



wine-dinners

Déjeuner au restaurant Pages, déjeuner au Yacht Club de France, et dîner au restaurant le Vieux Crapaud.



Deux **Savigny-les-Beaune de 1973 et 1982** ont côtoyé asperges et poisson pour notre grand plaisir.

Un ami avec qui j'ai organisé plusieurs dîners m'invite avec des amis au **restaurant Pages**. Chacun apporte ce qu'il veut mais personne ne connaît les apports des autres.

J'ai apporté deux vins que je veux comparer alors que ce n'est pas mon habitude de mettre des vins en compétition. Mais il se trouve que j'ai acheté plusieurs vins de la maison Leroy, mais de Leroy négociant, aussi je veux voir si ces vins me plairont.

J'ouvre deux Savigny-Lès-Beaune, l'un de Bouchard et l'autre de Leroy. Le parfum du Bouchard est largement supérieur à celui du Leroy, car le Leroy est assez poussiéreux. Mais nous verrons. Etant en avance, j'ai le temps d'imaginer le menu avec le **chef Ken** et le **directeur Pierre-Alexandre**. On me présente des asperges qui sont les premières de l'année. Je les vois et j'ai une intuition folle.

Je demande à Ken de préparer les asperges avec la sauce umami que je connais bien, en vue d'associer ce plat avec les deux Savigny-Lès-Beaune. Qui oserait un tel accord ? Ken me propose de faire chauffer légèrement les asperges, ce qui est une bonne idée. Mais le risque existe que ce ne soit pas le cas.

Quand les amis de Stanislas arrivent, j'explique mon envie de faire cet essai et je vois le doute sur tous les visages. Le sommelier ouvre les apports des amis et le repas commence.

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

Le **Champagne Krug 2013** est servi avec les amuse-bouches. Il est très grand, précis et noble, avec une belle ampleur. Mais pour mon goût, qui est lié à mon amour des champagnes anciens, je trouve la bulle un peu trop forte et agressive, ce qui n'enlève rien au talent de ce champagne.

Le **Champagne Dom Pérignon Plénitude 2 Millésime 2008** est beaucoup plus accessible, plus rond. J'ai toujours eu une préférence pour les Dom Pérignon de dégorgement initial, les Plénitude 1, et je ne vois pas l'apport d'une Plénitude 2 pour un vin aussi jeune. Mais il est très agréable à boire. L'année 2008 est légendaire.

Si vous saviez comme je suis content ! Car l'accord des asperges avec mes deux vins est absolument pertinent. Je suis fier comme Artaban et je le dis au chef Ken.

Le **Savigny-Lès-Beaune Les Lavières Bouchard Père et Fils 1973** est plus riche et puissant que le **Savigny-Lès-Beaune Leroy Négociant 1982**. Le nez du 1982 est devenu beaucoup plus agréable. En fait il avait besoin d'un peu de temps pour s'épanouir car je ne l'avais ouvert qu'une heure et demie avant qu'on ne le boive. Et c'est le Leroy qui forme l'accord le plus plaisant avec les asperges et la sauce umami. Mon bonheur est immense car j'adore casser les codes des accords mets et vins.

Le **Bâtard-Montrachet Jean-Claude Ramonet 2018** est un grand vin blanc d'une grande précision, riche et séduisant. Il accompagne le poisson, un maigre, qui est cuit à la perfection. On peut constater à nouveau que l'accord avec le poisson se trouve mieux avec les deux rouges, même si le vin de Ramonet est d'une grande richesse.

L'agneau accompagne deux rouges, le **Clos de Vougeot Domaine Méo Camuzet 2014** très élégant et de belle structure et l'**Echézeaux Domaine Arnoux-Lachaux 2017**, d'un domaine que je ne connais pas et qui est un peu jeune pour moi, même s'il est bien fait et plaisant avec une belle vivacité. Mais mon cœur est encore accroché à mes deux vins.

Mon attention va être beaucoup plus forte car un ami a apporté un **Château d'Yquem 1944** à la couleur plus chocolatée que la mémoire que j'ai des 1944. Cet Yquem riche est d'un charme envoûtant. Il est riche et puissant avec des notes de caramel très pertinentes. Ce vin est un vrai bonheur.

Je n'avais pas dit aux amis que j'avais apporté les vins bus hier dans ma cave avec Joël, ce chercheur de merveilles. Mes convives vont aller de surprise en surprise d'autant que les vins se sont élargis depuis hier. Je ne décrirai pas à nouveau le **Dürtheimer Fronhof Gebrüder Bart – Bart Dürkheim Trockenbeerenauslese 1921**, le **Tokaji Esszencia Hereskedôhaz RT. Satoreljaujhely Hungary 1915**, le **Vin de Chypre 1869** et le **Constantia Afrique du Sud 1789**. Le Constantia fait effectivement une forte impression à mes amis car il est transcendantal.

Les délicieux financiers de **Victor** le jeune pâtissier du restaurant Pages sont les compagnons les plus adaptés qui soient de ces lourds vins liquoreux.

Nous finissons le repas avec le reste du **Champagne Salon 1997** qui est encore plus brillant et seigneurial que la veille.

La cuisine du restaurant Pages et le service sont d'un niveau exceptionnel qui explique que j'y revienne avec enthousiasme. Ce fut un beau repas amical.

Si je devais faire un classement des vins de ce repas, en excluant les vins d'hier, je choisirais ainsi : **1 - Château d'Yquem 1944**, **2 - Bâtard-Montrachet Jean-Claude Ramonet 2018**, **3 - Clos de Vougeot Domaine Méo Camuzet 2014**, **4 - Champagne Krug 2013**.

Pour rentrer chez moi, je devais passer devant l'hôtel Cheval Blanc Paris. J'ai voulu faire boire le Constantia 1789 à **Arnaud Donckele** en espérant qu'il soit disponible. Il avait une réunion mais s'en est détaché, le temps de goûter ce 1789 dont il boira les dernières gouttes. C'eût été dommage qu'Arnaud ne profite pas de ces goûts intemporels et uniques.

Ce fut le point d'orgue réjouissant de deux jours d'émotions hors du commun.

C'est à mon tour d'organiser le **déjeuner avec mes amis conscrits**. Ce sera au siège du **Yacht Club de France** à Paris. Le responsable du club et en même temps cuisinier, **Thierry Le Luc**, essaie

toujours de faire une cuisine de haut niveau pour notre groupe. J'ai une très bonne relation avec lui et je sais qu'il aimera se surpasser pour créer de beaux accords avec mes vins.

Je lui ai envoyé la liste et nous avons discuté ensemble du menu que voici : hors d'œuvres en apéritif / sashimi de dorade arrosé d'un bouillon asiatique à l'algue de Nori / Saint-Jacques rôties sur une mousseline de topinambour et ail, confites, chips de topinambour / petit filet de bœuf charolais façon Rossini, légumes de saison / fromages d'Éric Lefebvre MOF / tartelette au citron meringuée.

J'arrive une heure avant le repas pour ouvrir mes vins. Le vin blanc et les champagnes avaient été mis au frais la veille. Les parfums sont très engageants.

Les amis arrivent et nous commençons par le **Champagne Bollinger R.D. 1995 magnum** qui avait fait un pschitt énergique à l'ouverture. Sa couleur est déjà joliment ambrée et la bulle est très active. C'est un champagne puissant et noble, de grand plaisir et de grande expression.

Nous passons à table et pour les deux premiers plats le champagne et le **Corton-Charlemagne Bouchard Père & Fils 2005 magnum** accompagnent les plats. Le vin de Bouchard est généreux et gourmand. Il associe puissance et douceur. Les deux grands vins sont de beaux compagnons des plats. Ce qui m'a conquis particulièrement, c'est le bouillon asiatique avec le Corton Charlemagne, une merveille de combinaison.

Le **Château Brane Cantenac 1978 magnum** est très largement au-dessus de ce que j'imaginai. Il est jeune et d'un équilibre incroyable. Lui aussi est gourmand mais surtout noble et pénétrant. Il est de grande profondeur. L'accord avec le charolais est pertinent.

Les accords sont si parfaits que mes amis sont un peu jaloux, car ils se demandent pourquoi la cuisine de Thierry Le Luc est tellement brillante pour ce repas. Il n'est pas impossible que les vins aient aussi participé à ce succès.

Pour la délicieuse tartelette, j'avais prévu un **Champagne Dom Ruinart rosé 1981** qui s'est montré élégant et précieux et a réagi avec enthousiasme à la texture meringuée.

Chez moi, dans une armoire à alcools, j'ai choisi une **Chartreuse jaune années 80** de 40° qui a fini élégamment notre déjeuner de conscrits. A nos âges, la Chartreuse est l'alcool idéal de fin de repas.

Si je devais classer les vins en prenant en compte les surprises, je classerais : **1 - Château Brane Cantenac 1978, 2 - Corton-Charlemagne Bouchard Père & Fils 2005, 3 - Champagne Bollinger R.D. 1995**. Ce sont les trois magnums.

Ce repas amical fut de haut niveau.

Ma fille est avocate dans un grand cabinet international. Elle va assez souvent déjeuner avec des collègues dans le **restaurant le Vieux Crapaud** tenu par le chef **Thomas Boutin**. Il se trouve que les collègues de ma fille me suivent sur Instagram ainsi que le sommelier **Avedis**. Le chef et le sommelier seraient très heureux que je vienne dîner en ce lieu et les amis de ma fille aussi.

Elle m'a donc de nombreuses fois indiqué que je ferais des heureux si j'organisais un dîner avec des vins de ma cave en ce lieu. Je ne connais pas les avocats. Nous serons six. J'ai décidé de ne pas rendre la dégustation facile car je choisis des vins dont je suis assez sûr qu'ils ne les connaissent pas.

J'arrive à 16h30 au restaurant pour ouvrir mes vins. Avedis est un fou de vin et enthousiaste. Il va rester avec moi tout au long de la séance d'ouverture. Nous avons bavardé tout le temps et je vois à quel point il est passionné. Il décide d'ajouter à mes vins un vin de sa famille qui a un vignoble dans la Napa Valley. Nous partageons maintenant nos discussions avec le chef pour créer le menu. Ce moment passé avec Avedis est joyeux et dynamique, tant il est un fou de vin.

Après l'ouverture des vins je rejoins ma fille dans son cabinet et je fais connaissance avec ses confrères dans leurs lieux de travail. Au passage j'avais visité le magasin de Lavinia où il n'a pas fallu longtemps pour que je sois reconnu. Nous avons bavardé.

Le menu que nous avons élaboré grâce aux propositions du chef et d'Avedis est : morille farcie, farce fine de volaille, duxelles de morille, jus de viande glacé / côte de bœuf mûré, sauce béarnaise / cœur croustillant de ris de veau du Limousin, jus réduit / stilton / millefeuille à la fève de Tonka / financiers.

Nous commençons par un **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1976** qui surprend évidemment mes convives par son âge. Qu'un champagne de 50 ans soit aussi jeune a effectivement de quoi troubler. Ce champagne est grand, intense, large et très gastronomique. La morille est gourmande à souhait aussi nous pouvons après le champagne lui associer le premier groupe de deux vins rouges.

Il y a un **Pommard Domaine Launay 1976**, puissant, pénétrant et solide et un **Gevrey Chambertin Henri Richard 1978** beaucoup plus léger et gracieux, moins adapté que le Pommard à la morille, mais d'une élégance très impressionnante.

Pour la pièce de bœuf nous aurons deux vins, le **Steltzner Vineyards Cabernet Sauvignon Napa Valley 2004** qui est très équilibré, étonnant par sa justesse de ton et son raffinement et une maturité plus grande que ce qu'on attendrait d'un vin de 22 ans. Et nous buvons aussi un **Châteauneuf du Pape Bouchard Père & Fils 1964** qui est d'une élégance charmante et charmeuse, avec une longueur fascinante. Les Châteauneuf de cet âge sont toujours éblouissants.

Le menu n'ayant pas été annoncé en début de repas, mes convives tombent des nues quand ils voient apparaître le ris de veau alors qu'ils n'attendaient rien ensuite. Mais l'accord est justifié avec tous les vins si l'on avait pris soin d'en garder. Le Châteauneuf paraît le plus glorieux et le Gevrey Chambertin paraît le plus raffiné et subtil. Les quatre vins rouges, si différents les uns des autres, nous ont fait voyager dans un monde de saveurs qu'ils n'avaient pas encore exploré.

La suite du repas est un voyage dans l'inconnu car les deux vins servis maintenant n'ont aucune étiquette et aucune indication. La première bouteille a un vin très lourd et opaque, très brun. C'est à mon palais un très vieux sauternes et très probablement des années vingt et presque sûrement, du fait de l'ampleur du goût, un sauternes de 1928 ou 1929. Risquons un **Sauternes très probablement 1928**. Ce vin est un pur bonheur de cohérence et d'ampleur. Il transcende toutes les mémoires que mes amis pourraient avoir de jeunes sauternes.

Le millefeuille ou, je devrais dire, le dix millefeuille tant il est pantagruélique, et le sauternes s'en accommode bien. Il est incroyablement élégant

Le vin suivant peut être trouvé grâce à la forme de la bouteille qui indique un Madère, confirmé par le goût. Je le nommerais **Madère de nom inconnu probable années 50**. Il est riche et puissant, accompagné idéalement par les financiers, qui trouveront aussi un accord avec un **Tokaji Eszencia Aszu 1988** qui est d'une grâce enjôleuse tant ce vin est plus léger que le madère.

Le amis de ma fille ont été heureux de faire ce voyage dans le monde des vins anciens, que je n'ai pas voulu rendre facile. Nous avons bavardé de mille choses.

Si je devais faire un classement, ce serait : **1 - Sauternes très probablement 1928, 2 - Châteauneuf du Pape Bouchard Père & Fils 1964, 3 - Gevrey Chambertin Henri Richard 1978, 4 - Tokaji Eszencia Aszu 1988**. Mais les autres vins mériteraient d'être dans ce classement.

La cuisine du chef est excellente. Le restaurant était plein ce qui est un bon signe. Avedis était heureux car il est amoureux du vin sous toutes ses formes. Ce repas très gai fut un grand moment de partage.

Amicales salutations de François Audouze