



wine-dinners

Dîner à la Manufacture Kaviari avec la chef Giorgina Viou du restaurant Rouge à Nîmes et 281ème dîner au restaurant Astrance.



Ce **Châteauneuf du Pape Paul Drevon 1945** est le gagnant de loin du 281^{ème} dîner malgré une belle concurrence.

La **Manufacture Kaviari** organise des dîners en petit comité en demandant à un chef étoilé de composer un menu mettant en valeur ses caviars. Des grands chefs comme par exemple Yannick Alléno se sont prêtés avec plaisir à cet exercice. Le dîner sera fait ce soir par **Georgiana Viou**, qui a une étoile au restaurant Rouge à Nîmes. Originnaire du Bénin, elle offre une cuisine qui mêle deux inspirations, l'une de la cuisine béninoise et l'autre de la cuisine du sud de la France.

Ce matin, le directeur de la manufacture m'appelle et me dit qu'il serait prêt à m'acheter des vins pour ce repas car il est en manque. Il m'envoie le menu et me dit que le budget qu'il pourrait m'attribuer est limité par rapport à celui que j'engage pour les vins de mes dîners.

J'ai pour principe de ne jamais vendre des vins de ma cave, mais comme je participerai avec ma femme au dîner, ce n'est pas une vente mais un accompagnement, et, sans le lui dire, je n'ai aucune envie de facturer les vins que j'apporterai.

Il faut des vins inhabituels, pour accompagner la cuisine de la cheffe, et si possible, d'une région proche de Nîmes. Je fais une recherche sur le fichier de l'inventaire de cave et je choisis cinq vins qui devraient accompagner les cinq plats prévus : Un Jurançon sec Domaine de Souch 1991, un Costières de Nîmes Domaine Juliande 1998, un Vin jaune Château l'Etoile 1982, un Mas de Daumas Gassac Vin de Pays de l'Hérault 1986, un Mas Amiel Maury Cuvée Spéciale 1974. Ils sont tous très proches de Nîmes, sauf le Jurançon.

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

Nous arrivons assez tôt à la Manufacture pour que je puisse ouvrir les vins. Presque tous les bouchons se brisent en morceaux, sauf celui du Daumas Gassac très beau et au contraire le Maury a un bouchon dont le liège trop léger colle aux parois et se déchire en mille morceaux dont certains sont tombés dans le vin. Nous avons évoqué l'idée de servir ce vin en utilisant un chinois, mais une cuiller magique que j'ai dans ma trousse a évité de recourir à ce procédé.

De tous les vins ouverts c'est le Maury qui a le parfum le plus éclatant d'une grande suavité.

Les participants du dîner arrivent, esthètes et gastronomes, ainsi qu'un ami aux activités aux multiples facettes dans le monde du vin et de la gastronomie, que j'ai invité.

Traditionnellement le champagne d'accueil est un **Champagne Billecart-Salmon sans année** agréable et suffisamment discret pour ne pas heurter les subtilités des caviars que nous allons déguster dans une pièce très froide qui impose que l'on prenne un gilet molletonné pour ne pas geler sur place. Le caviar Baeri au gris très foncé me plaît beaucoup pour sa longueur incroyable. Le caviar Oscière Prestige est solide et complexe et c'est en fin de bouche que sa richesse s'exprime. Le caviar Kristal est extrêmement court en bouche et très consensuel. On nous dit que le Kristal est le préféré des chefs car c'est celui qui s'adapte le mieux à leur cuisine.

Après cette belle dégustation, nous passons à table. La souriante Georgiana se présente ainsi que son jeune chef **Lukatao Debenath**. Elle décrira chacun des plats en expliquant les points importants de sa création. C'est très agréable.

Le menu composé par la cheffe met en majeur le caviar ce qui est une excellente chose. D'autres chefs de précédents dîners en ce lieu ont eu moins de considération pour les caviars.

Voici le menu : Oscière Prestige, brocoli, échalotte noire, jaune d'œuf confit / Baeri Français, bleu de la pêche de Mathieu Chapel, ragout de fève et fraises des bois fermentées / Oscière, asperges blanches de pays, sauce blanquette / Kristal et Pressé, filet de taureau, caviar végétal / Oscière, chocolat Tuma Yellow et miel de Nîmes.

Face à ce menu que j'ai reçu ce matin il y avait des évidences : les asperges appellent le vin jaune et le chocolat appelle le Maury. Ensuite la viande de taureau ira avec un Mas de Daumas Gassac, le plus grand vin proche de Nîmes. Le Costières de Nîmes s'imposait par son origine et j'ai pensé le mettre avec le poisson. Il restait l'entrée et l'idée du Jurançon m'est venue.

Le **Jurançon sec Domaine de Souch 1991** a une couleur assez ambrée tendant vers le rose. Le nez est plaisant et en bouche j'adore le fait que ce vin sec ne puisse s'empêcher d'avoir des intonations de vins doux. Et c'est ce qu'il faut pour une entrée aux multiples facettes. Mais le plat est si fort que je demande qu'on serve un peu du vin jaune qui est le seul capable d'affronter la virilité de l'entrée.

Le **Costières de Nîmes Domaine Juliande les Vignerons de Montfrin 1998** est un vin qui m'est inconnu. Sa couleur dans le verre est rosée. S'agit-il d'un vin rosé ou d'un vin rouge, j'aurais du mal à le dire, mais sa douceur est très agréable et l'accord se trouve extrêmement bien avec le poisson et aussi avec l'onctueux ragout de fève. Ce vin n'est pas complexe mais il s'est montré élégant et ouvert aux saveurs du plat.

Ma femme n'aime pas les asperges quand elles sont croquantes alors que je les apprécie. L'une des deux servies est légèrement brûlée au chalumeau et Georgina nous explique son choix. L'accord avec le **Vin jaune Château l'Etoile 1982** est absolument superbe, et il fallait bien la puissance du vin pour dompter les asperges. Le vin est droit, conquérant et intense, fait pour la gastronomie.

Le **Mas de Daumas Gassac Vin de Pays de l'Hérault 1986** est un vin magnifique, au sommet de son art. Il est fait de 75% de cabernet sauvignon. Sur la contre-étiquette on indique qu'il faudrait servir ce vin à 18°, ce qui me paraît assez chaud. La viande de taureau est exquise à la fois seule ou avec le caviar qui se marie bien. Il est intéressant de constater que le caviar de ce plat ne s'oppose à aucun moment au beau vin rouge.

Le dessert au chocolat est d'une grande originalité avec des saveurs douces mais aussi intenses. Le **Mas Amiel Maury Cuvée Spéciale 1974** est le compagnon idéal de ce plat, doux, subtil, délicieusement féminin.

Ce qui m'a impressionné c'est que Georgiana a su « apprivoiser » les caviars pour qu'ils soient parfaitement intégrés aux plats. C'est, je crois, la plus belle composition de repas où le caviar est toujours en cohérence parfaite et non pas ajouté comme un voyageur clandestin.

Je suis content car aucun de mes vins n'a été hors sujet. Le plat le plus difficile à accompagner était le premier et le vin jaune est venu au secours du Jurançon.

Les discussions avec des participants que je ne connaissais pas ont été animées et passionnantes. La cheffe a réussi un beau repas dans une ambiance souriante.

Ce fut un beau dîner de la Manufacture Kaviari.

Le **281^{ème} dîner** se tient au **restaurant Astrance** de la rue de Longchamp à Paris. J'avais déjà fait trois repas à l'Astrance de la rue Beethoven. Dans ce nouveau lieu, nous aurons un espace beaucoup plus grand et une belle table comme je les aime, en forme de ballon de rugby.

Nous serons onze. Il y a trois participants qui sont déjà venus à mes dîners et sept nouveaux, qui suivent mes récits sur Instagram. Les convives viennent de Houston, de Londres, de Genève, de Belgique, d'Aix et de Paris.

J'étais venu au restaurant il y a quelques semaines pour mettre au point le menu avec **Pascal Barbot**, qui est très motivé à recommencer à créer de nouvelles recettes pour mes dîners.

J'arrive à 16 heures pour ouvrir les vins, aidé par le sympathique sommelier **Lucas**. Beaucoup de bouchons viendront avec des déchirures et Lucas est étonné de constater qu'aucun morceau de bouchon ne tombe dans le vin.

Aucun parfum ne me semble douteux. Certains vins comme l'Ausone 1962 sont immédiatement brillants alors que d'autres comme le Pommard 1929 auront besoin de quelques heures pour s'épanouir. Deux participants sont venus voir comment je procède et c'est l'occasion d'évoquer des souvenirs et des anecdotes.

Le menu a été mis au point en échangeant avec Pascal Barbot. J'ai eu un mail hier me disant qu'il avait la certitude d'être approvisionné en turbot, rouget et pigeon, car il tient à avoir les meilleurs produits. Cette exigence me plaît beaucoup.

Les convives arrivent et nous commençons par l'apéritif debout avec un **Champagne Jacques Selosse millésimé 2002** accompagné de tuile pois chiche, gribiche aux algues, brioche toastée, beurre de romarin et mélilot. Le champagne dégorgé en 2013 a atteint un état de sérénité parfait. C'est un seigneur. Quel plaisir de goûter ce champagne qui a échangé la fougue de sa jeunesse contre une magistrale maturité.

J'ai profité de l'apéritif pour donner les conseils et consignes pour que le repas soit vécu de la meilleure façon.

Le menu créé par Pascal Barbot, pour lequel j'indique le ou les vins associés est : Salon 1988 : huître et échalote confite, grosse praire, jambon Bellota / Puligny Montrachet Les Combettes Domaine Leflaive 1988 et Chablis Grand Cru Blanchot Vocoret & Fils 1988 : langoustine vapeur, consommé et huile de crustacé, biscotte à la confiture de crevette / riz koshihikari fraîchement poli au naturel et bisque de homard / Château Ausone 1962 : filet de turbot à la braise, beurre blanc et sauce sola / Château Nénin 1982 gros rouget vapeur de laurier et sauce beurre rouge / Pommard Epenots Joseph Drouhin 1929 et Vosne Romanée Grivelet Cusset 1943 : côte de veau cuit au sautoir, jus de cuisson / Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1986 et Châteauneuf du Pape Paul Drevon 1945 : pigeon rôti sur coffre, une rôtie et baie de genièvre / Château Rayne Vigneau 1966 : mangue au naturel et éclat d'un cake aux agrumes / Porto Quinta do Noval 1976 : une tartelette tiède chocolatée, caramel au beurre salé.

On pourrait faire au **Champagne Salon 1988** les mêmes compliments que ceux que je viens de faire au Selosse, car ce 1988 montre un accomplissement idéal. Tout en lui est serein, puissant, parfait. Les deux champagnes semblent avoir atteint un âge idéal. L'huître est magique pour le champagne ainsi que la merveilleuse sauce de la praire. Un convive demande : pourquoi le jambon ? C'est mon souhait de montrer à quel point les grands champagnes sont flexibles car comment trouver des mets aussi opposés qu'une huître et un jambon espagnol puissant. C'est la magie du champagne.

Les deux vins blancs sont servis ensemble sur la langoustine et ensuite le riz poli.

Le **Puligny Montrachet Les Combettes Domaine Leflaive 1988** est d'une belle rondeur. Il est avenant. Le **Chablis Grand Cru Blanchot Vocoret & Fils 1988** est plus complexe et sophistiqué. Le raffinement du chablis convient à la délicieuse langoustine alors que la séduction du Puligny s'accorde divinement à la sensuelle bisque de homard. Cette bisque est un des grands moments du repas. Pascal Barbot est très fier de la préparation et du polissage du riz.

Le **Château Ausone 1962** a un parfum d'une élégance exceptionnelle et le vin est à un stade d'évolution ou tout est raffiné, c'est un vin galant. Le turbot lui convient à merveille.

Le **Château Nénin 1982** est un gamin à côté de l'Ausone mais il a une solide structure qui en fait un vin conquérant. Le rouget est délicieux et c'est un de mes caprices d'associer les pomerols avec le rouget. Et c'est pertinent.

Le veau est d'une tendreté extrême et c'est ce qu'il faut pour le **Pommard Epenots Joseph Drouhin 1929**. Deux convives très amateurs de vins avaient en se présentant émis des doutes sur les vins vieux, pensant qu'ils seraient sur une pente descendante, idée préconçue hélas trop répandue, et voilà qu'ils découvrent qu'un vin de 95 ans a une vivacité incroyable. Ils entrent dans un monde nouveau. Le pommard est subtil et expressif. Sa longueur est remarquable. C'est un vin de plaisir raffiné. Je l'adore.

Le **Vosne-Romanée Grivelet Cusset 1943** est très élégant mais un peu moins brillant que le 1929. Il est toutefois fort agréable à boire. Il est servi sur le veau en même temps que le 1929 ce qui explique qu'on lui réserve un accueil moins marqué.

Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1986** est accompagné du **Châteauneuf du Pape Paul Drevon 1945** sur le magnifique pigeon. Contre toute attente, le Châteauneuf est tellement exceptionnel, absolument parfait, qu'il fait (presque) oublier le Richebourg, fort bon mais moins tonitruant. Comment est-ce possible que ce Châteauneuf ait atteint une telle perfection ? Il est d'une jouissance absolue. Le pigeon est le plat le plus marquant de ce repas à mon goût mais ils sont tous brillants.

Le **Château Rayne Vigneau 1966** qui a presque 60 ans est entré dans une zone où l'âge apporte des saveurs magiques. D'un beau gras que donne l'âge il est gourmand et agréable. L'accord avec la mangue est naturel.

Le **Porto Quinta do Noval 1976** est riche et plaisant. Il est encore trop jeune pour offrir les complexités les plus subtiles.

L'ambiance de la table a été joyeuse et appliquée, chacun cherchant à profiter au mieux des plats et des accords. Pascal Barbot est venu expliquer les plats et c'est passionnant de voir à quel point il a travaillé les présentations et les cuissons au service des vins.

Il est temps de voter. Tous les douze vins ont eu des votes ce qui est remarquable. Quatre vins ont eu des votes de premier, le Châteauneuf quatre fois, Le Pommard et le Richebourg trois fois et le Salon 88 une fois.

Le classement de l'ensemble de la table est : **1 - Châteauneuf du Pape Paul Drevon 1945, 2 - Pommard Epenots Joseph Drouhin 1929, 3 - Château Ausone 1962, 4 - Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1986, 5 - Château Rayne Vigneau 1966, 6 - Champagne Salon 1988.**

Mon Classement est : **1 - Châteauneuf du Pape Paul Drevon 1945, 2 - Pommard Epenots Joseph Drouhin 1929, 3 - Vosne-Romanée Grivelet Cusset 1943, 4 - Champagne Salon 1988, 5 - Château Ausone 1962.**

J'avais cherché dans ma cave un vin pour finir le repas si l'ambiance était bonne. Elle l'est et j'ai ouvert une bouteille totalement inconnue dont l'étiquette porte la mention : « **Vin Blanc Supérieur** ». Le contenu a certainement été mis dans une bouteille vide avec un bouchon à moitié enfoncé. J'avais déjà eu une expérience du même genre il y a quelques années et à ma grande surprise c'était un Rhum ancien superbe. J'espérais un rhum mais en fait après avoir cherché, nous avons conclu qu'il s'agit d'un **Bas-Armagnac années 20** fort agréable lorsqu'il s'est épanoui.

Ce fut le point final d'un dîner joyeux et convivial très réussi.

Amicales salutations de François Audouze