

Déjeuner au restaurant le Train Bleu, déjeuner à mon domicile, dégustation annuelle des vins de Tempos Vega Sicilia, dégustation des vins de la maison Albert Bichot, déjeuner au restaurant Geoélia et célébration des noces de diamant au restaurant Plénitude Arnaud Donckele.



224 ans séparent le **Constantia 1789** et le **Klein Constantia 2013** promis à un bel avenir.

Ma femme revient du sud et je vais la chercher à la Gare de Lyon, car nous allons déjeuner au **restaurant le Train Bleu**. La décoration du lieu est toujours impressionnante car à l'époque de sa construction, l'argent n'était pas une guillotine de la création comme aujourd'hui. Quelle grandeur, quelle volonté de mettre en valeur la glorieuse beauté de nos régions et de notre France !

Le service en salle a encore la volonté de perpétuer les traditions et on le sent, mais il n'y a pas la sérénité imposante des serveurs du temps jadis. Nous choisissons des plats de tradition que la Maison Rostang a eu l'intelligence de perpétuer.

J'ai choisi un **Champagne Philipponnat Réserve Perpétuelle Brut composé de 44% de 2021 et de 56% de vins de réserve**. J'aime ce champagne fin et intelligent qui lui aussi veut respecter les goûts ancestraux. Il est subtil et jamais ne surjoue. Il convient à ce lieu.

La belle surprise est le **Châteauneuf-du-Pape L'Oratoire des Papes 2022** qui me laisse pantois. Jamais je n'aurais imaginé qu'un vin si jeune puisse être aussi gourmand et joyeux. Il se boit comme une gourmandise. Voilà deux bonnes pioches dans une carte des vins intelligente qui ne s'embarrasse pas des vins de prestige car ce sont surtout des voyageurs qui n'ont pas assez de temps pour se régaler de vins mythiques.

Ma fille cadette vient **déjeuner à la maison**. J'ai ouvert un **Champagne Dom Pérignon 2002** que je n'avais pas bu depuis plus d'un an. C'est un champagne calme et serein, qui ne cherche pas à surjouer. Il est agréable. On pourrait dire que c'est l'archétype des Dom Pérignon calmes et plaisants, que l'on boit facilement dans toute situation. C'est le 28<sup>ème</sup> 2002 de ce champagne que j'ai apprécié.

Comme chaque année la **maison Tempos Vega Sicilia** invite des sommeliers et des journalistes à la dégustation du nouveau millésime disponible sur le marché. Cette dégustation a lieu à **l'hôtel de Crillon**, au salon des Aigles d'où la vue sur la place de la Concorde est impressionnante.

**Pablo Alvarez** directeur général du groupe nous présente **Jessica Julmy**, nouvelle directrice générale de Tempos Vega Sicilia. Le vignoble existe depuis 161 ans dont 44 sous la direction de la famille de Pablo Alvarez.

Nous allons goûter des vins de toutes les maisons du groupe.

Le **Petracs Furmint Oremus Hongrie 2020** vin blanc au nez minéral et salin est très marin. La couleur claire est jolie. L'attaque est assez curieuse. Le vin est très jeune et très sec. Je le trouve assez limité. Sa complexité n'arrive pas, peut-être est-ce dû à l'âge. Je suis assez étonné qu'autour de moi on vante les mérites de ce vin qui n'est pas encore formé.

Le **Macán Clásico Rioja 2022** est un vin d'un vignoble appartenant en commun à Benjamin de Rothschild et Vega Sicilia. Ce vin a une belle couleur violette et un nez adorable. C'est l'Espagne comme on l'aime. Le vin est gourmand. Il a du charme et se montre très agréable, à la fois lourd et gracieux.

Le **Macán Rioja 2021** est lui aussi une joint-venture entre Benjamin de Rothschild et Vega Sicilia. Sa couleur est plus sombre. Le nez est plus discret mais très élégant. Le vin est élégant et raffiné. Il est gourmand et offre une belle attaque en bouche. Il est très typique d'un bon vin espagnol.

Le **Alión Ribeira del Duero Bodegas y Viñedo Alión 2022** a un nez très puissant de vin lourd mais il a aussi un côté floral. Son attaque est franche et puissante. C'est un vin riche au finale gourmand, poivré. Ce vin est une bombe. Il est très agréable mais conquérant.

Le **Pintia Toro Vega Sicilia 2021** a un nez très élégant. Il a une belle mâche gourmande. Il est riche, au finale riche. Il n'est pas très long. C'est un fonceur très imprégnant. Je trouve Alión plus élégant.

Le **Valbuena 5° Vega Sicilia 2021** est un vin fait de 96% de Tinto Fino et 4% de Merlot. La mention '5°' signifie que le vin est mis sur le marché cinq ans après les vendanges. Le nez est très élégant. En bouche on sent apparaître une élégance très supérieure à ce que l'on ressentait auparavant. Ce vin très élégant a un finale qui fait penser à celui du grand vin de Vega Sicilia, le Unico.

Le **Vega Sicilia Unico 2016** est fait de 96% de Tinto fino et 4% de cabernet sauvignon. Les vignes ont 35 ans. Ce vin a un nez que j'adore. Quelle fraîcheur ! Le finale est sucré !!! et gourmand. Je note : « ça c'est du vin ».

Le **Vega Sicilia Unico Reserva Especial venta 2026** est un assemblage de trois millésimes 2011, 2012 et 2014, mis en bouteille en 2022. Il est plus calme que le Vega Sicilia Unico mais élégant. Il n'a pas le côté pétulant de l'Unico 2016.

Comme c'est la fin des rouges il m'apparaît que le Unico 2016 est magique.

Le **Oremus Tokaji Aszu 5 Puttonyos 2018** a une attaque gourmande. Le sucre est fort. Il a une belle élégance mais le sucre est un peu trop fort pour mon goût habitué à des Tokajis plus anciens et donc plus calmes.

Le **Oremus Tokaji Eszencia 2012** est beaucoup plus élégant, très agréable. Il est frais et très bon. Il vieillira bien.

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

Cette dégustation est très intéressante et je suis heureux de la faire chaque année.

Je suis invité à une dégustation des vins de la **Maison Albert Bichot** à l'hôtel Le Meurice au salon Pompadour. La salle est très belle et historique et cela convient bien à cette maison de Bourgogne à l'histoire très riche. Un des membres de la famille Bichot a été l'un des plus fidèles participants à l'académie des vins anciens. J'ai été reçu par cette belle maison dont j'ai bu de grandes bouteilles comme des Montrachets des années 30 et des Chablis Moutonne Long-Depaquit qui m'ont enthousiasmé.

Je n'imaginai pas que cette maison avait autant d'appellations car les différents stands proposent plus d'une trentaine de vins ! C'est impressionnant. J'ai bu quelques vins excellents.

Je n'ai pas pris de notes car je souhaitais plus bavarder avec les dirigeants de cette belle maison. Bravo et longue vie à l'un des grands vigneron de Bourgogne.

Un ami avec qui j'avais déjeuné récemment et à qui j'avais fait goûter les vins du déjeuner dans ma cave avec un Constantia 1789, connaît la représentante de Klein Constantia pour l'Europe. Il me propose que nous déjeunions ensemble tous les trois. Je propose que le déjeuner se fasse au **restaurant Geoélia** du chef **Camille Saint M'leux**. Je suis arrivé en avance pour ouvrir mes vins et bavarder avec le chef pour envisager d'organiser des dîners ensemble.

Les convives arrivent et annoncent leurs apports aussi je peux bâtir le menu selon les propositions du chef. Il est extrêmement attentif et ouvert, aussi la composition du menu est facile : Saint-Jacques dans sa coquille, mâche nantaise, vieux Xérès / langoustine pochée, soupe du lendemain / asperges blanches de la famille Galis / épais turbot poché dans sa gélatine, moelle de bœuf / agneau des prés salés rôti sur l'os, huître, ail et jus condimenté / citron iodé, confit et givré, huître et herbes.

Nous commençons par un **Champagne Guiborat de Caurés à Mont-Aigu 2018**. Je ne connais pas cette maison. Le champagne ne manque pas d'intérêt mais sa jeunesse est un handicap pour mon palais, même si je ne le repousse pas, bien entendu. Avec la Saint-Jacques, il crée un bel accord.

Le **Château Haut-Brion 1978** a toujours été considéré par moi comme un vin jeune, mais il faudra un jour que je me mette à accepter que ce vin a 48 ans ! Il est brillantissime, au sommet de sa gloire. En lui tout semble facile. Il est généreux et sur les asperges et le turbot, il montre ses facultés d'adaptation. Haut-Brion est grand sur quasiment tous les millésimes, mais ce 1978 est au sommet de sa maturité.

J'ai apporté aussi un vin que je n'avais jamais bu et dont je n'ai qu'un exemplaire, c'est un **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Demi-Sec Rich Reserve 1988**. Je l'avais choisi car je pensais que son goût très doux mettrait en valeur le vin de Constance qui le suivrait.

Ce vin doux est superbe, goûteux et voluptueux et suffisamment modéré pour s'accorder avec le turbot et l'agneau. Ce vin est un ange. Il faudra que je m'intéresse aux champagnes demi-secs qui peuvent apparaître vers la fin du repas.

Le **Vin de Constance 2013** est très plaisant, riche et structuré. Le dessert à l'huître est osé mais j'adore les essais de ce genre. Le vin de seulement 13 ans va évidemment prendre son envol beaucoup plus tard. Mais il est déjà très gourmand.

J'avais apporté la bouteille vide du Constantia 1789 pour que notre convive qui promeut les vins de Constance puisse humer son parfum. Il s'est estompé mais je suis content qu'elle ait approché par l'odorat ce vin divin que Napoléon aura connu.

Nous avons décidé ma femme et moi de fêter nos **noces de diamant** en deux étapes, un dîner au **restaurant Plénitude Arnaud Donckele** avec nos trois enfants et un repas plus large de près de 60 convives à l'Ecu de France. Ce soir, nous sommes au Plénitude. Nous sommes accueillis avec de grands sourires par l'ensemble du personnel évidemment prévenu du motif de notre venue.

Le menu a été préparé d'avance et **Emmanuel Cadieu**, le chef sommelier, nous apporte en cadeau un Champagne Dom Ruinart Rosé 2009. C'est une aimable attention.

Le menu composé par Arnaud Donckele et son équipe est : poisson bleu – poireau – tagète POUR velours ‘d’Eden’ / gambero – brovoletti – yuzu POUR sauce à manger ‘Fiolaro’ / partition maraîchère POUR coulis marbré ‘amplitude’ / homard – artichaut – romarin POUR sabayon ‘buisson divin’ / turbot – fenouil – caviar POUR bouillon ‘songe anisé’ / bécasse des mers – tortellini – oursin POUR fumet de roche ‘ocre tannique’ / pigeon – amandine – herbes POUR salmigondis ‘féral’ / éternel délice feuilletée – fraises – frangipane POUR éphémère ‘plumeria’.

Lorsque je vois qu’il y a une huître que j’adore je pense que le champagne rosé ne serait pas idéal aussi je commande un **Champagne Dom Pérignon 2015** que j’aime beaucoup. Ce champagne très jeune est tout simplement adorable. Il a un côté Alain Delon, qui incarne la beauté naturelle. Nous jonglerons avec le Dom Pérignon et le **Champagne Dom Ruinart Rosé 2009** car les deux vont trouver des saveurs qui leur conviennent. Le rosé 2009 est très solide et charpenté alors que le 2015 est plus aérien.

Suivant des suggestions du sommelier j’ai choisi un **Riesling Schlossberg Domaine Weinbach Famille Faller 2021** dont la précision ciselée s’accorde à la merveilleuse cuisine d’Arnaud Donckele et de **Clément Becherel**, son fidèle chef cuisinier du restaurant. Malgré un côté un peu strict, ce vin sait aussi se montrer joyeux sur les créations comme celle du turbot.

Pour la suite du repas, j’ai choisi un **Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes 2008**, une des bouteilles les plus anciennes (si l’on peut dire) de l’imposant livre de cave. Ce vin d’un équilibre absolu est porteur de plaisir et sa belle lisibilité s’accorde aux plats subtils. Ce vin me semble être une synthèse de ce qui fait le charme et l’élégance des Châteauneuf-du-Pape. Il n’a pas le côté tonitruant du Rayas mais un équilibre idéal.

Il existe dans la cuisine une table, la table du chef où les privilégiés qui dînent dans ce restaurant seront traités comme des amis dans cet alcôve. Pour nous, ce fut au moment des amuse-bouches et nous avons été gâtés, dans une atmosphère amicale exceptionnelle.

Que dire du repas ? Le repas est hors norme, envoûtant et magique et je me suis rendu compte que lorsque je fais des repas en ce lieu, je suis attentif aux sensations de mes convives. Ce soir, en famille, je perçois pleinement le talent du chef et des saveurs qui ne se trouvent nullement ailleurs. Mon fils qui est le seul à ne jamais être venu ici comprend mieux pourquoi je parle d’Arnaud Donckele de façon dithyrambique. Ce repas par ses créations et ses invraisemblables sauces, est un des plus grands repas de ma vie.

Nous avons soufflé les bougies apportées par le directeur et d’autres serveurs, heureux de cette magnifique et affectueuse soirée.

Amicales salutations de François Audouze