



wine-dinners

Déjeuner au Yacht Club de France, déjeuner au restaurant Pages, repas de Noël et réveillon de la Saint-Sylvestre à notre domicile de la région parisienne.



Cet **Hermitage Blanc Château de Thouet Salavert 1949** est une grande surprise et divin avec un boudin blanc à la truffe. Il est raconté dans ce bulletin

L'ami grec de notre club de conscrits nous invite au **Yacht Club de France**. L'apéritif comporte poutargue, Saint-Jacques et charcuteries fines. Nous buvons un **Champagne Ayala Brut sans année** qui est particulièrement agréable, joyeux et bien fait.

Le menu composé par **Thierry Le Luc**, gérant du Yacht Club est : belle assiette de fruits de mer / rôti de lotte comme une viande, sauce homard au poivre, pommes duchesse, légumes de saison / fromages d'Eric Lefebvre MOF / buchette chocolat noir croustillante.

Le **Chablis Vieilles Vignes Jean Durup 2022** est très agréable sur les langoustines. Il a une belle structure et emplit bien le palais.

Le **Meursault Les Tillets domaine Pierre Labet 2017** est gourmand mais a moins de finesse que le chablis.

Je ne bois quasiment jamais les seconds vins des châteaux bordelais puisque j'ai en cave leurs grands crus. De ce fait, l'**Amiral de Beychevelle Saint-Julien 2015** est une très agréable surprise, car il a un gouleyant que je n'attendais pas aussi joyeux.

Il fut un temps où dans notre club nous refaisons le monde. Comme la France est en train de se détruire avec délectation, la cause est entendue : la France se meurt, la France est morte.

Lors d'un déjeuner au **restaurant Pages**, je reçois une personne qui est une relation professionnelle. Comme il n'a pas d'expérience des vins anciens je choisis de lui faire connaître des vins matures, mais

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

pas trop. Le menu composé avec le **chef Ken** et **Pierre Alexandre** le directeur est : poisson cru en carpaccio / cabillaud sauce vin rouge / bœuf maturé de plusieurs semaines / wagyu / financiers. Cette cuisine simple est parfaite pour accompagner les vins.

Nous buvons un **Champagne Dom Pérignon 1985** qui est d'une belle énergie, fort et gourmand. Il est d'un bel équilibre et d'une belle longueur. Le carpaccio lui convient.

J'ai apporté un **Château Palmer Margaux 1989**. Quelle puissance, quelle profondeur de goût ! Ce vin est exceptionnel. Ce vin impose sa grandeur et je trouve en lui un message que jamais les bourgognes n'auraient aussi percutant. Je m'en veux d'avoir délaissé les bordeaux de cet âge en me consacrant à des bordeaux beaucoup plus vieux, car il y a dans ce vin noble une énergie et une profondeur qui sont rares.

J'avais il y a deux jours ouvert un **sauternes inconnu et sans date** que je daterais volontiers entre 1890 et 1900. Il est toujours aussi magistral, équilibré et de belle longueur mise en valeur par de délicieux financiers.

Trois jours avant Noël, la cuisine est en pleine ébullition. Ma femme essaie des recettes car elle veut un **dîner de Noël** parfait. Ayant vent de ce que pourrait être le menu, j'ai déjà fait une sélection de vins.

Le jour venu nous recevons nos deux filles et leurs quatre enfants pour célébrer Noël. Notre fils et ses enfants fêtent Noël aux Etats Unis. Comme les deux groupes arrivent avec un décalage, je cherche un champagne pour occuper le temps. Dans l'un des réfrigérateurs où se trouvent des vins, il y a des bouteilles entamées de récentes réceptions.

Je prends un **Champagne Besserat de Belfond 1966** dont il reste de quoi faire quelques verres. La couleur est belle, le nez est peu avenant mais en bouche, quelle belle surprise. Le champagne a gardé une belle vivacité et une expression intéressante. Il est presque gourmand.

Il reste encore un peu de ce champagne quand ma fille cadette arrive et je lui dis : « tu sais le parfum n'est pas bon mais le goût est agréable ». Elle prend le verre que j'ai versé. Elle sent et se retourne vers moi : « mais ça sent bon ». Je sens aussi et le parfum est parfait. Décidément les vins offrent souvent de belles surprises.

Ma femme a préparé des feuilles de brick pliées en triangles - enfin pas toutes car sa géométrie n'est pas conventionnelle – et fourrées de crème d'oignon. Il y a aussi de fines tranches de saucisson corse que l'on peut associer à de délicieuses gougères.

Le **Champagne Krug Grande Cuvée étiquette crème** qui est de la deuxième génération des Grandes Cuvées avait fait un petit pschitt à l'ouverture, mais c'est quand même un pschitt que l'on doit signaler pour un champagne de plus de quarante ans. Ce champagne est noble, imposant, complexe et de grand plaisir.

Le menu préparé par ma femme est : deux caviars, un Baeri et un Osciètre, avec du pain et du beurre / boudin blanc à la truffe noire / poulet avec une purée de marron / Brillat-Savarin à la truffe / bûche grains d'orge et noix de Grenoble créé par le chef Bras.

Le **Champagne Dom Pérignon 1973** est en complet contraste avec le Krug. Il est doux, plaisant et charmeur. Avec le caviar il est idéal. J'ai un amour particulier pour le Dom Pérignon 1973 que j'ai bu avec Arnaud Donckele au tout début de nos relations, mais celui de ce soir n'est pas le meilleur des 19 que j'ai bus.

Le **Montrachet Domaine de la Romanée Conti 1989** accompagne le boudin blanc. L'ouverture de ce vin avait été difficile car le bouchon était descendu de deux centimètres environ et une boursoufflure du verre du goulot empêchait de retirer le bouchon sans le déchirer. Le nez du vin est assez discret, ce qui n'est pas habituel. Le vin est très puissant et l'on voit à quel point il est solide. Mais il manque de la largeur que j'aurais aimé trouver. Il est bon, bien sûr, mais pas glorieux.

Sur le poulet délicieux, le **Moulin à Vent du domaine des Hospices de Romanèche-Thorins 1964** au parfum délicat et subtil se montre émouvant tant il est comme son parfum émouvant et subtil. C'est un vin que l'on ne peut qu'aimer. J'ai toujours eu un amour pour les beaujolais anciens, car avec

le beaujolais nouveau, on a donné l'impression que ce vin devait se boire jeune, alors que comme les grands bourgognes, il devient subtil en vieillissant et beaucoup plus complexe. Ce vin est un régal.

J'avais acheté un Brillat-Savarin à la truffe parce que le fromager n'avait pas de Brillat-Savarin 'nature'. Je suis allé en acheter un 'nature' dans un autre magasin, et lorsque j'ai goûté les deux celui à la truffe avait beaucoup plus de charme que l'autre et un gras fluide délicieux. Avec le beaujolais l'accord se trouve même si le Moulin à Vent n'a pas la largeur que de puissants bourgognes plus adaptés offriraient.

Pour la bûche, nous buvons le **Château d'Yquem ½ bt 2001**. Cette année est légendaire et j'avais eu une forte émotion lorsque je l'avais découvert le jour de sa sortie officielle. Je trouve que celui-ci a évolué vers plus de caramel, ce qui n'est pas la direction que j'aime le plus. Il est grand bien sûr mais je pense qu'il faudra le laisser vieillir pendant de longues années, car il a le potentiel pour devenir mythique.

Le lendemain midi, jour de Noël, seule ma fille cadette et ses deux enfants sont restés, rejoints par Victoire, leur nounou de toujours. Nous avons continué de boire les vins de la veille, sur un filet de saumon cru puis sur une tarte à l'oignon. La grande surprise, c'est un vin ouvert hier mais non servi, un **Gevrey-Chambertin Grivelet Cusset 1943** absolument délicieux qui a fortement impressionné ma fille. Discret et délicat comme le Moulin à Vent, il a montré une subtilité, une justesse qui en font un grand vin, bien sûr pas tonitruant, mais d'une élégance exceptionnelle.

Ma femme avait préparé des madeleines et des financiers selon la recette de Pascal Barbot le chef de l'Astrance. Ce fut un délicieux point final à un joyeux Noël.

Pour ces deux repas, mon classement est :

- 1 - Gevrey-Chambertin Grivelet Cusset 1943
- 2 - Moulin à Vent Hospices de Romanèche Thorins 1964
- 3 - Champagne Krug Grande Cuvée étiquette crème
- 4 - Champagne Dom Pérignon 1973

Dans une ambiance familiale joyeuse, avec des petits-enfants qui s'extasiaient à chaque cadeau qui leur est donné, nous avons eu un Noël mémorable de grand bonheur.

Pour une fois, le **réveillon de la Saint-Sylvestre** se tiendra à notre domicile et pas dans notre maison du sud. Nous recevrons six amis et deux couples passeront la nuit chez nous.

J'avais fait un programme de onze vins mais comme nous ne sommes que sept à boire, j'ai allégé d'un bordeaux blanc et d'un vin du Rhône rouge et du fait des arrivées décalées des invités, j'ai rajouté un champagne. Ma femme a préparé le repas pendant trois jours, avec l'envie de faire un grand repas.

Le menu sera : amuse-bouches avec poutargue, gougères, saucisson, jambon espagnol Pata Negra, olives, œufs de caille, foie gras et autres / deux caviars avec du thon cru / deux autres caviars avec des coquilles Saint-Jacques crues / boudin blanc à la truffe / deux services de wagyu / Brillat-savarin / madeleines et financiers.

Des amis sont arrivés deux heures avant l'heure prévue car ils ont eu peur des manifestations devenues traditionnelles de fin d'année. Prévoyant ces décalages d'arrivées j'avais mis au frais un **Champagne Taittinger Comtes de Champagne 2006** que j'ouvre devant eux. Je savais que ce 2006 est une véritable réussite, mais ce champagne va bien au-delà de mes attentes. Il est d'une profondeur spectaculaire. Il est riche, envahit le palais et se montre percutant. Quel grand champagne à l'aube de sa vie !

Les autres amis arrivent, et l'un d'eux montre des tranches fines d'un thon cru qu'il suggère pour l'apéritif. Simplement en le voyant, je pense que sa place sera de cotoyer les caviars, car le **Champagne Dom Pérignon 1962** ne me semble pas du tout adapté à lui. Le 1962 est tout en douceur et en rondeur. Il est charmant, facile à vivre, ce qu'il n'exclut pas sa belle complexité. C'est un champagne de plaisir, à l'aise sur tous les amuse-bouches et qui trouve avec le foie gras une association gourmande.

Le Tokaji Aszu Esszencia Hongrie 1915 est logé dans une structure en bois qui exige que l'on trouve la façon de l'extraire de cette boîte sans parois. Il fait libérer le col de la bouteille par une sorte de

.

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

pont-levis. J'ai voulu faire cette ouverture devant les amis car une telle présentation est rare. Après plusieurs minutes, aidé des conseils des amis et de Chat GPT, la bouteille sort de son carcan et le bouchon vient entier, délivrant un parfum magique.

Nous passons à table et j'annonce que ce repas, fait selon la philosophie de mes dîners, sera le **306^{ème} de mes dîners**.

Deux caviars, l'osciètre et le kristal se mangent avec du pain et du beurre et on leur a ajouté le thon cru. L'accord thon et osciètre est tellement pertinent. Nous nous régaloons. Le **Champagne Krug 1982** est très différent du 1962. Il est noble, glorieux et montre qu'il incarne l'aristocratie du champagne. Il s'accorde à merveille avec les caviars et le thon.

Le deuxième plat a aussi deux caviars, l'osciètre et le baeri qui sont posés sur des tranches de coquille Saint-Jacques crues, à la douceur extrême. L'accord avec le Krug est agréable et je pense que le Dom Pérignon aurait aussi apprécié la délicatesse des coquilles.

L'**Hermitage Blanc Château de Thouet Salavert 1949** est une grande surprise, car l'accord avec le boudin blanc à la truffe est phénoménal. Ils sont faits l'un pour l'autre. La cohérence de ce vin joyeux qui n'a pas l'ombre d'une trace d'âge est enthousiasmante. Nous sentons tous que c'est un grand moment de gastronomie.

Le premier service de wagyu est fait avec deux vins de Bordeaux, le **Château Haut Bailly 1962** et le **Château Cheval Blanc 1943**. Ce sont deux vins très différents. Le 1962 est percutant, tout en longueur et en profondeur comme l'était le champagne de Taittinger. Au contraire le 1943 est en rondeur et en grandeur, avec la noblesse qui n'appartient qu'aux grands vins d'un grand millésime. On peut aimer les deux mais dans les votes le Cheval Blanc sera le plus apprécié.

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1964 accompagne le deuxième service de wagyu. Il donne instantanément l'image du vin parfait. On sent tout de suite qu'on est au sommet de ce que le domaine de la Romanée Conti peut offrir. Il y a de la sagesse, de la subtilité mais surtout de l'émotion. On le boit en se recueillant. Quel bonheur !

L'**Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1990** est servi avec le Brillat-savarin. Ce vin d'un équilibre rare est conçu comme une œuvre architecturale. Il est d'une précision étonnante. Il est « jeune » à mon goût et je ressens que trente ans de plus le mettraient dans le sillage du mythique 1961.

Le **Tokaji Aszu Esszencia Hongrie 1915** est servi sur des madeleines et des financiers. Le silence se fait car nous pensons que nous sommes face à un vin hors du commun, riche, intense, exotique, doux et profond. Une image de la perfection. Ce bonheur unique nous laisse sans voix.

J'avais prévu un Porto de 1943 mais j'ai envie de proposer autre chose. Il y a un meuble où j'ai des dizaines d'alcools qui ont été ouverts au fil du temps. Je dis à mes amis : choisissez de boire ce que vous voulez. Je sors une Fine Normande 1903, un marc de rosé d'Ott 1929, un Quetsch de 50° des années 50 et le **fameux calvados** d'un chauffeur de ma société que j'adore au dessus de tout et que je boirai.

Nous sommes sept à voter pour huit vins car le 2006 Comtes de Champagne n'était pas sur ma liste. Le Tokaji rafle six votes de premier et La Tâche gagne le vote de premier qui reste à attribuer.

Le classement de la table est : **1 – Tokaji Aszu Esszencia Hongrie 1915, 2 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1964, 3 - Château Cheval Blanc 1943, 4 - Champagne Krug 1982, 5 - Hermitage Blanc Château de Thouet Salavert 1949, 6 - Champagne Dom Pérignon 1962.**

Mon vote est : **1 – Tokaji Aszu Esszencia Hongrie 1915, 2 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1964, 3 - Hermitage Blanc Château de Thouet Salavert 1949, 4 - Champagne Krug 1982, 5 - Château Cheval Blanc 1943.**

Nous avons tous senti que nous vivions un dîner exceptionnel avec deux accords émouvants, le boudin avec l'Hermitage blanc 1949 et le wagyu avec La Tache 1964, suivis par l'émotion intense du Tokaji. Voilà un beau moyen de finir l'année 2025 sur du bonheur.

Amicales salutations de François Audouze