



Divers repas dans la maison du sud en fin de vacances et un repas au restaurant Lilou d'Hyères, préparation du menu d'un repas à Plénitude de Cheval Blanc Paris, déjeuner de famille et déjeuner au restaurant Nicolas Flamel.



Ce **Château Palmer 1966** s'est montré brillant. Il est raconté dans ce bulletin

Pour ma fille aînée, j'ouvre un **Champagne Salon 2015**. J'ai un amour particulier pour le champagne Salon et j'ai été très frappé par la prestance du 2015 lorsque je l'ai bu à sa sortie sur le marché.

Celui-ci fait un pschitt extrêmement puissant. L'attaque du vin est très forte, tout en étant charmeuse, et la longueur est très grande.

Nous essayons ce champagne sur plusieurs éléments. D'abord, un caviar Baeri de Kaviari, avec une baguette et du beurre. L'accord est parfait. Avec des pommes de terre et du caviar, l'accord est aussi très grand, peut-être même meilleur.

Ensuite, nous prenons de la rillette et, là, l'accord n'est pas du tout intéressant, car le gras de la rillette fait paraître le champagne assez timide. En revanche, avec un très beau saucisson, nous trouvons un accord morganatique idéal.

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

C'est surtout avec le Red Leicester que le champagne va être exceptionnel et, ce qui m'a surpris, encore meilleur que sur du camembert Jort, que j'adore associer avec les champagnes Salon.

Nous profitons pleinement de ce champagne qui est manifestement grandiose et qui aura un avenir glorieux.

Par le biais d'un ami archéologue, nous invitons des personnes qui sont en charge de la conservation d'objets antiques. L'une est française et l'autre italienne. Pour l'apéritif j'ai ouvert un **Champagne Dom Pérignon 1993**. J'ai toujours eu un faible pour cette année considérée comme discrète, car elle est apparue entre 1990 et 1996 deux années brillantes. Mais Dom Pérignon réussit les années faibles, comme le fait le Domaine de la Romanée Conti.

Le bouchon est de très belle qualité. Il n'y a aucun pschitt à l'ouverture ce qui est étonnant. Le champagne est de belle couleur, et n'a pratiquement plus de bulle mais a un joli pétillant.

En bouche, il a l'exquise rondeur des champagnes anciens. Sur la poutargue, ce Dom Pérignon est parfait. Notre invitée italienne tombe amoureuse de cette poutargue au goût si intense et percutant.

Nous avons longuement discuté avec ces personnes passionnantes. Il est envisagé que nous nous revoyions.

Pendant nos vacances dans le sud de la France, nous avons reçu presque tous nos enfants et petits-enfants, à de très rares exceptions près. La dernière à nous rejoindre, en fin de séjour, est l'une de nos petites-filles, âgée de 19 ans. Elle s'est peu à peu acclimatée aux vins anciens, sans que je fasse quoi que ce soit pour lui imposer ce genre de dégustation.

Ce soir-là, j'ai envie d'ouvrir un **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1971**. Le millésime 1971 est grand dans de nombreuses régions. Ce qui est absolument frappant, c'est que ce champagne est grand, puissant, large, et offre un plaisir de dégustation considérable. Comme quoi les Moët & Chandon Brut Impérial anciens sont des valeurs sûres, ce que l'on ne soupçonnerait pas pour un vin produit en aussi grandes quantités. Ma petite-fille l'a beaucoup apprécié, sur la poutargue, le saucisson, des rillettes et mille autres petites choses.

Pendant le séjour de notre petite-fille, ma femme veut lui faire des cadeaux, et elles vont ensemble faire du shopping dans un magasin qui vend à la fois des vêtements de grande qualité et des objets de décoration tout à fait intéressants. Ce magasin qui s'appelle **la Banane d'or** se trouve à proximité immédiate du **restaurant Lilou à Hyères**, et je les attends pendant leurs emplettes en bavardant avec **Hélène**, la charmante sommelière du restaurant.

Nous déjeunons et j'ai choisi avec elle un **Champagne Billecart-Salmon Cuvée Nicolas François je crois de 2010**, d'une élégance évidente. J'ai apporté un **Hermitage Delas Frères 1969**, exemple de rigueur, de construction et de douceur, que sa maturité intelligente rend très agréable. Il y a beaucoup de très bonnes choses dans ce vin du Rhône.

La cuisine du restaurant Lilou est très pertinente, fondée sur des produits de grande qualité, et l'on sent que le chef et son épouse Hélène, la sommelière, ont l'ambition d'offrir une cuisine et des accords qui méritent des encouragements.

Nous recevons **l'un de nos voisins** pour un apéritif dînatoire, et j'ai prévu d'ouvrir à cette occasion un **Champagne Krug Grande Cuvée étiquette crème**, qui correspond à une période où les vins entrant dans l'assemblage tournent en moyenne autour de 1985. On sent immédiatement la noblesse absolue de ce très grand champagne, noble et impressionnant.

Il restait quelques boîtes de caviar de notre fête du 15 août, et j'ai pu faire plaisir à notre voisin en accompagnant le champagne d'une poutargue de très grande qualité, puis d'un caviar baeri très expressif. Nous avons passé une excellente soirée à bavarder de politique, le sujet qui occupe en ce moment toutes les conversations en France.

Nous allons organiser un repas tout à fait hors norme avec **Arnaud Donckele**, le chef brillant du restaurant Plénitude de l'hôtel Cheval Blanc Paris. Nous nous réunissons pour préparer le menu avec lui, avec Clément, le chef exécutif, avec le directeur du restaurant et avec plusieurs personnes chargées de l'organisation des événements de ce grand restaurant.

Lorsque nous préparons le menu de ces repas, j'aime apporter des vins ou des alcools aux goûts que l'on rencontre très rarement. J'ai choisi cette fois un **Vermouth Cinzano des années 1930**. Tout le monde l'a goûté : c'est évidemment un monde à part, d'une complexité extrême. Cela ne nous empêche pas de travailler. C'est Arnaud Donckele qui propose les plats, et j'avais demandé que l'on laisse libre cours à l'inventivité, quitte à casser les codes et les habitudes. Ainsi, nous servirons du poisson après la viande et nous ferons des accords que personne n'imaginerait. C'est ce qui rend passionnant ce grand moment de préparation d'un menu extraordinaire.

Il y aura dans ce repas trois vins de 1811, cinq vins de 1865 et un champagne que l'on peut dater des environs de 1820. Ce sera un repas absolument extraordinaire et totalement hors norme.

Un dimanche, **je reçois** l'une de mes filles, qui vient avec sa fille. Ma femme est encore dans le Sud, aussi ce sont elles qui ont fait les courses pour le déjeuner. Je m'occupe plus particulièrement des vins.

Je choisis un **Champagne Pommery 1983**, car je regrette que cette maison connaisse des difficultés alors que la qualité de ses champagnes n'est pas en cause. Je choisis aussi un Château Palmer 1966, qui a une particularité : son étiquette est blanche, alors que les étiquettes de Palmer sont généralement noires ou d'un bleu très foncé. Je ne sais d'ailleurs pas si 1966 est la seule année à avoir connu une étiquette blanche. Il s'agit sans doute d'une mise en bouteille du négoce de l'une des familles propriétaires du château.

Nous prenons l'apéritif avec le Pommery 1983. Chose étonnante, il fait à l'ouverture un « pschitt » tout à fait significatif, ce qui pour un champagne de 43 ans est une performance. Le bouchon est très beau et la bulle encore bien agréable. C'est un champagne accompli et très rond. Il n'a pas la complexité des plus grands champagnes, mais il compense par une cohésion qui le rend extrêmement agréable.

Nous passons à table et je sers le **Château Palmer 1966**. À l'ouverture, trois heures plus tôt, le bouchon était très beau et le niveau situé entre mi-épaule et haute épaule, ce qui est très bien. Ce qui m'avait frappé, c'était son parfum, absolument splendide.

À table, nous sommes surpris de le trouver aussi cohérent, affirmé, et d'un plaisir aussi grand. Il est en outre d'une noblesse rare. C'est vraiment un margaux de très grande qualité, et le millésime 1966 devient avec le temps de plus en plus intéressant.

J'ai failli commettre un crime. J'avais acheté un époisses absolument superbe, fromage traditionnellement réservé aux vins de Bourgogne, et je l'ai essayé avec le Château Palmer. L'accord s'est révélé extrêmement intéressant. Honte sur moi d'avoir trahi la Bourgogne !

Nous avons beaucoup bavardé. Ma fille et ma petite-fille ont débarrassé et tout rangé, puis nous sommes allés nous promener dans une forêt de plusieurs centaines d'hectares, une vraie forêt où l'air que l'on respire est d'une fraîcheur absolue. Ce fut un beau dimanche en petit comité de famille.

Lorsque j'ai appris que le restaurant Pages allait fermer pour deux ans, je me suis dit qu'il fallait trouver un lieu où je pourrais créer la même complicité pour préparer des repas, qu'il s'agisse de déjeuners entre amis ou de wine-dinners. J'ai donc proposé à un ami, avec qui j'étais déjà allé au **restaurant Nicolas Flamel**, d'y retourner pour voir où se situe aujourd'hui sa cuisine.

Pour ce déjeuner, j'ai prévu d'apporter un **Grands Échezeaux Domaine de la Romanée-Conti 1967**. Je pensais ouvrir la bouteille vers 10 heures au restaurant, mais celui-ci n'ouvre qu'à midi. J'ai horreur d'ouvrir les vins chez moi avant d'arriver au restaurant, mais dans ce cas de figure, je me résous à l'ouvrir dans ma cave.

Le niveau est convenable. Lorsque j'enlève la capsule, je découvre que le haut du bouchon est dur comme du béton. Je le pique de façon à pouvoir engager la mèche du tire-bouchon dans le liège, et ce

que je redoutais arrive : lentement mais sûrement, le bouchon glisse dans le vin. Impossible de mettre la main sur l'outil qui permet de repêcher les bouchons tombés. Il ne me reste qu'une solution : verser le vin dans une carafe et espérer ensuite extraire le bouchon de la bouteille. Je n'y parviens pas. C'est donc avec une carafe fermée contenant le vin, et la bouteille vide avec son bouchon à l'intérieur, que je me rends au restaurant.

J'arrive un peu en avance, la table ayant été réservée au nom de mon ami. Lorsque **Yassin** me voit, on sent qu'il est très touché de ma venue : il me suit sur Instagram et avait été heureux de me rencontrer. Arriver en avouant que l'on apporte un vin dans des conditions tout à fait inacceptables a quelque chose d'amusant, et j'aime ces moments qui paraissent impossibles et redeviennent possibles. Je montre tout cela à Yassin, en lui signalant que beaucoup de poussières flottent dans le vin.

Mon ami arrive, nous nous installons et parcourons la carte des mets et celle des vins. Lorsque j'y vois un **Champagne Rare 2013**, il n'y a plus de choix possible : il faut absolument le commander.

Notre menu est le suivant : tarte de champignons des bois, praliné de noisette, coulis persillé / paleron de veau confit, ris de veau croustillant, déclinaison de céleri-rave, oignons grelots confits, jus de veau à la truffe / le soufflé Nicolas Flamel parfumé au Grand Marnier, vanille de Madagascar.

Lorsque Yassin sert le vin, les poussières apparaissent dans les verres, et il faut le filtrer à travers un chinois. Au nez, c'est incroyable : une pureté invraisemblable et une expression iconique de la Romanée-Conti.

Le Champagne Rare a fait un joli petit « pschitt » à l'ouverture. Sur des couteaux cuisinés avec des légumes acidulés, l'accord est absolument parfait. Sur la tarte de champignons des bois, le champagne est merveilleux. C'est bien sûr un champagne jeune, à la bulle discrète, mais d'une énergie incroyable, d'une belle largeur et d'une gourmandise vraiment noble. C'est un très grand plaisir.

Sur le paleron de veau, le Grands Échézeaux est tout à fait exceptionnel. Peut-on imaginer qu'un vin dont le bouchon est tombé dans le liquide, qui a voyagé en carafe jusqu'au restaurant, se montre maintenant parfait, expression absolue du charme des vins du Domaine ? La capacité des vins de la Romanée-Conti à retrouver un état parfait est toujours aussi fascinante.

Comme il nous reste du vin après le paleron, nous demandons du fromage, mais au vu de ceux qui nous sont proposés, il nous paraît plus opportun de prendre simplement du pain. Le vin continue d'être parfait. Sur le délicieux soufflé, le Champagne Rare reste exceptionnel.

À la fin du repas, avec la joie de Yassin, si heureux de nous servir, nous sommes ravis d'avoir partagé un repas généreux, simple, d'une qualité de cuisine certaine. Il préfigure les repas que je viendrai organiser ici, car j'adopterai très sûrement ce restaurant pour des repas futurs.

Amicales salutations de François Audouze