



Dîner au restaurant « au bourguignon du Marais », 282^{ème} déjeuner à l'Appartement de Moët Hennessy à Paris et déjeuner au restaurant l'Assiette Champenoise d'Arnaud Lallement.



Ce **Musigny Vieilles Vignes Comte de Vogüé magnum 1947** est un vin légendaire. Il a été plébiscité par les participants de 282^{ème} repas.

Pour fêter l'anniversaire de ma fille aînée, nous allons au restaurant « **au bourguignon du Marais** » tout proche de chez elle. Le cadre est sympathique et les serveurs sont très avenants mais un peu submergés. La carte des vins est très bistrot, mais bistrot intelligent. Je déniche une pépite, un **Clos des Lambrays Grand Cru Domaine des Lambrays 2014**. A ma grande surprise, ce vin m'est apparu beaucoup plus joyeux et ensoleillé que le Bonnes-Mares Roumier 2017 bu récemment.

Ce 2014 est un vrai plaisir. Il a un bel avenir devant lui mais il est déjà très convaincant.

La viande est bonne et l'atmosphère est agréable. Nous avons passé une belle soirée.

Le 282^{ème} repas sera un **déjeuner à l'Appartement de Moët Hennessy** à Paris, où j'ai déjà fait plusieurs repas. La cuisine sera réalisée dans les locaux par **l'équipe du restaurant Pages** par le chef Ken et sous la direction de **Naoko Oishi**, propriétaire du restaurant Pages.

Nous serons douze, dont un contingent de quatre belges et hollandais, un australien, un new-yorkais, un californien et cinq français. La plupart des étrangers se sont inscrits parce qu'ils me suivent sur Instagram. Il y a cinq nouveaux.

J'arrive à l'Appartement à 9h30 pour ouvrir douze bouteilles de vins, dont trois magnums. Jamais je n'ai pris autant de temps pour faire les ouvertures. Deux heures et demie, ce qui fait plus de douze minutes par vin. J'ai fini à 12 heures. Cela est dû au nombre extrêmement grand de bouchons qui sont venus en charpie, la mèche ne remontant qu'une masse de miettes collées au métal, les parois du goulot gardant le liège friable. Même les bouchons d'Yquem qui normalement viennent entiers sont sortis

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

déchirés. Et le magnum de Krug avait un fil d'acier si gros qu'il m'a fallu beaucoup de temps pour tourner la petite oreille qui ferme la capsule du bouchon. La satisfaction que j'ai eue heureusement est qu'aucune miette de bouchon n'est tombée dans le vin. L'autre satisfaction est celle des parfums des vins. Celui de l'Y d'Yquem 1964 riche comme celui d'un Yquem, la saveur complexe et riche du Musigny 1947, la bombe olfactive du Château Chalon 1921, le parfum absolument parfait de l'Yquem 1959.

Le menu a été conçu avec le **chef Ken** et il m'est apparu qu'entre la Romanée Conti 1963 et le Musigny, une pause s'imposerait pour le champagne Krug que j'avais mis en tête et qui sera mis en milieu de repas. Nous démarrerons le repas avec un champagne rosé de Veuve Clicquot.

Les convives arrivent et nous buvons le **Champagne Veuve Clicquot Cave Privée Rosé Magnum 1979** de la cave de l'Appartement. Ce champagne est majestueux, d'un équilibre papal. Quel plaisir de savourer ce champagne riche et séducteur. Un bonheur. Les amuse-bouches sont copieux et variés, ce qui met en valeur la flexibilité du champagne : huître, gougères, pata negra, tempura, poisson cru. Chaque accord est pertinent.

Le menu du repas est : homard sauce vin blanc, asperge blanche de la Torche / veau sauce vin rouge légère, morilles, purée de pommes de terre / Wagyu, jus de bœuf et gaufres de pommes de terre / foie de canard poché / Risotto au jeune parmesan / pigeon, salmis et millefeuille de pommes de terre / vieux Comté 18 mois et saint-nectaire mûré / tarte agrumes et crème d'amandes / financier à la rose.

Le premier plat de homard accompagne les deux vins blancs. L'**Y d'Yquem 1964** est d'une année où le sauternes d'Yquem n'a pas été produit. Il y a donc des grains botrytisés qui se sont mêlés aux grains du vin blanc pour produire un vin d'une richesse extrême. L'accord qu'il va créer avec la bisque du homard est un accord d'anthologie. Ce vin de forte personnalité est envoûtant.

Le **Musigny Blanc Comte Georges De Vogüé 1993** a lui aussi une particularité, car son millésime est le dernier produit par des vignes anciennes, qui ont été arrachées après la récolte. Le domaine de Vogüé a eu la délicatesse d'appeler les millésimes suivants « Bourgogne Blanc » et non Musigny pendant plus de vingt ans. Ce Musigny riche et noble à la longue trace en bouche crée un accord splendide avec les belles asperges blanches. Il faudra cent ans pour qu'on retrouve un Musigny blanc aux vignes aussi vieilles.

La suite sera de quatre vins de la Romanée Conti, les quatre plus grands, et d'années très disparates. La **Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 1983** est associée au **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1953** sur le veau, plat délicat. Le Richebourg a un parfum qui n'est pas très net aussi il est quasiment effacé par la magnifique Romanée Saint-Vivant qui a la fougue de la jeunesse d'un vin de la Romanée Conti avec élégance et subtilité.

Contrairement au plan prévu deux autres vins auront été servis ensemble alors qu'ils n'auraient pas dû l'être. Ils ont accompagné un Wagyu d'une cuisson exceptionnelle d'un gras idéal, qui a fait briller **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1943** vin que je considère comme exceptionnel dans un millésime qui a réussi au Domaine. Le vin est particulièrement élégant, suave et doux, avec un final fragile et délicat.

La **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1963** a un nez de bouchon désagréable, mais qu'on ne ressent pas en bouche. On voit même à quel point ce vin est intense avec un beau fruit inattendu. Il n'aura pas eu le compagnon que je voulais, le foie gras poché et la force du Wagyu ne lui convient pas. Inquiet à cause du parfum de la Romanée Conti je n'ai pas réagi assez vite pour que son plat arrive. C'est dommage.

Le **Champagne Krug Private Cuvée Brut Réserve magnum années 50** est d'une bouteille absolument magnifique. Lorsque je vois que l'on sert le champagne, je réalise qu'il est clair au premier verre et devient de plus en plus sombre, car du dépôt apparaît de plus en plus. Le champagne a une belle personnalité, mais il ne brille pas autant qu'il le devrait. L'accord avec le délicat risotto est un bonheur parfait.

Le **Musigny Vieilles Vignes Comte de Vogüé magnum 1947** est un régal absolu. Ce vin immense est riche et glorieux. Je l'avais acheté il y a plus de trente ans et je pensais souvent à créer une occasion de le mettre en valeur. Quoi de mieux que de le faire précéder par quatre vins de la Romanée Conti. Et il tient bien son rôle impérial. Nous sommes tous frappés par sa splendeur. Et le pigeon superbe est exactement ce qui lui donne une ampleur idéale.

Le **Château Chalon Bourdy 1921** a un parfum à se damner. Quelle puissance pour un vin de 103 ans ! Le vin est magique et j'en suis amoureux. Il est un peu plus majestueux que le 1906 que j'ai bu la semaine dernière. L'accord vin jaune et comté est divin et sacré.

Du fait du glorieux parfum du **Château d'Yquem 1959**, probablement l'un des plus grands parfums des Yquem que j'ai bus, je m'attendais à ce qu'il surpasse le **Château d'Yquem 1937** plus profond mais au parfum plus discret même s'il est intense. Et à ma grande surprise, le 1937 a surpassé le 1959 du fait d'une intensité extrême, et d'une noblesse plus affirmée. Le 1959 est le charmeur et le 1937 est le penseur plus profond. Le dessert subtil est magique pour ces deux vins.

Le menu a été idéal et la réalisation mérite tous les compliments, même après l'erreur sur le foie gras poché dont je me sens aussi responsable. Les accords ont été splendides du homard avec l'Y 1964, du Wagyu avec La Tâche 1943, du pigeon avec le Musigny et des Yquem avec la tarte. Mais on n'oubliera pas le Musigny blanc avec les asperges.

Le moment du vote est très attendu car il est très difficile d'anticiper ce que sera le classement tant il y a de compétition en dehors du Musigny qui va avoir une insolente victoire. Huit votes de premier sur douze votants, c'est un score très rare. Quatre autres vins ont eu un vote de premier, la Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 1983, La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1943 et les deux Château d'Yquem, le 1937 et le 1959. Onze vins sur douze ont eu au moins un vote, ce qui est très satisfaisant, seul le Richebourg 1953 n'ayant pas de vote car il était associé à la Romanée Saint-Vivant qui lui a fait de l'ombre.

Le classement de l'ensemble de la table est : **1 - Musigny Vieilles Vignes Comte de Vogüé magnum 1947, 2 - Château d'Yquem 1937, 3 - Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 1983, 4 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1943, 5 - Y d'Yquem 1964, 6 - Château d'Yquem 1959.**

Mon vote est : **1 - Musigny Vieilles Vignes Comte de Vogüé magnum 1947, 2 - Château d'Yquem 1937, 3 - Château Chalon Bourdy 1921, 4 - Y d'Yquem 1964, 5 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1943.**

Le vote s'est fait dans une atmosphère joyeuse car nous étions tous submergés de beaux souvenirs, les petites imperfections s'oubliaient sans problème.

Nous sommes passés au salon pour boire un **Cognac Hennessy Richard** accompagné d'un financier à la rose, accord parfait dont je suis fier d'avoir eu l'idée.

L'ambiance était tellement amicale que lorsque j'ai évoqué un dîner qui aura lieu dans cinq mois, plus de la moitié des présents m'ont dit qu'ils viendraient. Quel bonheur !

Un amateur de vins vivant à Singapour boit tout ce qui se fait de mieux dans le monde du vin. Il en parle sur Instagram. Il est venu à l'un de mes dîners avec des amis et une amitié est née. Il m'a informé qu'il faisait un voyage en Champagne, avec des visites de grands vigneron. Il m'a proposé que nous nous rencontrions, et nous avons décidé de nous retrouver à déjeuner à **l'Assiette Champenoise d'Arnaud Lallement**.

Pour ce déjeuner je veux apporter des vins que mon ami n'a pas bus. Il est habitué aux vins les plus célèbres et les plus en vogue. Explorons d'autres vins.

Dans la première décennie 2000, la Maison Bouchard a racheté le Château de Poncié dans le Beaujolais. Etant invité à un dîner au Château de Beaune, j'ai pu boire un Beaujolais 1929 de Poncié qui était génial. Et j'ai demandé : est-il habituel que les vigneron du Beaujolais conservent des vins aussi vieux ? Et Joseph Henriot m'a dit : il se trouve qu'à cette époque, Poncié appartenait à Bouchard. Et Bouchard avait l'habitude de conserver des vieux vins. Hasard heureux.

J'ai trouvé intéressante cette histoire d'un domaine acheté deux fois par le même vigneron et un jour j'ai acheté du Fleurie 1955 de Poncié qui appartenait à ce moment-là à Etienne Bouchard. Mon ami ne peut pas connaître ce beaujolais. J'ai donc apporté ce vin.

Arnaud Lallement est avec son restaurant un ambassadeur de Krug. J'ai envie d'apporter des champagnes un peu inhabituels. J'ai choisi un Clos des Goisses 1979 de Philipponnat et un Lanson Red Label 1966 présenté dans la légendaire bouteille en forme de quille.

Nous avons rendez-vous à 11 heures du matin pour que mon ami assiste à l'ouverture des vins. Le Fleurie offre un parfum strict et droit qui annonce un vin de belle complexité. Le bouchon du Clos des Goisses vient entier alors que le bas du bouchon du Lançon reste en place et ne remonte que grâce à un tirebouchon. Le pschitt de ce vin de 58 ans existe ce qui est rare pour cet âge.

Nous avons une belle table donnant sur le jardin par un jour ensoleillé et radieux. Le menu de l'Assiette Champenoise mis rapidement au point avec Arnaud en fonction de mes vins est : radis – eau de légumes verts / langoustine royale – huile d'olive – nage crémée / petits pois – légumes craquants / gamberoni – caviar Petrossian / homard bleu – hommage à mon Papa / turbot breton – vin jaune / pigeonneau fermier d'Onjon – navet B. Deloffre / fromages Philippe Olivier / framboise P. Richard – miel de notre parc.

Le **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 1979** est d'une intensité extrême. Fort, direct, il est très long, fait pour la gastronomie. C'est une belle expression du blanc de noirs. L'entrée au radis est d'une justesse de goût fascinante. J'ai envie de crier « ça c'est du trois étoiles » car le plat est abouti et a atteint une perfection éblouissante.

Le **Champagne Lançon Red Label 1966** est un vin plein de grâce et de charme, d'une année mythique en champagne. Pendant son parcours avec les différents plats, je le préférerais au Clos des Goisses pour son charme, mais en fin de repas, c'est l'énergie du blanc de noirs qui a emporté mes faveurs.

Le **Fleurie Château de Poncié Etienne Bouchard 1955** est d'une belle personnalité et mon ami n'aurait jamais imaginé qu'un beaujolais de 69 ans puisse avoir une telle tenue. Il est droit comme un guerrier, large comme un panache et suffisamment long. Personne ne dirait son âge. Intense, piquant, strict, il est fait pour la gastronomie. Ce n'est pas un vin de charme mais de précision. Nous l'avons adoré sur le pigeon et sur les fromages.

Mon ami a commandé un **Champagne Jérôme Prevost Closerie Fac Simile extra Brut Rosé** très jeune bien sûr, de **2016**, mais qui s'impose par sa belle personnalité.

Je me suis amusé à faire un choix d'association d'un vin pour chaque fromage que nous avons choisi, en me fiant uniquement à la vision du fromage. Voici les choix que j'ai faits pour les fromages et les vins : le lingot des moines de l'Hérault avec Clos des Goisses 1979 / Saint-Rémy de Lorraine avec Fleurie 1955 / Abondance de Haute-Savoie avec Lanson 1966 / Bouchon de Brasseur du nord de la France avec Fac-Simile 2016. Un seul de mes choix n'était pas pertinent. C'est de toute façon amusant d'imaginer les accords non pas par le goût mais par la vue.

La ronde des desserts est sans fin. Ils sont si beaux que l'on succombe à leur tentation, mais est-ce bien raisonnable ? Car ces desserts nous rassasient après un repas copieux mais délicieusement léger.

Une chose m'a frappé en ce repas, c'est l'absolue justesse des goûts des plats d'Arnaud Lallement. Les produits sont bons, les cuissons sont idéales et les goûts atteignent des maturités exceptionnelles.

Avec cet ami de Singapour nous nous entendons comme si nous étions amis depuis toujours. Ce repas fut un moment mémorable.

Amicales salutations de François Audouze