **Pieter**, son associé dans la **société Vincroyable** qu'ils ont fondée pour faire des dîners de grands vins.

Nous descendons dans la cave du restaurant où un **Champagne Dom Pérignon 2015** est servi aux participants du dîner qui sont tous déjà là. Nous nous présentons et bavardons entre participants. Les amuse-bouches qui accompagnent le champagne sont très sophistiqués. Le champagne est d'une douceur extrême de grand plaisir. Alors que le Dom Pérignon n'est pas excessivement dosé, il donne un confort idéal et soyeux.

Nous allons ensuite faire une photo en cuisine et nous montons d'un étage pour aller dans la salle à manger privative très joliment décorée.

J'avais retenu que nous serions huit mais nous serons douze, avec quatre vins qui seront ajoutés au fil du repas. Le menu est ainsi présenté : foie gras terrine-brioche / coquille Saint-Jacques – Shiitake ravioli – truffe d'automne / ris de veau, émulsion de champignons - beurre baratté / selle de lièvre – sauce crémeuse au pomerol, pomme de terre / trois fromages pâte bleue / desserts nombreux et divers.

Le premier service de vin comprend le **Champagne Jacques Selosse Version Originale sans année** et le **Champagne Jacques Selosse Ambonnay, Le Bout du Clos sans année**. La juxtaposition est intéressante car on voit à quel point le blanc de noirs d'Ambonnay a une personnalité masculine, quand le Version Originale a une expression plus romantique. Les deux vins, très précis ont de belles expressions. L'accord avec le foie gras est idéal.

Trois vins blancs vont apparaître maintenant, le troisième étant servi sans que nous sachions ce qu'il est. Le **Montrachet Domaine de la Romanée Conti 1996** me surprend car il est tout en douceur, merveilleusement subtil alors que le plus souvent il est conquérant. J'aime beaucoup cette expression différente.

Le **Corton Charlemagne Domaine Coche-Dury 2006** est une merveille. J'aime tellement cette expression d'un puissance inouïe et d'une énergie élégante. Je suis en pamoison en buvant ce vin.

Le **Domaine Leflaive Puligny Montrachet Les Pucelles 2007** est le plus charmeur des trois vins mais je mesure qu'il n'a pas la complexité d'un grand cru contrairement aux deux autres. L'accord des trois avec les coquilles Saint-Jacques est parfait.

L'étape suivante est avec trois vins rouges dont le troisième n'est pas connu. Tout le monde est évidemment excité par la présence du **Clos Parantoux Domaine Henri Jayer 1993** d'une subtilité extrême. Ce vin parle juste avec un talent certain. Quel grand vin archétypal.

Le **Tâche Domaine de la Romanée Conti 1998** est très expressif et a l'âme de la Romanée Conti. Il est très caractéristique du côté très carré de La Tâche.

Le **Richebourg Domaine Méo Camuzet 1998** est lui aussi un vin subtil et de bel équilibre. Je cherchais quel vin et je n'ai pas reconnu le Richebourg qui joue dans la même catégorie que les deux autres grands vins.

Les deux organisateurs ont voulu que l'on revienne à des vins plus jeunes avant de passer aux bordeaux. Le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2000** et le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 2000** sont un peu jeunes pour moi mais se présentent comme ils doivent être. J'ai été très agréablement surpris par l'ampleur du Grands Echézeaux.

C'est maintenant qu'apparaissent deux grands bordeaux de 1945. Alors que traditionnellement je fais servir les bordeaux avant les bourgognes, j'ai trouvé que l'arrivée de ces deux vins s'est passée d'une façon fort pertinente. Le **Château Cos d'Estournel 1945** est un grand vin absolument équilibré et n'a pas d'âge tant il est plein d'énergie. Mais j'ai un tel amour pour le **Château Lafite-Rothschild 1945** que m'avait fait découvrir Alexandre de Lur Saluces lors d'un dîner privé au château de Fargues que j'adore son expression riche, solide et en même temps séduisante. C'est un vin profond.

Le ris de veau m'est apparu trop fort pour accompagner ces deux vins splendides.

Pour le **Château d'Yquem 1983** trois fromages bleus sont présentés. Il est d'une évidence absolue que le stilton est le fromage le plus adapté. Ce 1983 est parfait, d'une belle expression cohérente et charmante, sans puissance excessive.

J'ai apporté un **Rancio domaine de Volontat** qui doit être d'une année **entre 1880 et 1920**. Je suis très surpris qu'il soit aussi puissant mais surtout complexe, plus complexe que l'Yquem.

Nous sommes ensuite submergés de desserts plus gourmands les uns que les autres. A Bruxelles, on sent que la gourmandise est sans limite.

J'ai suggéré que l'on vote comme dans mes dîners et ce fut accepté. Cinq vins ont été nommés premiers ce qui est peu pour 14 vins, mais c'est à cause du vin d'Henri Jayer qui a eu six votes de premier, suivi du Montrachet de la Romanée Conti et du Lafite 1945 avec deux votes de premier chacun, puis du Corton Charlemagne coche Dury et du Cos d'Estournel 1945 avec un vote de premier.

Le vote de l'ensemble de la table est : 1 - Domaine Henri Jayer Cros Parantoux 1993, 2 - Château Lafite-Rothschild 1945, 3 - Domaine de la Romanée Conti Montrachet 1996, 4 - Domaine de la Romanée Conti La Tâche 1998, 5 - Domaine Coche-Dury Corton Charlemagne 2006, 6 - Château Cos d'Estournel 1945.

Mon vote a été : 1 - Domaine Coche-Dury Corton Charlemagne 2006, 2 - Château Lafite-Rothschild 1945, 3 - Domaine Henri Jayer Cros Parantoux 1993, 4 - Domaine de la Romanée Conti Montrachet 1996, 5 - Domaine de la Romanée Conti La Tâche 1998.

Tous les participants sont des passionnés. Le Chef a fait un repas de grande qualité et ce qui m'a séduit, c'est le caractère familial de ce restaurant qui donne un plaisir supplémentaire. Certains ont bu des alcools et à une heure du matin nous étions encore à table.

C'est le fils du chef Lionel Rigolet qui m'a raccompagné en voiture à mon hôtel. Dans quel restaurant trouverais-je une telle attention ? **Vincroyable** a un bel avenir devant lui. Tant mieux.

Amicales salutations de François Audouze