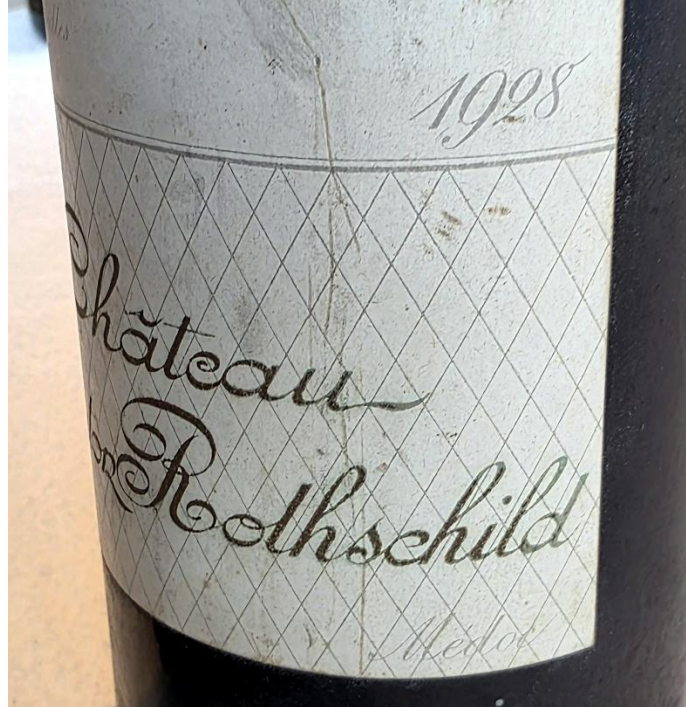




Le 311^e repas de wine-dinners au restaurant Plénitude.



Ce **Château Mouton Rothschild 1928** est le septième que j'aie bu. Exceptionnel, il est le premier du vote des participants à ce grand repas.

Le **311^e repas de wine-dinners** se tient au **restaurant Plénitude**. J'avais préparé le menu avec le chef **Arnaud Donckele**, d'abord lors d'une réunion de travail avec son chef exécutif **Clément** et le sommelier **Emmanuel**. Je suis ensuite revenu pour tester certaines recettes et ajuster, si nécessaire, la présentation de quelques plats.

J'arrive à 9h30 à l'hôtel Cheval Blanc Paris, où je suis accueilli par **Chloé** qui va m'assister pour l'ouverture des vins. Je crois n'avoir jamais connu une séance d'ouverture aussi éprouvante. De nombreux bouchons sont extrêmement difficiles à extraire, en particulier celui du premier vin que je souhaite ouvrir : le Mouton Rothschild 1928.

Le bouchon adhère au goulot avec une telle force qu'il est pratiquement impossible de l'extraire d'un seul tenant. Je dois procéder par petites parcelles, avec une infinie patience. Lorsque l'opération est presque terminée, mon ami Wang, venu de Singapour, enlève minutieusement les dernières miettes de liège restées dans le col de la bouteille.

Au moment où le vin se découvre enfin, je le sens et je suis saisi par le parfum le plus extraordinaire que l'on puisse imaginer pour un grand Bordeaux. Je fais immédiatement sentir ce vin à Clément. Comme moi, il considère que nous sommes face à une expression proche de la perfection absolue. C'est l'un des plus beaux parfums de vin qu'il nous ait été donné de rencontrer.

J'ouvre ensuite les autres bouteilles. Dans l'ensemble, les impressions olfactives sont largement positives et les bonnes surprises l'emportent nettement sur les éventuelles réserves.

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

Un incident marquant survient lors de l'ouverture de La Tâche Domaine de la Romanée-Conti 1960. Sans que j'exerce le moindre effort, le bouchon tombe directement dans le vin. En le retirant, nous constatons que le bouchon est complet, parfaitement cylindrique, mais d'un rétrécissement spectaculaire. Rarement ai-je vu un bouchon s'être contracté à ce point au fil des décennies.

Mis à part cet épisode, les ouvertures se déroulent convenablement. Les parfums les plus impressionnants sont ceux du Mouton Rothschild 1928 et du Malaga 1872. Le premier offre une noblesse et une perfection remarquables, tandis que le second déploie un bouquet littéralement explosif, d'une puissance aromatique hors du commun.

Les convives commencent alors à arriver et le déjeuner peut débuter.

Le repas se tient dans la grande salle du restaurant Plénitude. Nous prenons place à celle que l'on appelle désormais la « table François Audouze », une table conçue à ma demande pour mes repas lorsque je privatise le lieu.

Nous sommes quatorze convives, ce qui est inhabituel. Initialement, nous aurions dû être treize, mais l'un des inscrits s'est désisté. J'ai alors contacté plusieurs amis et, fait amusant, deux d'entre eux ont répondu positivement exactement au même moment. J'ai donc décidé de les accueillir tous les deux. Et j'ai ajouté deux vins au programme, deux vins de 1923. Sur les quatorze participants, treize ont déjà pris part à au moins un de mes dîners. Un seul découvre pour la première fois l'univers des wine-dinners.

On nous a servi le **Champagne Dom Pérignon 1988 en magnum**, au moment où j'ai présenté les règles ou les suggestions qui précèdent notre repas. Nous sommes à table et les amuses bouches, dont une huître exceptionnelle, vont accompagner ce Dom Pérignon 1988 solide et serein, compagnon évident de gastronomie.

Le menu composé par Arnaud Donckele est : amuse-bouches et huître gratinée / langoustine, pomme de mer, algues 'Pour' éphémère « Champenois » / sandre, artichaut, livèche 'Pour' sauce à manger « Carciofi » / Bécasse des mers « Audouze » / Escargot, aillet, basilic 'Pour' bouillon « Cansoun » / Ris de veau, morilles, vin de noix 'Pour' jus tranché « Sotolon » / Pigeon, amandine, herbettes 'Pour' salmigondis « Féral » / Vapeur de Comté / Souvenir affectif 'Pour' double sauce « Crocus d'Orient » / Financiers François Audouze.

J'aime beaucoup l'usage du mot 'Pour' qui montre que le plat est fait pour la sauce et non pas la sauce pour le plat.

Au service suivant, deux vins sont présentés simultanément : **Château Laville Haut-Brion 1947** et **Montrachet domaine Ramonet 1978**. Ces deux vins offrent des personnalités radicalement différentes. Le Montrachet séduit par une grâce émouvante, celle d'une jeunesse encore éclatante, soutenue par une puissance considérable. Tout y est harmonie, équilibre et distinction fruitée.

Le Laville Haut-Brion 1947 est d'une nature totalement différente. Malgré son âge respectable, il paraît incroyablement jeune. Il affiche une vitalité débordante, une énergie presque insolente, comme si les décennies n'avaient eu aucune prise sur lui. Sa fraîcheur et son dynamisme impressionnent l'ensemble des convives. Sa longueur est infinie.

Les deux vins blancs servis ensemble sont particulièrement enthousiasmants et s'accordent magnifiquement avec la langouste à la cuisson parfaite.

Arrive ensuite le **Château Mouton Rothschild 1928**. La veille, en dégustant le Pétrus 1959, j'avais ressenti une émotion presque physique. Avec ce Mouton, la même sensation se reproduit. J'ai le sentiment de toucher à une forme de perfection absolue du vin de Bordeaux. L'émotion est intense. Je reviens sans cesse à mon verre et, à chaque gorgée, je ressens le même frisson devant un vin d'une telle puissance, d'une telle harmonie et d'un tel accomplissement.

J'ai toujours considéré que les plus grands Mouton sont 1945 et 1900. J'aurais tendance à penser que ce 1928 est de ce calibre.

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

À ses côtés est servi le **Château Lafite Rothschild 1945**. Pris isolément, ce vin serait unanimement considéré comme exceptionnel. Mais la proximité du Mouton Rothschild 1928 rend la comparaison difficile. Le Lafite est grand, très grand même, mais le Mouton évolue à un niveau qui paraît presque inaccessible. La profondeur du Lafite est remarquable.

Les deux rouges accompagnent aussi les bécasses des mers, c'est-à-dire les rougets que le chef a la gentillesse d'associer à mon nom car j'aime les accords que l'on peut trouver avec Pétrus mais aussi avec le puissant Lafite.

Le **Champagne Moët & Chandon 1914** est une pause que je voulais faire entre les vins rouges de Bordeaux et ceux de Bourgogne. Je dois traverser une période de grande émotivité car je ressens la même émotion physique avec ce champagne que celle que je venais de vivre avec le Mouton 1928.

J'ai toujours considéré que 1914 est le plus grand des Moët, devant le légendaire 1911 et celui d'aujourd'hui confirme ma préférence. En ce champagne tout est rêve, avec des saveurs dont le seul mot qui les caractérise est 'rêve'. L'association à l'escargot est mythique.

Le service suivant réunit **La Tâche Domaine de la Romanée-Conti 1960**, et le **Grand Musigny Domaine Faiveley 1906**. La Tâche n'a absolument pas souffert de l'incident du bouchon tombé dans la bouteille. Elle offre une expression noble, racée et parfaitement accomplie de ce grand cru exceptionnel.

Mais le véritable choc vient du Musigny 1906. Boire aujourd'hui un vin âgé de cent vingt ans qui conserve un fruit aussi expressif est profondément émouvant. Pour moi, il s'agit sans doute de la plus grande surprise de ce repas, juste après l'éblouissement provoqué par le Mouton Rothschild 1928. Rencontrer un vin de cet âge encore aussi fringant, aussi jeune d'apparence, aussi complet dans son expression, est un privilège rarissime.

Les deux vins accompagnent le ris de veau puis le pigeon, deux plats exceptionnels.

L'**Hermitage La Chapelle blanc Paul Jaboulet Aîné 1923**, s'il avait été servi seul, aurait suscité une vive émotion. Mais après la succession de vins rouges d'une telle intensité, il paraît presque discret. Il n'en demeure pas moins un vin de très grande qualité qui lui aussi, comme le Moët, explore des saveurs que l'on ne trouve nulle part ailleurs.

À ses côtés, le **Château-Chalon Bourdy 1921** s'impose immédiatement. C'est un Château-Chalon emblématique, archétypal même, exprimant avec force tout ce que l'on attend de cette appellation bénie du Jura. Sa puissance est remarquable.

Le **Château d'Yquem 1898** se présente sous un registre totalement différent. C'est un Yquem délicat, tout en finesse et en subtilité. Son expression est discrète mais particulièrement séduisante. Il charme davantage qu'il n'impressionne, ce qui ne l'empêche pas d'obtenir un vote de premier d'un des participants.

Le **Massandra Collection Sotheby's Madeira 1923** se révèle d'une élégance remarquable. C'est un madère subtil, frais, presque féminin, raffiné dans chacune de ses nuances de roses. Son charme est incontestable.

Puis arrive le **Malaga 1872**. Là, tout change de dimension. Son parfum surgit avec une force irrésistible, envahissant l'espace et le palais avec une puissance spectaculaire. Le vin lui-même est un conquérant. Il avance avec assurance, imposant sa personnalité à tous les autres. Sa richesse aromatique, sa densité et son énergie sont saisissantes. C'est tout simplement un vin immense.

Comme je l'ai déjà fait une fois, je demande à Arnaud Donckele que toute son équipe vienne dans notre salle pour que nous puissions applaudir le travail qu'ils ont fait. C'est toujours un moment émouvant et Arnaud, taquin, mettant ses mains sur mes épaules alors que je suis assis, dit : « En fait, à chaque fois qu'on fait des repas avec François, François nous fait souvent refaire les recettes, jusqu'à ce qu'on arrive à ce qu'en fait on a été simplement les apprentis de François ». Quelle gentillesse, quelle humilité et quelle complicité !

C'est le moment de voter. Nous sommes 14 à voter pour nos cinq vins préférés. Les 13 vins ont eu au moins un vote, ce qui est toujours plaisant. Six vins ont eu l'honneur d'être désignés premiers. Le Mouton 1928 a eu cinq votes de premier, le Moët 1914 a eu trois votes de premier, le Montrachet Ramonet 1972 et le Grand Musigny 1906 de Faiveley ont eu deux votes de premier et l'Yquem 1898 a eu un vote de premier.

Le classement de l'ensemble de la table est : **1 - Château Mouton Rothschild 1928, 2 - Champagne Moët & Chandon 1914, 3 - Grand Musigny Domaine Faiveley 1906, 4 - Montrachet domaine Ramonet 1978, 5 - Malaga 1872, 6 - Château Lafite-Rothschild 1945.**

Mon classement est : **1 - Château Mouton Rothschild 1928, 2 - Champagne Moët & Chandon 1914, 3 - Grand Musigny Domaine Faiveley 1906, 4 - Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné Blanc 1923, 5 - Malaga 1872.**

Une fois les votes effectués, nous montons au septième étage de l'hôtel Cheval Blanc, sur la terrasse dominant Paris. J'avais prévu ce moment afin que ceux qui le souhaitent puissent profiter du plein air et fumer de beaux cigares.

J'ai apporté avec moi un **Rhum Saint James années 1910 ou 1920**. Il est absolument extraordinaire. On y retrouve toute la puissance et une intensité que l'on attend d'un très grand rhum ancien, mais aussi un charme et une séduction rares.

Alors que cela fait 35 ans que je n'ai plus fumé, j'allume un cigare Cohiba datant de l'époque où je fumais encore. Le temps ne l'a nullement altéré. L'association de ce cigare parfaitement conservé avec ce rhum majestueux procure un plaisir rare et constitue une conclusion idéale à cette journée exceptionnelle. Une petite anecdote : sur le goulot de la bouteille le prix du rhum est marqué : « 21,25 francs, verre compris ». Il s'agit d'anciens francs, donc c'est 0,21 nouveau franc, ce qui signifie 0,03 €. On peut mesurer ainsi la dégradation de notre monnaie.

Ce qui ne nous empêchera pas de considérer ce repas comme l'un des plus grands, voire le plus grand des 311 dîners que j'ai organisés tant les accords mets et vins ont été sublimes.

Amicales salutations de François Audouze