



Déjeuner à la maison, 308ème déjeuner de wine-dinners au restaurant Pages, déjeuner au restaurant de l'hôtel Meurice, déjeuner au restaurant Astrance et déjeuner au restaurant Geoélia.



Cette **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1992** s'est montrée brillante.
Elle est racontée dans ce bulletin

Un de mes fournisseurs m'a proposé un lot de 18 vins anciens dont beaucoup ont des niveaux bas. Le prix proposé m'a poussé à acheter ce lot car j'ai confiance dans la technique de l'oxygénation lente qui permet à des vins de bas niveaux de ressusciter. Et si cela ne marche pas pour tous, il suffira de quelques uns pour justifier cet achat.

Ma fille cadette vient **déjeuner à la maison** ce qui me donne l'occasion d'essayer une des bouteilles de ce lot, un Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1961 dont le niveau est environ à 15 centimètres sous le bouchon, ce qui est très bas. Je ramène la bouteille à la maison pour l'ouvrir demain.

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

Le lendemain matin je remonte la bouteille de la cave et je constate que le bouchon a glissé et baissé de presque cinq centimètres et qu'il pourrait tomber dans le vin ce qui serait très désagréable, car le bouchon me paraît très sale. J'incline la bouteille et avec un calme « olympien », j'arrive à remonter le bouchon qui aurait pu chuter à chaque geste. Il remonte entier. Le goulot est très sale et le vin sent mauvais.

J'ai tellement vu de vins de la Romanée Conti ressusciter bien qu'étant aussi sales et qui sentent mauvais que j'espère une bonne nouvelle.

J'ouvre aussi un Krug Grande Cuvée à l'étiquette de couleur bordeaux qui doit être composé de vins des années 80 et du début des années 90. Un pschitt sympathique accompagne l'extraction du beau bouchon.

Pour le déjeuner, nous commençons par un caviar Baeri de Kaviari qui fait briller le **Champagne Krug Grande Cuvée étiquette bordeaux**. La bulle est très active et le parfum du champagne est magique. Au goût, je suis conquis car ce champagne est d'un équilibre idéal et d'une complexité extrême. C'est un très grand champagne. Alors que je suis un fervent admirateur des deux premières générations du Krug Grande Cuvée, aux étiquettes de couleurs olive pour la première génération et crème pour la seconde, je suis surpris que ce Krug plus jeune soit aussi grand.

Sur un délicieux poulet, je sers l'**Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1961**. Le nez s'est nettement amélioré mais n'est pas encore parfait. En bouche, le vin est très dense et épais. Il est gourmand et son finale manque un peu de précision. Je suis plutôt satisfait de le boire et ma fille beaucoup moins. Je continue à le trouver agréable à boire, même s'il est dense et épais plus que ne devrait être un Echézeaux.

Une délicieuse tarte aux prunes est accompagnée par le Krug qui profite de l'acidité des fruits.

Ayant prévu le lendemain un déjeuner, je garde ces deux vins qui sont environ arrivés à la moitié de leur volume.

Un ami fidèle de mes dîners me demande d'organiser un déjeuner pour cinq personnes selon le principe de mes repas. Ce sera le **308^{ème} repas de wine-dinners**. J'arrive au **restaurant Pages** pour ouvrir les vins du repas, auxquels j'ai ajouté les deux vins ouverts la veille, un Krug Grande Cuvée étiquette couleur bordeaux et un Echézeaux du domaine de la Romanée Conti 1961.

L'ouverture des vins est sans histoire. Les convives sont un ami fidèle et son épouse que je ne connaissais pas et un couple de leurs amis que je ne connais pas non plus. La conception du menu est faite avec mon ami et le **chef Ken** ainsi que **Pierre-Alexandre**, directeur de Pages. Ce sera : carpaccio de sériole / poisson maigre à la sauce au vin rouge / veau et carottes blanchies / wagyu / tarte Tatin.

Le **Champagne Salon 1999** avait eu un pschitt fort sympathique à l'ouverture par Pierre-Alexandre. Il est brillantissime, vif, fringant et dynamique. A côté de lui je suis content d'avoir ouvert le **Champagne Krug Grande Cuvée étiquette bordeaux**, car nous pouvons comparer deux styles très différents et très complémentaires. Le Salon est un guerrier, le Krug est un aimable compagnon, accueillant, raffiné et rassurant. C'est le Salon qui est le plus vibrant avec le poisson cru.

Le **Château Mission Haut-Brion 1948** avait un niveau à mi épaule, et une belle couleur. Le parfum à l'ouverture m'avait rassuré sur sa qualité. L'accord avec le poisson est pertinent. Le vin est solide, serein, équilibré, très dogmatique. Il est rassurant, profond et long. Un vin noble et de plaisir.

Nous allons boire maintenant deux vins de la Romanée Conti. En premier, le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1988** au niveau parfait, au bouchon parfait et au parfum révélant déjà la complexité du vin. Sur le délicieux veau, le vin délivre un festival de saveurs raffinées. Le vin est riche mais surtout élégant, à la magnifique rémanence en bouche.

A côté de lui, l'**Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1961** est plus lourd, plus charpenté mais j'adore sa richesse. Et il va briller sur le wagyu, révélant une force et une cohérence qui sont exceptionnelles. Le fait que ce vin si blessé soit nommé premier par un des convives grâce au wagyu est quelque chose qui me ravit : même le plus blessé des vins peut trouver un moment de grâce pure.

Pierre-Alexandre était allé avec Victor le pâtissier acheter des pommes pour préparer la tarte Tatin que j'avais suggérée. Quel restaurant ferait cela aussi spontanément ? La tarte Tatin est très bonne mais un peu trop sucrée. Le **Château d'Yquem 1988** était mon préféré de la trilogie 1988, 1989, 1990. C'est l'Yquem que j'ai bu le plus des 107 millésimes d'Yquem que j'ai bu. Il est solide, parfait, cohérent, rond et de grand plaisir. Un Yquem qui marquera l'histoire.

Nous ne sommes que cinq avec six vins mais nous allons voter. Le Grands Echézeaux 1988 a trois votes de premier, la Mission 1948 et l'Echézeaux ont chacun un vote de premier.

Le vote de l'ensemble de la table est : **1 - Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1988, 2 - Château d'Yquem 1988, 3 - Champagne Salon 1999, 4 - Château Mission Haut-Brion 1948.**

Mon vote est : **1 - Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1988, 2 - Champagne Salon 1999, 3 - Château d'Yquem 1988, 4 - Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1961.**

L'ambiance fut extrêmement sympathique. L'implication de toute l'équipe du restaurant Pages est exemplaire. La performance d'un vin blessé de la Romanée Conti est pour moi la surprise la plus belle, car il faut toujours donner sa chance à un vin, tant les surprises sont étonnantes.

Alors que je connaissais **l'hôtel Meurice** depuis de longues années, c'est lorsque Yannick Alléno est devenu chef au restaurant de l'hôtel Meurice que j'ai fait des dîners en cet endroit. Ces dîners se sont arrêtés lorsque Yannick Alléno est devenu chef au Pavillon Ledoyen car je l'ai suivi en ce lieu où j'avais fait de nombreux dîners avec Christian Le Squer.

Lors de la réunion de Primum Familiae Vini qui a eu lieu au Grand Palais, j'ai eu le plaisir de rencontrer **Pascal Billard** Directeur de l'hôtel Meurice et nous avons discuté de l'idée de faire certains de mes dîners en ce lieu chargé d'histoire. Un rendez-vous à déjeuner est pris.

La gestion de la circulation des voitures sur la rue de Rivoli est probablement la plus ridicule de toutes les capitales du monde. Lorsque je me présente à la réception une jeune femme me dit : bonjour Mr. Audouze. Je lui demande comment elle me connaît. Elle me dit qu'ayant vu que je déjeunais avec son directeur, elle a voulu savoir de qui il s'agissait. Cette attention m'a plu.

Je descends dans ce qu'on appelle la salle à manger de la direction. C'est une pièce noire avec un éclairage étonnant et une belle table ovale pour une dizaine de personnes. Je suis accueilli par **Olivier Bikao**, directeur du restaurant Le Meurice Alain Ducasse, par **Amaury Bouhours** le chef exécutif qui a travaillé au Louis XV et au Plaza Athénée et a deux étoiles au Meurice et par **Gabriel Veiddaire** directeur de la sommellerie, que j'ai connu au restaurant Guy Savoy.

J'ai apporté deux vins pour ce repas, notamment pour les faire goûter au sommelier et à son équipe, afin qu'ils voient des exemples des vins que je mets dans mes dîners. Bien évidemment j'ai choisi des vins qui ne sont pas ceux que tout le monde connaît. Je les ouvre devant le sommelier et le directeur du restaurant. Malgré des déchirures des deux bouchons, aucun morceau de bouchon ne tombe dans le vin.

Le repas qui va se dérouler est d'un niveau assez impressionnant. Je ressens la patte d'Alain Ducasse et une intelligence certaine. Ce qui m'impressionne, ce sont les textures et les mâches. Nous aurons : chou rave – géranium / endive – truffe noire / crevette – pomelos / bulot, menthe, cactus / tartelette, œuf confit, caviar, raifort / huître 'la Laurène', kiwi, gin tonic / petit pâté chaud de perdreau et foie gras, salade amère / homard bleu croustillant, navet, mole végétal, combava / chevreuil rôti, seiche, oseille, caviar Kristal / gousse de vanille de Madagascar.

C'est manifestement élégant, réfléchi et remarquablement exécuté. Les clients du Meurice, comme ceux du Plaza Athénée ou du Louis XV de Monaco veulent ce type de cuisine très bien construite.

Le **Pouilly Fuissé De Moucheron & Cie 1957** est d'une jolie couleur d'un bel or et d'un parfum assez riche mais peu puissant. En bouche ce vin bien équilibré est très plaisant. Ce n'est pas un vin puissant mais il a suffisamment de subtilité pour être aimé.

Le **Volnay Santenots Hospices de Beaune Drouhin Cave de la Maison Poulet Père & Fils 1957** est lui aussi un vin qui ne joue pas sur la puissance mais sur une belle subtilité. C'est un élégant compagnon de cette belle cuisine.

L'accueil que j'ai reçu dans ce lieu est sympathique et attentif. Je serai très heureux de faire de grands repas car c'est un lieu privilégié. Je ne peux que remercier mes hôtes de ce grand moment avec des personnes attentives, qui représentent la qualité de la cuisine et de l'art de vivre à la française. Bravo et merci, à partager avec vos équipes.

Lors d'un déjeuner au **restaurant Astrance** pour préparer avec des amis le programme d'un futur dîner, nous commençons de boire un champagne suggéré par le sommelier, un **Champagne Christophe Mignon ADN de Meunier Brut Nature vendanges 2020 + 2021 dégorgé en juillet 2024**. Ce champagne est très plaisant, subtil et fort agréable à boire.

Mais lorsque nous buvons le **Champagne Pierre Péters Les Chétilons 2008** nous franchissons une étape gustative, car ce champagne du Mesnil-sur-Oger, la Mecque du blanc de blancs, a une palette aromatique tellement plus large. Il est généreux, ample, de grand bonheur.

J'ai apporté un **Vega Sicilia Unico 1979** qui est étonnant. Alors qu'il a 46 ans, il est d'une jeunesse folle que jamais on ne soupçonnerait. C'est un vin riche et joyeux, lui aussi d'une grande joie de vivre. La cuisine de **Pascal Barbot** est toujours d'une grande élégance, fondée sur des produits de haute qualité.

Un ami, le plus fidèle de mes repas, me propose d'aller déjeuner dans un restaurant qui pourrait accueillir l'un de mes repas. Nous allons donc déjeuner au **restaurant Geoélia** à Paris.

Le lieu est plaisant, élégant et accueillant et toute l'équipe est souriante et attentive.

Le menu composé par le chef **Camille Saint M'leux** pour nous est : caviar osciètre et baeri, transparence de riz, crème légèrement fumée / céleri d'Île de France, cuit en brioche, étouffé de truffe noire / Langoustine pochée, soupe de lendemain / oursin givré, brioche, beurre noir / rouget sur l'écaille, jus d'arêtes, sauce XO / chevreuil, radicchio, anchois, sauce poivrade / bœuf jersiais au charbon, lard de seiche, œufs de hareng fumés / citron iodé, confit et givré, huitre, herbes.

Nous avons bavardé avec l'excellent sommelier qui nous a proposé un champagne qui n'est pas sur la carte. Le **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin rosé 1985** est très impressionnant. Il est viril, puissant et riche et a des qualités plus proches de celles d'un champagne blanc que de celles d'un champagne rosé. C'est un très grand champagne.

J'ai apporté **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1992** pour remercier mon ami de sa fidélité. Je suis fasciné de constater combien la Romanée Conti réussit ses vins dans les années dites moyennes et j'avouerai que j'aime ces vins là, car une puissance moins marquée met en valeur les subtilités de ces grands vins. Cette Tâche est brillante et marquante. Sur la judicieuse cuisine de ce jeune et grand chef, La Tâche est passionnante.

Le **Château Coutet Barsac 1978**, très plaisant barsac, a accompagné pertinemment le délicieux dessert.

La cuisine du chef est élégante, précise et originale. La langoustine et le rouget sont de pures merveilles. Ce sera très intéressant d'orienter cette cuisine vers les saveurs de grands vins anciens pour créer des accords originaux.

Amicales salutations de François Audouze