



Un déjeuner comme un Casual Friday au restaurant Pages, des vins merveilleux au restaurant L'Ecu de France et l'annonce d'un beau livre sur la classification des vins de Bordeaux de 1855.



Le **Chambolle Musigny Domaine Cabet Frères 1947** a été choisi par mes amis comme vainqueur de ce généreux et amical Casual Friday.

Un ami amateur de Vega Sicilia Unico que je voyais du temps des Casual Friday me dit qu'il aimeraient que nous déjeunions ensemble, car il a un Haut-Brion 1943 qu'il aimeraient partager avec moi. Peu de temps après un ami me propose de déjeuner ensemble, pour comparer deux Léoville Poyferré séparés de cinquante ans. Puis quelque temps plus tard un autre ami aimeraient déjeuner avec moi accompagné d'un autre ami. Je propose de fusionner ces désirs et j'appelle un autre ami qui viendra avec un autre ami.

Une date est choisie et nous serons sept à déjeuner au **restaurant Pages**. J'ai demandé que les vins soient livrés la veille chez Pages pour que je puisse ouvrir les vins vers 10 heures et deux amis proposent gentiment d'aider aux ouvertures.

J'avais annoncé un Krug Private Cuvée, un chablis Grand Cru, un Château Chalon et un Rivesaltes ouvert il y a peu de temps pour mes enfants dont il restait les trois quarts. Et ce matin, je vois dans ma cave une bouteille de sauternes dont la couleur m'attire. Il n'y a aucune indication, le niveau est bas mais ce vin me tente. Sa couleur m'évoque les années 20.

L'ouverture avec deux amis se passe normalement. Une surépaisseur dans le goulot du sauternes fait que des morceaux de bouchon se déchirent, ce qui empêche de voir sur le bouchon de quel sauternes il s'agit. Le Chambolle-Musigny 1947 a une vilaine odeur, presque chimique qui me laisse à penser qu'elle ne disparaîtra pas. C'est la seule odeur désagréable.

Comme les vins peuvent être des mystères, ce sera ce vin qui gagnera dans les votes en fin de repas. Boire des vins anciens offre souvent des surprises.

Le menu construit avec le **chef Ken** est : carpaccio de barbue / carpaccio de daurade / carpaccio de wagyu / poisson maigre sauce vin rouge / canard de Challans sauce vin rouge, champignons / deux versions du wagyu / comté / financier.

Nous commençons par le **Champagne Krug Clos du Mesnil 2009** qui vient juste d'être mis sur le marché. Je suis ébloui par sa finesse, sa subtilité et son charme équilibré. C'est un champagne brillant dès à présent et qui sera probablement emblématique. Je suis absolument conquis. Les poissons crus sont idéaux pour mettre en valeur les champagnes.

Le **Champagne Krug Private Cuvée années 50-60** a offert un pschitt à l'ouverture, discret mais présent. Sa couleur fraîche est d'une rare beauté. Le champagne est d'un accomplissement convaincant. On voit que par rapport au 2009 il est plus large, complexe et épanoui. C'est un pur plaisir, c'est le sommet de la hiérarchie du champagne. Logiquement, j'aurais dû voter pour ce champagne devant le Clos du Mesnil, mais j'ai été tellement séduit par ce jeune Krug que je l'ai classé devant son ancien.

Sur le carpaccio de wagyu nous avons deux vins blancs. Le **Chablis Grand Cru Les Clos Laroche 1988** fait un peu timide alors que le **Meursault 1er cru les Charmes Comtes Lafon 1999** est beaucoup plus joyeux, généreux et opulent. Mais il va se passer quelque chose d'étonnant, c'est qu'au bout de plusieurs minutes le chablis s'élargit, s'étoffe et justifie son statut de Grand Cru. Je l'adore car il est vivant, charmant et complexe. Je pense que le wagyu cru que nous avons eu aurait mieux été mis en valeur par des vins rouges.

L'accord du **Château Léoville Poyferré 1953** et du **Château Léoville Poyferré 2003** avec le poisson sauce vin rouge est le plus brillant de ce repas, même si nous avons eu par la suite des wagys de haute qualité. Alors que je suis un amoureux des vins anciens, c'est le 2003 qui m'a le plus touché par la richesse de son goût conquérant, large et dynamique.

C'est probablement à cause de la présence du **Château Haut-Brion 1943** que le Léoville Poyferré 1953 m'a moins enthousiasmé. Le Haut-Brion 1943 que l'ami qui l'a apporté avait acheté en pensant à le partager avec moi est l'archétype du grand Haut-Brion. Quand Haut-Brion est grand, il est grand. Il a de l'aisance, du calme et une justesse de ton qui m'émeut. Sa longueur est quasi infinie.

C'est dur pour le **Pommard "Cuvée Roland" Domaine Thévenin 1943** de passer après son conscrit. Il est plaisant mais l'émotion est limitée. Dans un autre contexte on l'aurait apprécié.

La grande surprise, c'est que le **Chambolle Musigny Domaine Cabet Frères 1947** a totalement effacé ses mauvaises odeurs, ce dont je doutais. Il est agréable, de belle intensité. Je l'ai classé quatrième de mon vote alors que l'ensemble de la table l'a mis premier.

L'ami qui a apporté le **Vega Sicilia Reserva Especial fait de 1962, 1964 et 1968** est un fan de Vega Sicilia. Je le suis aussi. Ce Vega mis en bouteille en 1979 est grand mais je lui ai trouvé un léger manque de longueur ce qui ne diminue pas le plaisir de le boire. Les deux wagys que nous avons mangés sont très différents. Le premier n'est pas persillé. La chair est pure, sans graisse. Alors que l'autre regorge de nervures de gras. Comparer les deux est passionnant et les vins lourds s'en régalent. J'ai une préférence malgré tout pour le wagyu traditionnel, car le gras fait décupler le goût des vins.

A mon grand étonnement le **Château Chalon Fruitière Viticole de Voiteur 1969** se distingue par sa légèreté fluide et non pas par sa puissance et c'est une prestation originale et agréable.

Le **Sauternes inconnu années 20** a une couleur très sombre mais quand on le sert il a des notes d'un or jaune brillant. Le nez est intense. En bouche, on sent un peu de fatigue, mais les financiers lui

donnent une belle longueur et une belle énergie. Il fallait laisser sa chance à ce sauternes qui restera inconnu. Par son style je dirais volontiers Lafaurie-Peyraguey.

Le **Rivesaltes Gérard Bertrand 1974** m'avait plu il y a quelques jours car je l'avais trouvé beaucoup plus complexe que ce que j'attendais. Il a gardé sa belle présence et les financiers le propulsent dans des plaisirs sucrés.

L'ambiance de notre groupe est particulièrement joyeuse. Il est temps de classer les vins comme lors de mes dîners. Cinq vins ont été classés premiers, ce qui pour une table de sept convives montre une belle diversité. Le Chambolle Musigny Domaine Cabet Frères 1947 et le Château Haut-Brion 1943 ont eu chacun deux votes de premier et ceux qui ont eu un vote de premier sont le Champagne Krug Clos du Mesnil 2009, le Champagne Krug Private Cuvée années 50-60 et le Meursault 1er cru les Charmes Comtes Lafon 1999.

Le classement de l'ensemble de la table est : 1 - Chambolle Musigny Domaine Cabet Frères 1947, 2 - Champagne Krug Private Cuvée années 50-60, 3 - Vega Sicilia Reserva Especial fait de 1962, 1964 et 1968, 4 - Château Haut-Brion 1943, 5 - Champagne Krug Clos du Mesnil 2009, 6 - Meursault 1er cru les Charmes Comtes Lafon 1999.

Mon vote est : 1 - Château Haut-Brion 1943, 2 - Champagne Krug Clos du Mesnil 2009, 3 - Champagne Krug Private Cuvée années 50-60, 4 - Chambolle Musigny Domaine Cabet Frères 1947, 5 - Vega Sicilia Reserva Especial fait de 1962, 1964 et 1968.

Le directeur du restaurant Pages **Pierre-Alexandre** a accompagné notre repas avec talent. Le Chef Ken a créé des plats d'une pureté idéale avec des cuissons parfaites comme celle du canard et surtout du poisson maigre, le plus brillant des plats. Nous nous sommes quittés joyeux, heureux de ce grand moment d'amitié.

L'un des amis est venu avec une **Eau de Vie de Chartreuse de 1932**. On ressent beaucoup plus l'aspect eau de vie que l'aspect Chartreuse, mais c'est une plaisir très grand. Que de folies !

Un ami néerlandais a travaillé au sein de groupes du domaine du vin en Champagne. Il a compris en lisant mes bulletins que le **restaurant l'Ecu de France** a de belles bouteilles de vins. Nous y sommes allés ensemble pour déguster de grands vins.

Il me propose de nous rencontrer à déjeuner. Nous choisissons ensemble les vins. Il y aura un Champagne Substance de Selosse. J'avais adoré Rayas Blanc 2010 et j'avais bu la dernière bouteille de ce millésime aussi l'idée de goûter le Rayas blanc 2011 s'impose.

Monsieur Brousse, le propriétaire du restaurant, a noté sur un papier des vins oubliés qui n'ont pas été vendus. Parmi les trois qu'il annonce, nous choisissons le Chambertin Clos de Bèze Armand Rousseau 2002.

Le menu sera : ragout de langoustines à la citronnelle et à la coriandre, garniture forestière à l'estragon, œufs de hareng fumés et iodés, émulsion safranée au champagne et pignons de pin torréfiés / bœuf en double cuisson de bœuf Simmental rôti à la sarriette, joue confite au vin rouge, jus réduit au poivre de Penja, gratin dauphinois et mini carotte.

Il me suffit de sentir le **Champagne Selosse Substance** pour que je sache que nous sommes en face d'un champagne exceptionnel. La bulle est active, la couleur est ambrée et le goût de ce champagne est inimaginable de perfection. Quel champagne racé ! Dans mes notes, j'ai raconté 65 champagnes Substance. Je suis sûr que celui-ci est le plus grand de tous. Une telle perfection est irréelle. Chaque subtilité de ce vin est unique.

J'avais adoré le Rayas blanc 2010. Le **Châteauneuf-du-Pape Rayas blanc 2011** est totalement différent. Il a des accents fumés, et sa richesse inhabituelle est un plaisir. Ce vin est attachant, par sa singularité alors que le 2010 était la forme accomplie de ce qu'est Rayas blanc.

Ces deux vins sont tellement bons et parfaits que je me demande si la pleine lune n'a pas une influence sur ces deux vins. Les langoustines sont idéales avec le vin blanc.

C'est maintenant l'arrivée du **Chambertin Clos de Bèze Armand Rousseau 2002**. Il est tellement parfait que cela devient suspect. L'hypothèse de la pleine lune prend de plus en plus de consistance. Le chambertin est un bijou de précision. Elégant et subtil il montre un aboutissement délicat du fait de ses 23 ans. Ce vin est exceptionnel. Ses amertumes sont un vrai raffinement.

Le Brie de Meaux avec des brisures de truffes est idéal avec le vin blanc, lui donnant un caractère onctueux qui montre sa flexibilité.

Je ne pense pas avoir bu trois vins aussi parfaits en un repas qu'en ce jour. Une armada d'environ cent cinquante cormorans nageaient à contrecourant sur la Marne et repartaient en volant dans l'autre sens. Tout nous était bonheur.

Nicolas Kenedi et **Jean-Maurice Sacré** sont deux amis qui se sont associés pour créer des beaux livres qui sont plutôt de très beaux livres. Jean-Maurice a une collection unique de menus de très grands événements couvrant une période remontant au 17^{ème} siècle et les met en valeur dans des livres sur des thèmes historiques. Nicolas est un gastronome et créateur d'événements. Il est d'un dynamisme insatiable.

Nicolas et Jean-Maurice m'avaient annoncé en début d'année 2025 qu'il feraient un livre sur les vins de la classification des grands crus de Bordeaux de 1855. Il y aurait dans ce livre de nombreux menus dans lesquels les grands crus de Bordeaux ont été impliqués. L'idée est venue assez naturellement que je crée un dîner dans lequel seraient présents les premiers grands crus de Bordeaux. C'est ce que j'ai fait le 22 mai 2025 au restaurant Plénitude Arnaud Donckele lors du 296^{ème} de mes dîners.

Nicolas et Jean-Maurice nous avaient rejoints en fin de repas sur la terrasse de l'hôtel Cheval Blanc Paris pour expliquer aux participants du déjeuner leur projet de beau livre.

Le livre est fait maintenant et le menu du 296^{ème} dîner y figure dans les pages finales. Un rendez-vous est prévu dans les locaux de la maison de vente Christie's pour présenter le livre et deux jours plus tard un grand repas au restaurant Le Grand Véfour réunira des gastronomes et des amoureux du vin pour faire la promotion du livre. Ce sera raconté dans le prochain numéro.

Amicales salutations et mes vœux de joyeux Noël avec de beaux vins.

François Audouze