



Apéritif dans la maison du sud, visite de ma cave et dîner au restaurant Le Meurice, déjeuner au restaurant Pages avec un wagyu de Normandie ! Le 309e dîner de Wine Dinners au restaurant Astrance.



Cette **Romanée Conti Domaine de la Romanée-Conti 1967** fait partie des plus belles que j'aie eu la chance de déguster.

Nous recevons dans notre **maison du Sud** un voisin et son épouse pour un apéritif. J'ai essayé d'ouvrir depuis ce matin un **Champagne Salon 2007** dont je sais que le bouchon est très difficile à extirper. Pendant à peu près une heure, usant de divers ustensiles, j'ai un mal fou à sortir le bouchon. Le champagne fait un pschitt relativement calme et son parfum est très agréable.

Nos amis arrivent, l'apéritif est très traditionnel avec rillettes, un fromage au pesto, des olives, de la poutargue et des tartines de foie gras. Nous apprécions le champagne qui est vraiment excellent, très racé, pointu, très affûté, et d'une énergie incroyable. C'est un champagne frais et noble.

J'ai pris pour la suite un **Champagne Dom Pérignon 1983** qui est d'un monde complètement différent. Autant le champagne Salon est tout en énergie, autant le champagne Dom Pérignon est tout en grâce, charme et séduction. Et de plus, il est très agréable et confortable.

Cette expérience avec deux champagnes que tout diffère, fut un moment extrêmement agréable avec des voisins sympathiques.

Julien Launois, qui dirige les champagnes Paul Launois, m'avait contacté pour venir à l'un de mes dîners. Il est venu et j'ai accepté, ce que je ne fais normalement jamais, qu'il apporte une de ses bouteilles d'une série tout à fait particulière qui s'appelle « Single Barrel By Paul Launois ».

Quelque temps plus tard, j'ai rencontré un des dirigeants de la **maison Matrone**, qui est une société des Pays-Bas qui vend des champagnes, qui sont faits justement avec la maison Paul Launois.

Un ami m'a permis de rencontrer à nouveau les dirigeants de la société Matrone d'abord dans ma cave puis lors d'un dîner à **l'hôtel Le Meurice**.

La visite de cave a impressionné mes visiteurs. Nous nous sommes rendus ensemble à l'hôtel Le Meurice. Le menu que nous avons choisi avec nos amis est : petit pâté chaud de pintade et foie gras, salade amère / homard bleu croustillant, radis, amarante, poivre rouge / veau « grain de soie » grillé, sucrine, olive cassée, menthe cassées et menthe.

Le choix des vins a été fait à plusieurs, chacun ajoutant ses idées à celles des autres. Nous commençons par le **Champagne Pierre Péters Cuvée de réserve grand cru blanc de blanc sans année**. Ce champagne est élégant, je dirais presque sentimental, et le boire est le début idéal d'un repas.

Le premier champagne va servir de témoin au **Champagne Matrone Signature Séries Cuvée Nocturne onze mois de fût, mis en bouteille en 2021**. Ce qui me fascine dans ce champagne, c'est son parfum. Il est envoûtant, il est intrigant et il m'inonde de plaisir. Et le vin lui-même est agréable, pointu, tranchant, de belle composition. Mais c'est ce parfum qui me semble idéal et je pense que c'est lié à la température de service qui était absolument parfaite. Nous en avons parlé plus tard et j'ai suggéré à mes amis de faire des essais sur la température idéale pour que ce parfum prodigieux puisse 'exploser'. Car c'est surtout cela qui fait de ce champagne un champagne hors du commun.

Nous avons bu ensuite un **Chassagne Montrachet 1<sup>er</sup> Cru les Caillerets Domaine Marc Morey 2020**. Il est très plaisant, sans singularité particulière. Ensuite, nous avons essayé, juste pour le plaisir, un **Champagne Petite Fleur, Fleur de Miraval Brut Rosé sans année** qui est une coquetterie intéressante, fruit des idées de Brad Pitt et de ceux qui l'accompagnent. Il aura beaucoup de succès du fait du propriétaire, mais aussi de sa qualité plaisante.

Nous avons ensuite, pour le veau, un **Chambolle-Musigny Amiot 2023**, solide et sympathique, qui a bien accompagné cette viande.

Ce repas dans un hôtel dont la salle à manger est d'une beauté extrême nous a permis d'évoquer de nombreuses idées, et des recherches qu'il est toujours un plaisir d'explorer.

Au **restaurant Pages**, j'invite un ami qui a, parmi toutes ses activités, participé à la création de beaux livres, dont celui sur les grands crus classés de 1855. Il vient accompagné d'une journaliste et écrivain.

J'ai voulu apporter des vins qu'aucun d'eux ne connaîtrait vraiment.

Avant de goûter mes vins, nous commençons par un **Champagne Le Météque Guillaume Marteaux sans année**, qui est offert par **Pierre-Alexandre**, le directeur de Pages. Ce champagne très jeune, voire trop jeune, est un bon moyen pour mettre en valeur le **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1979**. Ce champagne est splendide, il est maintenant à un à un niveau de maturité tout à fait exceptionnel. Et c'est le champagne qu'on aime, c'est à dire qu'il a tout, la douceur, mais la puissance aussi. Il est riche et cohérent.

Le menu du repas que j'ai mis au point avec le **chef Ken** est : carpaccio de pagre / carpaccio de wagyu / poisson maigre sauce vin rouge / wagyu japonais et wagyu de Normandie / financier.

Les carpaccios, l'un de poisson et l'autre de viande, accompagnent idéalement le grand champagne.

Le **Clos Vougeot Faiveley années 20** est très riche et très subtil. Il y a beaucoup de délicatesse dans ce vin et une belle longueur. Il est aussi charmant, offrant la gracieuse finesse des grands vins bourguignons.

Il est suivi par le **Vega Sicilia Unico 1941** que j'avais apporté parce qu'il avait un niveau assez bas. Je voulais montrer à mes convives qu'un bas niveau n'est pas forcément un signe de faiblesse. Et en fait, ce vin se montre absolument prodigieux. Il est profond, dense et intense. Un vrai bonheur. Pourquoi avons-nous pris aussi un wagyu de Normandie ? C'est pour une raison très amusante. Un boucher est venu livrer ses produits à la maison Pages. J'ai vu qu'il avait quelque chose qui ressemblait à un wagyu. Je lui ai demandé ce que c'est et il m'a dit qu'il a le droit de faire un wagyu en Normandie car il respecte

les règles. J'ai donc dit au chef Ken que nous allions l'essayer. Et en fait, la démonstration n'est pas très brillante car le wagyu japonais est vraiment particulièrement gourmand, alors que le wagyu de Normandie ressemble plus à une pièce de bœuf qu'à un véritable wagyu. Mais il est amusant mais aussi important d'avoir tenté cette expérience.

Ce fut un très agréable et joyeux repas.

Le **30e dîner de Wine Dinners** se tient au **restaurant Astrance**. Nous sommes 12, dont deux personnes qui habitent à Singapour et qui, après notre dîner, vont nous quitter pour aller en Grèce. Et les autres participants sont français. Il y a seulement quatre personnes qui n'ont pas participé à mes dîners.

Le menu a été mis au point avec **Pascal Barbot** qui, hélas, ne pouvait pas être parmi nous, mais il avait donné de telles instructions que le dîner s'est déroulé absolument parfaitement.

Nous commençons l'apéritif par un **Champagne Pommery & Greno for Coronation Elizabeth II of July 2nd 1953 millésime 1947**. Ce champagne est particulièrement brillant. Il est très puissant, très bien construit et d'une grande solidité. Il a accompagné les propos de présentation de mes dîners et des amuse-bouches délicats.

Le menu : palet gribiche & courgetti, gougère parmesan & mélilot, navet doux au naturel & citron rôti / bulot & algues, huître - pomme & cresson, praire & jus d'agrumes légèrement parfumé au piment, riz koshihikari fraîchement poli & jus marinière / médaillon de homard & bisque de crustacé, biscotte à la confiture de crevette / fricassée de pigeon, cœur et moelle, petits pois à peine cuisinés / asperge blanche - gigot d'agneau poché & consommé de jambon ibérique / morille blonde au vin jaune / tarte tatin / gâteau de semoule aux raisins & caramel d'épices / financier 'François Audouze' à l'eau de rose.

Juste après le Pommery 1947, nous buvons le **Champagne Dom Pérignon 1934** et je suis extrêmement ému parce que c'est un champagne qui est quasiment introuvable aujourd'hui et qui est d'une telle délicatesse sentimentale que moi aussi je suis touché par son côté sentimental. L'accord avec les entrées est émouvant tant les goûts complexes sont d'une richesse infinie.

Le **Y du Château d'Yquem 1985** est d'une rare puissance. C'est un vin fort, qui a un botrytis marqué, mais qui ne nuit pas au caractère sec du vin. C'est un beau et grand Y, d'un beau millésime comme le 1988.

Nous buvons ensuite le **Château Longueville Pauillac-Médoc Baron de Pichon-Longueville 1929**, qui est d'une totale élégance et qui est servi avec le **Château Léoville Las Cazes 1929**. Le fait d'avoir deux vins de 1929 est particulièrement impressionnant parce que c'est sans doute avec 1928, les 2 années les plus grandes du siècle.

Les deux vins rouges sont très voisins en termes de goût, mais le Pichon Longueville, plus élégant, plus gracieux, aura beaucoup plus de faveurs de la part de mes convives. L'accord avec le homard cuit à la seconde près est merveilleux.

Ensuite, nous allons boire la **Romanée Conti Domaine de la Romanée-Conti 1967**. Au moment de l'ouverture, j'avais pu tirer le bouchon, un bouchon d'une qualité absolument exceptionnelle et le parfum était tellement délicat que j'étais ravi. Et ce parfum s'est conservé au moment où le vin est servi. C'est une Romanée Conti que je dirais exemplaire, car tout en elle est grâce, subtilité et délicatesse.

On n'a pas, on ne cherche pas la puissance avec les Romanée-Conti, on cherche les complexités et l'émotion. Et le pigeon à la chair délicate est le compagnon idéal pour une Romanée Conti si subtile.

Le **Nuits Saint-Georges Les Cailles Morin P&F 1915** est un de mes vins chouchous parce que j'en ai bu quatorze de ce millésime et chaque fois que je l'ai mis dans des dîners, il a été classé dans les premiers. Il sera classé aujourd'hui deuxième des votes.

Ce vin, c'est la puissance tranquille, qu'est-ce à dire ? C'est un vin solide, extrêmement charpenté et d'un calme absolu, qui est compatible avec tous les mets qui lui sont proposés. Comme cela fait presque trente ans que je bois ce vin, on peut imaginer qu'il aura encore cette prestance dans un siècle.

Ensuite, nous avons un **Hermitage La Chapelle Jaboulet présumé 1939** dont je pense, d'après mes dossiers, que c'est un 1939.

Les Hermitage la Chapelle sont toujours solides et structurés. Celui-ci est très agréable, mais évidemment, après deux vins de Bourgogne exceptionnels, il est un peu plus discret.

Le **Château Chalon Jean Bourdy 1895** est vraiment l'exemple du Château Chalon historique et éternel, joliment équilibré. Il est extrêmement plaisant et la composition sur la morille est idéale pour le mettre en valeur.

Le **Château d'Yquem 1905** est évidemment une grande rareté. Il est subtil et délicat, il a une belle longueur, il manque un tout petit peu de puissance, mais cela arrive selon les années pour le château d'Yquem. La tarte Tatin est un prolongement parfait de son goût.

Enfin, nous finissons sur un **Muscat Mas d'Eu mis en bouteille en 1889 # 1850** dont la date de 1850 est estimée car la mise en bouteille en 1889 pourrait indiquer une date de création beaucoup plus ancienne.

Ce muscat est exceptionnel, brillant. Pour moi, il fait partie de ces alcools qui sont totalement éternels. C'est à dire qu'on se dit que dans quelques siècles, ce vin serait toujours le même, car il est indestructible, d'une richesse invraisemblable, d'une longueur et d'une complexité extrême. C'est un alcool parfait et brillant.

Le classement des vins du 309ème dîner est assez intéressant. Première constatation, tous les vins ont eu au moins un vote et même au moins deux votes. Il y a eu au total six vins qui ont été nommés premiers. Il y a la Romanée-Conti qui a eu 5 votes de premier, le champagne Pommery et le champagne Dom Pérignon qui ont eu 2 votes de premier, le Pichon Longueville 1929, un vote de premier comme le Nuits Saint-Georges les Cailles 1915 et le Muscat Mas d'Eu 1850 aussi un vote. Cette diversité est toujours extrêmement plaisante, car chaque convive trouve des vins qui le passionnent.

Les votes de l'ensemble de la table sont : 1 - **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1967**, 2 - **Nuits Saint-Georges Les Cailles Morin P&F 1915**, 3 - **Champagne Dom Pérignon 1934**, 4 - **Muscat Mas d'Eu mis en bouteille en 1889 # 1850**, 5 - **Château Longueville Pauillac-Médoc Baron de Pichon-Longueville 1929**, 6 - **Champagne Pommery & Greno for Coronation Elizabeth II 1947 July 2nd 1953**.

Mon vote est : 1 - **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1967**, 2 - **Muscat Mas d'Eu mis en bouteille en 1889 # 1850**, 3 - **Château d'Yquem 1905**, 4 - **Champagne Dom Pérignon 1934**, 5 - **Nuits Saint-Georges Les Cailles Morin P&F 1915**.

L'un des plats les plus exceptionnels a été celui où on nous a servi un bulot, une huître et une praire avec le fabuleux riz Koshihikari fraîchement poli. Ce plat est extraordinaire. Et comme les champagnes étaient grands, le plat était à son aise avec les complexités des champagnes.

Le homard et le pigeon ont été parfaits mais attendus, alors que l'asperge blanche avec un Hermitage 1939, ça, c'est une jubilation personnelle car, comme vous le savez, j'adore que les accords fassent du hors-piste.

La morille blonde a été divine avec le Château Chalon, la tarte Tatin était absolument ce qu'il fallait pour l'Yquem 1905 et le financier met en valeur tous les alcools d'une façon formidable.

En deux mots, ce fut un dîner exceptionnel.

Amicales salutations de François Audouze