



Déjeuner au restaurant l'Ecu de France pour fêter nos noces de diamant, déjeuner dans ma cave pour préparer l'article qui paraîtra sur Paris Match, définition du menu d'un prochain repas au restaurant Plénitude, déjeuner de famille puis autre déjeuner de famille.



Ce **Champagne A. G. Jeanmaire à Epemay Cuvée Elysée 1966** dont « Elysée » est une énigme est un très plaisant champagne à l'étiquette très jolie.

Au **restaurant l'Ecu de France** nous allons recevoir des amis et des parents pour fêter nos 60 ans de mariage, les noces de diamant. J'avais apporté les vins il y a deux jours et j'ai ouvert tous les vins la veille. C'est indispensable pour des vins en grand format. L'effort pour extirper les bouchons est plus important que pour des bouteilles. Le plus difficile à extirper fut celui de l'Impériale de Château Mouton Rothschild 1979, dont le bouchon résistant s'est fragmenté en de nombreux morceaux. Je n'ai pas eu de mal à enlever les miettes de ce bouchon.

J'ai eu le temps de travailler avec le chef et la pâtissière sur le menu, avec une entente et une compréhension qu'il convient de remarquer et signaler.

Nous avons de la chance car le temps est beau permettant que l'apéritif se prenne sur la terrasse longeant la Marne. Nous sommes 55 avec une quasi égalité entre parents et amis.

Nous buvons un **Jéroboam de Champagne Louis Roederer années 90**. Le format avantage ce champagne qui se montre plus rond et plus généreux que ce que j'attendais. C'est une bonne entrée en matière.

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

Le menu créé par le **chef Francis Akame** est : amuse-bouche gougères à l'Emmental / filet de maigre confit, sauce matelote au vin rouge et purée de pommes de terre / carré d'agneau rôti au romarin, asperges blanches croquantes et jus réduit / noix de ris de veau dorée au beurre, sauce marbrée légère et mousseline de céleri rave / saint-nectaire affiné et servi à température idéale / chocolat noir des caraïbes, siphon grué et streusel cacao / financier à la rose.

La suite de l'apéritif et le début du repas sont accompagnés d'un **Jéroboam Champagne Bollinger Grande Année 1985**. Il y a une sensibilité et une émotion dans ce champagne qui sont impressionnantes, dues à la richesse du millésime et amplifiées par le format de la bouteille qui donne une ampleur et une sérénité de goût.

Il se trouve que pendant la décennie des années 1990, j'ai acquis une quantité assez importante de grands formats du château Meyney car lors d'une visite au château j'avais pu me rendre compte des qualités de ce vin que peu de gens signalent dans leurs préférences. J'avais notamment bu un Château Meyney 1947 exceptionnel au château. Le **Jéroboam Château Meyney Saint-Estèphe 1969** fait une forte impression car ce vin est dense et riche. Il offre ce qu'on aime dans les vins de Bordeaux, force et noblesse.

Je m'attendais à ce que le **Jéroboam Château Meyney Saint-Estèphe 1967** soit supérieur au 1969 car c'est l'ordre que l'on est habitué à attendre de ces millésimes, mais même si la richesse du 1967 est très agréable, je préfère le côté gracieux du 1969.

Avec l'**Impériale Château Mouton Rothschild 1979** on franchit une étape dans la noblesse des vins de bordeaux. Au premier abord ce vin paraît moins puissant et moins convainquant que les Meyney mais très rapidement s'impose la subtilité de ce vin délicat. Et comme pour les vins qui ont précédé, l'effet du volume du contenant est impressionnant car ce Mouton est large, soyeux et souriant.

Pour le dessert au chocolat, apparaît un **Magnum Maury Mas Amiel 1979**. Mais il est possible aussi de boire un **Jéroboam de Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 2008**. Le Maury est puissant, gourmand, mais il offre aussi des notes de fraîcheur. Il est très agréable à boire par sa générosité. Le champagne est noble mais encore très jeune. Il est très apprécié au point que l'on risque de manquer de quoi boire !

J'avais prévu en réserve un **Magnum Champagne Moët sans année** affichée et sans étiquette. Je le fais ouvrir. Si l'on se fie aux indications que fournit le bouchon et la capsule, ce Moët pourrait être des **années 40 ou 50**. Dès la première gorgée, je l'adore, car il est énigmatique. Son goût est inattendu, sauvage, insolent presque. J'aime ces vins qui font du hors-piste.

Si l'on aime les saveurs inattendues, on va encore plus loin avec le **Cinzano Dry Vermouth années 30** qui est normalement un vin d'apéritif, mais qui est très adapté à ce moment du repas. Avec les financiers, il est divin. Il est très difficile de décrire ce breuvage qui combine fraîcheur et puissance et dont les évocations sont infinies. Il est gourmand et a un goût de revenez-y. Ses saveurs complexes et volatiles me ravissent.

A l'inverse, le **Rhum Naura 40°** d'une bouteille de 100 cl est très clair, limpide et beaucoup plus conventionnel et attendu. Il est bon, mais n'apporte aucune surprise.

Tous les convives ont été ravis du menu et des plats, superbes de cohérence. Le chef a été heureux de créer des plats conçus pour se marier à mes vins. Quand je suis allé le féliciter en cuisine, il a eu une remarque qui m'a fait chaud au cœur : « en me demandant de faire ce repas selon vos recommandations, vous avez ouvert des pistes nouvelles pour ma façon de cuisiner ». Quel plaisir pour moi.

Nous avons demandé de ne pas apporter de cadeaux mais nous en avons reçu de toutes sortes. Par une belle journée ensoleillée nous avons eu une belle fête avec des amis et parents que nous aimons. Vive les noces de diamant.

J'ai été contacté par un photographe du **magazine Paris-Match** pour faire un article sur mon amour des vins anciens, ma cave et mes dîners. Il aurait aimé photographier un de mes dîners mais les prochains dîners sont trop lointains pour lui. Il me demande si je pourrais organiser **dans ma cave**

un déjeuner impromptu avec des amis. Il ne me faut pas beaucoup de temps pour trouver cinq convives pour un repas.

Je demande à chacun d'apporter des victuailles et comme cela se passe souvent dans ce type de cas, c'est la débauche de générosité.

Vers 10h du matin je vais chercher à la gare du RER le photographe et le journaliste qui va m'interviewer dans ma cave. Je réponds aux questions du journaliste et le photographe fait des photos de bouteilles rares de ma cave.

Les amis arrivent en ordre dispersé et commencent à déballer leurs victuailles avec Victoire, une cuisinière amie.

Il se trouve que ce déjeuner a lieu deux jours seulement après le grand déjeuner à l'Ecu de France. Nous aurons donc la chance finir plusieurs bouteilles de grand format de ce repas.

Un ami a apporté deux caviars très intéressants, un caviar malossol Rova Royal et un caviar malossol Rova Impérial qui côtoient avec bonheur le **Jéroboam de Champagne Bollinger Grande année 1985** qui a gardé une bulle très active et un charme plaisant.

Un plat présente des multitudes de cochonnailles qui siéent au champagne mais aussi au **Jéroboam Château Meyney Saint-Estèphe 1967** encore fort gaillard.

L'**Impériale de Château Mouton Rothschild 1979** va accompagner les charcuteries mais aussi un plateau de fromage, lui aussi gargantuesque. Ce Mouton est encore plus raffiné qu'il y a deux jours.

Etonnamment, le **Jéroboam Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 2008** qui était resté au frais fait un puissant pschitt au moment où j'enlève le bouchon remis il y a deux jours. Ce champagne est beaucoup plus large aujourd'hui.

Un des amis nous a apporté un **Marsala Superiore Florio & Cie 1840** qui a dû être mis en bouteille vers les années 20 ou 30. Ce vin est délicieux riche et sans âge, fait, comme pour beaucoup de liquoreux de cette époque, pour affronter l'éternité.

L'atmosphère étant à la convivialité le photographe et le journaliste ont pu goûter à quelques vins et à quelques victuailles. L'ambiance de ce déjeuner impromptu a été particulièrement joyeuse et décontractée.

Peu de temps après j'ai rendez-vous au **restaurant Plénitude** pour mettre au point le menu du repas qui se tiendra en ce lieu dans un peu plus d'un mois. Selon une tradition que j'ai instituée, je suis venu avec la bouteille du Marsala Superiore Florio & Cie 1840 pour le faire goûter à Arnaud Donckele, Clément, Alexandre, Emmanuel et un pâtissier que je ne connaissais pas afin qu'ils s'en souviennent lorsqu'ils créeront le dessert et l'après-dessert.

En un **dimanche ensoleillé** nous recevons une de mes filles, une de mes petites-filles et l'ami de celle-ci pour le déjeuner. J'ai su plus tard que c'est aussi pour fêter mon anniversaire puisque j'ai dû souffler des bougies.

J'ai ouvert un **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1979**. Je ne sais pas pourquoi je suis tombé amoureux de ce 1979 que j'ai dégusté 23 fois. C'est sans doute parce qu'il est grand mais aussi parce que la bouteille est belle et parce que 1979 n'est pas un millésime recherché.

Avec l'âge, ce Mumm devient rond et agréable. C'est un pur plaisir. Ce qui m'a surpris, c'est son puissant pétilllement à l'ouverture.

Sur un excellent poulet, **Le Corton Grand Cru Bouchard P&F 1983** est élégant et soyeux. Il est si délicat. Très agréable, il n'a pas une grande puissance mais il est très plaisant. Un excellent Brillat-Savarin, très crémeux, démontre une fois de plus que c'est le fromage absolument idéal pour les vins de Bourgogne.

Le **Vin de Paille Côtes du Jura Hubert Clavelin 1994** en demi-bouteille titre 16°. Il est doux et agréable, mais moins puissant que ce que j'attendais. Il est parfait avec un dessert au chocolat Reine de Saba, le dessert des anniversaires.

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

Lors d'un **autre déjeuner de famille**, ma fille cadette vient avec sa fille, laquelle est accompagnée de sa nounou pour déjeuner à la maison. J'ai envie de découvrir un champagne sur lequel je n'ai aucune indication, le **Champagne A. G. Jeanmaire à Epernay Cuvée Elysée 1966**.

Il y a une telle connaissance sur Instagram que quelqu'un va certainement expliquer pourquoi le Champagne Jeanmaire a fait une Cuvée Elysée. Je ne connais pas ce champagne et je l'ai acheté par curiosité. N'ayant pas de réponse j'ai demandé à la maison Laurent Perrier de chercher dans les archives de Jeanmaire, maison qu'ils ont acquise il y a quelques années. Aucune référence à la cuvée Elysée n'existe. Ce champagne restera une énigme.

Le champagne Elysée est doux, charmant, très rond. Il n'est pas très complexe mais il est extrêmement agréable. Cela confirme ma vision sur les vieux champagnes. Pour moi, c'est un monde complètement différent de celui des jeunes vins. Les jeunes champagnes ont de la force et de l'énergie, et la bulle est importante. Les vieux champagnes donnent du plaisir, du charme et de la douceur. Ils sont confortables. Pour d'autres vins, on peut voir une évolution avec l'âge. Pour les champagnes, c'est un autre monde.

J'ai beaucoup apprécié ce Champagne Jean maire Cuvée Elysée 1966.

J'ai ajouté à ce repas le **Château Ferran Graves Supérieures Martillac Béraud-Sudreau propriétaire 1964**. J'avais été séduit par sa couleur très dorée qui laissait présager un vin très agréable. Les Graves Supérieurs sont généralement assez doux, mais j'ai trouvé que ce vin était suffisamment sec pour qu'on puisse le goûter sur un poulet et la combinaison a été absolument parfaite. C'est un vin très agréable, dont je pense que sa qualité est très supérieure à ce que on pourrait imaginer dans son appellation.

J'avais acheté ce vin il y a longtemps, quand j'étais dans l'industrie sidérurgique, car la société Béraud-Sudreau avait la même activité que mon groupe. Nous étions en compétition et, à un moment donné, par les hasards de la vie, leur entreprise est entrée dans mon groupe.

Le président de cette entreprise était une personne formidable et nous sommes devenus amis. C'est lui qui m'a présenté à Alexandre de Lur Saluces, propriétaire du château d'Yquem, avec qui j'ai eu une relation devenue très amicale.

Amicales salutations de François Audouze