



wine-dinners

Déjeuner de conscrits au Yacht Club de France, déjeuner au restaurant Garance, déjeuner d'anniversaire à la maison.



Ce **Châteauneuf-du-Pape Paul Jaboulet Aîné 1955** est d'un parfait accomplissement. Il est raconté dans ce bulletin

Notre **groupe de conscrits** s'est agrandi d'une unité. Nous avons fermé les yeux sur l'âge de ce jeune conscrit comme nous l'avions déjà fait pour un autre ami. Disons que quand on aime on ne compte pas.

C'est le nouveau presque conscrit qui nous invite pour la première fois au siège du **Yacht Club de France**. Il a travaillé avec **Thierry Le Luc**, le directeur de la restauration pour mettre au point le menu et les vins.

Le résultat de leurs travaux est : hors d'œuvre en apéritif avec coquilles Saint-Jacques, ris de veau, charcuteries fines, toasts de foie gras / carpaccio de bar et mangue ivoirienne et croustillant de Saint-Jacques / filet de veau Ségala de l'Aveyron, pommes Président, légumes de saison, sauce poivre / fromages d'Éric Lefebvre MOF / Saint-Honoré revisité, fraises, basilic.

**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)**

Sur le menu l'étiquette du veau fermier d'Aveyron figure et je ne résiste pas au plaisir de mentionner ce qui est indiqué : « né et élevé à la ferme dans de bonnes conditions de confort et de bien-être, allaité par sa mère et nourri de compléments de céréales et de foin de la ferme. L'origine est France Occitanie et l'absence d'OGM ainsi que les indications sont certifiées par un organisme tiers indépendant, dont les coordonnées du service consommateur sont données ». Ce texte montre le fossé qui existe entre une alimentation de qualité et ce qu'on appelle la 'malbouffe'.

Comme toujours, les mets de l'apéritif sont si copieux et si bons que toutes nos résolutions de modération fondent comme un iceberg. Le **Champagne Deutz Brut Classic sans année** ne m'émeut pas. Est-ce parce que mon palais n'était pas préparé, c'est possible, mais le courant ne passe pas, alors que j'aime les champagnes de cette belle maison.

Le **Champagne Laurent-Perrier 'La Cuvée' Brut sans année** me paraît beaucoup plus adapté et se montre fort agréable.

Avec mes amis, nous avons une différence d'opinion sur le plat de poisson. Ils l'apprécient particulièrement, ce que je peux comprendre. Mais dans ma perspective, tournée vers les vins, la présence de mangues avec du bar en carpaccio et un croustillant de Saint-Jacques, ce n'est pas possible. Comme quoi tous les goûts sont dans la nature.

Je n'ai pas touché aux tranches de mangue, ce qui m'a permis d'apprécier le **Puligny Montrachet Le Trézin Domaine Gérard Thomas 2020**, jeune bien sûr mais avec un joli gouleyant.

Le veau est remarquable et la carte d'identité de sa provenance correspond à une réalité. Nous avons bu trois bouteilles de vins de Bouchard, deux **Gevrey-Chambertin Bouchard Père et Fils 2016** et un **Gevrey-Chambertin Bouchard Père et Fils 2013**. J'avoue que dans le rythme passionné de nos discussions, je ne peux pas dire lequel ou lesquels j'ai bus mais ces vins sont agréables et francs.

Lorsque j'ai vu l'assiette de dessert se poser devant moi, j'ai été frappé par la beauté de la présentation et lorsque Thierry Le Luc nous a dit que c'est son fils qui a réalisé ce dessert, je lui ai demandé de le féliciter.

Comme toujours ces réunions de conscrits sont de beaux moments d'amitié.

Pour un déjeuner à deux j'ai choisi le **restaurant Garance** dirigé par **Guillaume Muller**, chez qui j'ai fait plusieurs dîners. J'arrive en avance et derrière la porte vitrée de l'entrée, je vois sur une pancarte : « FERMÉ ». Je toque à la porte et par les vitres je peux voir le personnel de cuisine qui déjeune et se soucie peu du bruit que je fais. Il fait froid en ce début de mois de mai. Par chance j'ai le numéro de téléphone de Guillaume qui me dit que la porte n'est pas fermée et vient m'accueillir avec le sourire.

J'ai apporté une bouteille que j'ouvre avec mes outils sur le bord du comptoir. Le bouchon du vin de 1955 se brise en plusieurs morceaux mais fort heureusement rien ne tombe dans la bouteille. Le nez du vin est superbe, joyeux et prometteur.

Lorsque mon invité arrive, j'ai déjà choisi avec Guillaume le champagne que nous boirons. C'est un **Champagne Duval-Leroy Clos des Bouveries 2002** que j'ai choisi pour son âge canonique car il est assez rare qu'on en propose d'aussi vieux.

Bonne pioche ! Quel régal que ce champagne de totale sérénité. Il est majestueux et se situe bien au-dessus de ce que je pouvais imaginer. C'est son millésime qui lui donne cette grâce, cette noblesse et cet aboutissement.

L'entrée aux morilles est subtile et convient parfaitement au champagne.

La délicieuse côte d'agneau aux pommes de terre en robe des champs accompagne le **Châteauneuf-du-Pape Paul Jaboulet Aîné 1955**. Ce vin est d'une grâce absolue. Presque doux, ce vin est équilibré et remarquablement fait. Guillaume à qui j'ai fait goûter ce vin a eu la même remarque que celle que faisait mon grand-père : si on veut se faire plaisir, rien ne vaut un

Châteauneuf-du-Pape. Et j'ajouterai : rien ne vaut un Châteauneuf-du-Pape ancien, car ce 1955 est d'une rondeur que n'aurait jamais un vin plus jeune.

A une table voisine une jolie femme avait remarqué le vin de notre table. Je lui ai proposé de goûter le 1955 mais elle refusa, disant simplement qu'elle était fascinée par la couleur du vin.

L'ambiance de ce restaurant est extrêmement conviviale et la cuisine est intelligente, fondée sur la qualité des produits. Au moment de payer l'addition, je suis près d'une table où deux femmes bavardent. L'un est proche des 80 ans et l'autre a 89 ans. Elles sont guillerettes. Je leur propose de goûter le champagne. Elles aussi sont éblouies par la qualité du champagne et sa maturité. J'adore ces rencontres inattendues.

Bonne cuisine et bonne ambiance, c'est un atout pour Garance.

Ma plus jeune fille vient **déjeuner à la maison** avec ses deux enfants et la nounou qui les a suivis pendant des années. C'est l'anniversaire de la nounou, occasion de se rappeler de beaux souvenirs. J'adore le choix des vins pour les événements familiaux. La première bouteille qui attire mon regard et mon intérêt est un Château Montrose. Il y a plusieurs millésimes dans le casier mais c'est le 1959 qui me semble le plus intéressant à boire. Le niveau est à mi-épaule, mais ça devrait aller.

De peur que l'on manque de vin rouge, je choisis une demi-bouteille de Le Corton du Château de Beaune 1964. J'ai la même réflexion pour le niveau.

Le troisième choix est celui d'un Moët Brut Impérial 1964 car cette année est particulièrement réussie pour ce vin.

Le dessert étant une mousse au chocolat, nous pourrions utiliser un Maury La Coume du Roy 1948 qui avait été ouvert récemment.

J'ouvre en premier le Montrose 1959. Le bouchon est descendu de deux centimètres et une couche de poussière le recouvre. Je trouve un point de liège où mon tirebouchon peut s'accrocher et doucement, je remonte le bouchon entier. Il est très beau. Le nez est prometteur ce qui me réjouit.

Le Corton 1964 a un bouchon qui se cisaille pendant la remontée, mais j'arrive à le tirer entièrement aussi. Le nez est moins précis, mais l'oxygénation lente fera son œuvre.

L'entourage du bouchon du Moët 1964 est assez sale et poussiéreux mais je remonte entier un joli bouchon au liège de grande qualité. Le parfum me semble idéal.

C'est à pied que je vais chercher du pain. La boulangerie est fermée. En cherchant un raccourci pour aller à une autre boulangerie je me suis perdu. Google Map devrait être mon sauveur, mais ne sachant pas comment orienter mon téléphone par rapport aux rues, j'ai fait des allers et retours avant de trouver le bon chemin. On dit que ce sont les femmes qui ne savent pas s'orienter. Les six kilomètres que j'ai marchés montrent que cet adage n'a pas de fondement.

Les quatre invités arrivent et sentent les fleurs du jardin pendant que les oiseaux chantent avec entrain. Pour une fois depuis longtemps le soleil se montre et les fleurs de printemps sont un bonheur champêtre.

Le menu sera très simple. Il y aura du gouda, des chips et une tarte à l'oignon pour l'entrée. Puis un poulet aux pommes de terre et gousses d'ail, un camembert et la mousse au chocolat.

Le **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1964** a une belle couleur dorée claire. Incroyable. Aussi long et fluide qu'une rivière qui coule à une vitesse douce ce champagne a une belle amertume subtile. Il est immense et tellement confortable avec la tarte à l'oignon.

Le **Château Montrose 1959** mi-épaule offre un parfum noble et ce qui frappe, c'est sa perfection. Tout dans ce Saint-Estèphe est exactement comme il se doit. C'est dû au millésime 1959 qui est le millésime ancien que j'ai le plus bu : 354 fois. Une pure réussite pour Montrose. Avec la gousse d'ail qui accompagne le poulet, la combinaison est passionnante. Ma fille a été très impressionnée.

Le **Corton Château de Beaune Bouchard Père & Fils 1964** est en demi-bouteille. J'ai envie de le boire avec le camembert. Et cela crée une combinaison orgasmique absolue, celle que l'on désire de trouver même lorsque c'est improbable comme ici. Ce vin solide est plein d'énergie et l'amertume du camembert enveloppe le vin tel un boa constrictor. C'est un accord étonnant.

Le **Maury la Coume du Roy 1948** avait déjà montré son charme il y a quelque temps. Délicat et subtil, c'est le compagnon idéal de deux mousses au chocolat l'une de ma fille, plus sophistiquée et intellectuelle et l'autre de ma femme, plus campagnarde, solidement attachée à la cuisine française.

La combinaison créée par Le Corton est quelque chose d'unique et mettrait ce vin hors concours. Mais le classement plus strict des vins est : **1 - Montrose 1959, 2 - Moët 1964, 3 - Le Corton 1964, 4 - Maury 1948.**

Tous les vins ont été à leur meilleur niveau. C'est agréable de vérifier que des vins de soixante ans et plus ont leur place entière dans la gastronomie.

Amicales salutations de François Audouze