



wine-dinners

Dernier dîner des trois mois dans le sud, déjeuner au restaurant Astrance et 284ème de mes dîners au restaurant Pages, original puisque nous ne sommes que trois.



Ce **Petrus 1967** est d'une puissance et d'un accomplissement que je ne soupçonnais pas.

Le chirurgien qui a opéré mon genou est bourguignon et au fil des réunions que nous avons eues, nous avons parlé de vin. Je l'ai invité à venir dîner avec son épouse et j'ai voulu lui montrer le monde du vin tel que je l'aborde et le vis.

Le premier vin est **Champagne Salon 2002**. Je complimenterai la maison Salon pour un bouchon parfait. Il est exactement ce qu'il devrait être. Pour d'autres années, je dois lutter contre le bouchon. Ici, j'ai eu un effort normal, un joli pschitt, et un petit nuage créé par les bulles qui s'échappe de la bouteille.

J'ai ouvert le 2002 environ 10 heures avant le dîner et quand je verse dans les verres, les bulles sont présentes mais pas trop. Ce champagne est une pure élégance, alliant jeunesse et maturité.

Nous l'avons essayé avec différents composants de l'apéritif. Avec les rillettes le Salon s'agrandit, avec le pâté de tête à base de langue de bœuf, le champagne devient complexe, et je n'ai pas été convaincu par l'association avec le camembert contrairement aux expériences précédentes.

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)

Ce qui est fascinant, c'est la longueur et la persistance du goût qui n'en finit pas. Ce champagne est un seigneur.

J'ai prévu ensuite un **Bourgogne Aligoté Coche Dury 2014**. Pour ce vin ma femme a préparé des coquilles Saint-Jacques crues avec des œufs de saumon nappés d'une sauce au Saké et d'une discrète crème froide. La combinaison est magique et je suis fier qu'avec ma femme nous ayons composé un plat idéal pour le vin.

J'avais ouvert le vin 10 heures avant le dîner et je l'avais maintenu à 15 degrés pour qu'il s'étoffe.

Le premier contact est impressionnant car le vin est précis, tellement distingué. Et l'accord est à se damner.

J'étais vraiment heureux de boire ce vin que je ne connaissais pas, mais ensuite j'ai réalisé que même s'il est parfaitement fait, il manque de complexité et un peu d'ampleur. J'ai adoré l'expérience mais ce vin est loin d'un Grand Cru.

Le vin suivant est **Château Rayas rouge 2005**, un vin mythique, que j'ai ouvert 10 heures avant le dîner. Ma femme a préparé du Wagyu avec de la purée de pommes de terre et de céleri.

A l'ouverture, le vin offre un grand parfum intense. Au service à table, le parfum est profond et la première gorgée est divine. C'est un vin parfait. Il est jeune, mais pas trop jeune parce qu'il atteint un niveau glorieux. C'est un vin que l'on peut garder plusieurs décennies, mais c'est aussi un plaisir complet aujourd'hui.

On dit généralement que Rayas est le plus bourguignon des Châteauneuf du Pape, et c'est vrai pour celui-ci. Élégant, charmeur, plein de gaieté, c'est un très grand vin, conforme à sa renommée.

Pour le dessert j'ai prévu un **Vouvray J.M. Monmousseau 1959**, ouvert lui aussi 10 heures avant le dîner. La première odeur était hésitante.

Le vin est servi avec une tarte aux mirabelles. Hélas, c'est un Vouvray sec. Et comme il n'est pas très précis et ne forme aucun accord, c'est un vin que je n'ai pas apprécié comme il aurait pu l'être si j'avais su qu'il était sec.

Pour le dîner, le classement des vins est : 1 - Rayas 2005 : absolument parfait, 2 - Salon 2002 d'une longueur impressionnante, 3 - Aligoté Coche Dury 2014 : une belle expérience, 4 - Vouvray 1959 : pas ce que j'attendais

Les meilleurs accords : 1 - Saint-Jacques crues à l'Aligoté, 2 - Wagyu avec Rayas, 3 - rillettes avec Salon.

Ce dîner a permis qu'avec ce couple charmant, nous découvriions que nous avons beaucoup de points communs. Je suis particulièrement heureux de ce repas qui - normalement - est le dernier des repas des presque trois mois passés dans le sud.

De retour à Paris, je vais déjeuner avec un ami au **restaurant Astrance**, pour préparer avec Pascal Barbot le chef et Christophe Rohat le directeur, le menu d'un dîner de wine-dinners qui se tiendra en ce lieu la semaine suivante.

Nous sommes accueillis avec de grands sourires par toute l'équipe très motivée. Je regarde dans la carte des vins qui pour les champagnes est très riche de vins d'une multitude de vigneron intéressants. Et quand je vois qu'il y a un 1996 d'un vigneron de Mesnil-sur-Oger, il n'y a pas l'ombre d'une hésitation et Lucas le sympathique sommelier valide mon choix.

Le **Champagne Pascal Doquet Blanc de Blancs Grand Cru 1996** a une typicité de Mesnil-sur-Oger poussée à l'extrême. Champagne viril, salin, minéral, large et conquérant, il a un équilibre apporté par l'âge dans un millésime exceptionnel. Ce champagne expressif est convaincant et gastronomique.

J'ai apporté une **Côte Rôtie La Turquie Guigal 1987**. Le niveau des vins de Guigal est toujours très proche du bouchon. Lucas ouvre la bouteille avec un limonadier classique et le bouchon se brise en

.

deux car il est imbibé. Des miettes de bouchons flottent sur le vin. Je les enlève avec mes outils que j'avais dans ma sacoche.

Le parfum du vin est fascinant. J'ai l'impression d'être devant une cuve où les grappes récemment cueillies sont pressées. Il y a une vivacité et une jeunesse qui taquinent mes narines. La Turquie est la plus puissante et riche des trois Côtes Rôties, mais celle-ci, si elle a une force naturelle, offre aussi un velours charmant. Le vin combine une belle maturité et une jeunesse encore sensible.

Ce vin qui n'a pas la puissance d'autres millésimes est charmant et lui aussi gastronomique.

Lorsque le repas est terminé, Pascal et Christophe arrivent à notre table pour préparer le menu du prochain dîner. C'est un véritable bonheur de travailler avec **Pascal Barbot**. Il est extrêmement motivé à créer des accords parfaits. Les discussions ont été animées et nous avons réussi à établir un menu pour les vins qui tiendra compte du talent du chef et des « exigences » des vins.

On peut penser qu'un grand repas nous attend.

Un tour-opérateur m'a contacté il y a très longtemps soit pour des dîners dans l'esprit de mes événements, soit pour des couples qui ont un long programme de visite de la France. La demande d'aujourd'hui est particulière puisque le couple a défini lui-même les vins qu'ils aimeraient boire. En 284 dîners, c'est la première fois que la demande est fondée sur des vins précis désignés par eux et non pas sur un programme que j'aurais conçu.

Les touristes américains que je vais rencontrer doivent être des lecteurs assidus de mes écrits, puisque chaque vin a un millésime qui fait partie des trois premiers millésimes que j'ai bus de ce vin : 1966 est le troisième Dom Pérignon que j'ai bu, derrière 1998 et 1996. Je l'ai bu 29 fois.

1967 est le deuxième Pétrus que j'ai bu derrière 1974 car ce sont les années de naissance de mes deux filles. Je l'ai bu 7 fois. Et 1988 est l'année d'Yquem que j'ai bue le plus avec 27 fois. Leur choix ne peut pas être que du hasard.

Lorsque leur demande et ma proposition se rejoignent, j'ajoute au programme une demi-bouteille d'Hermitage La Chapelle 1962, sans l'annoncer. Et 1962 est le troisième millésime que j'ai bu de ce vin, sept fois.

Le dîner se tient au **restaurant Pages**. Ce sera le **284<sup>ème</sup> de mes dîners**. Nous serons trois. J'arrive à 16 heures pour ouvrir les vins et je sais que j'aurai beaucoup de temps libre puisqu'il n'y a que quatre vins à ouvrir.

J'avais annoncé les vins et quelques plats que je souhaite au **chef Ken** et au directeur **Pierre-Alexandre**. Celui-ci me montre sur le tableau du mur de la cuisine le menu envisagé qui est : 1 - amuse-bouche, 2 – carpaccio de poisson, 3 – rouget sauce vin rouge, 4 – homard sauce vin rouge, 5 - canard aux cèpes, vin rouge, 6 – Wagyu, 7 – tarte mangue. Et il me dit que ce menu va manquer de vin rouge pour son équilibre.

J'ai déjà ajouté l'Hermitage, je n'ai rien d'autre sous la main. Et l'idée qui me vient est de changer le programme en mettant le homard non pas avec un vin rouge mais avec l'Yquem et accompagné d'une sauce au vin jaune. Je fais ajouter des cèpes crus avec le champagne

Ce qui donne ce menu : amuse-bouche, cèpes crus, carpaccio de daurade, rouget sauce viande, canard de Challans aux cèpes, Wagyu, homard sauce vin jaune, tarte à la mangue.

L'ouverture des vins est sans histoire car les bouchons viennent entiers. Le Pétrus a un parfum fort et riche, l'Hermitage est plus discret. L'Yquem est tonitruant. Le Dom Pérignon a un bouchon qui s'est resserré dans la partie basse aussi mon effort pour lever le bouchon est très faible et je vois sortir du goulot de petites bulles qui montrent que le pétillant est intact.

Ayant fini très tôt je regarde ce qui se passe en cuisine et la préparation des plats. Je pars vers l'hôtel de Crillon où je dois rencontrer mes convives pour les mener jusqu'au restaurant Pages. J'arrive en avance et je demande au concierge d'appeler la chambre. Rien. A l'heure précise de notre contact,

nouvel appel. Pas de réponse. Je fais envoyer quelqu'un sonner à la chambre. Personne. Le numéro de téléphone du mari ne répond pas et n'accepte pas de message. Celui de son épouse accepte un message. Puis rien. Je commence à m'inquiéter. Tout-à-coup je lis un message : « nous sommes sur le trottoir ». Ouf !

Nous nous rendons avec un chauffeur de limousine au restaurant Pages. Nous avons une belle table d'où nous pouvons voir ce qui se passe en cuisine. Je m'aperçois qu'ils avaient une idée assez imprécise de ce dîner. Mes explications leur plaisent. Le dîner démarre.

Le **Champagne Dom Pérignon 1966** a une jolie couleur légèrement ambrée. Le champagne est majestueux et on sent immédiatement qu'il est grand. Il a des évocations discrètes de fruits et de miel. Le champagne est délicat, large et imposant tant il est riche de complexités. J'avais demandé des lamelles de cèpes crus qui font un joli accord en suggestions. Avec la daurade de carpaccio, l'accord est viril et noble, donnant une belle rigueur au champagne.

J'avais prévenu mes convives texans que la première fois que l'on boit Pétrus, on peut être déçu parce qu'on en attend trop. Il n'y aura pas de déception car ce **Pétrus 1967** est particulièrement brillant. Solide, charpenté, avec des suggestions de truffe, il s'impose avec son équilibre parfait. Je n'aurais pas imaginé qu'un 1967 pourrait être aussi dense et puissant. C'est ma coquetterie d'associer Pétrus et rouget. L'accord est brillant mais les rougets sont de gros rougets. Je préférerais des plus petits, qui seraient plus vifs et plus marins.

L'accord avec le canard de Challans est beaucoup plus percutant. La chair expressive du canard fait briller le Pétrus.

J'explique que j'ai ajouté l'**Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1962** en demi-bouteille pour que mes convives puissent goûter au Wagyu exceptionnel du restaurant. Et l'accord est magique. L'Hermitage bu après le Pétrus montre que l'on change de monde. Le Pétrus est un seigneur puissant, riche et imposant alors que le vin du Rhône est tout en charme et en séduction, vin confortable et gourmand.

Faire un dîner où le homard est servi après le Wagyu est assez peu commun mais j'adore ces choix. L'accord du homard avec le **Château d'Yquem 1988** est divin. La pureté de la chair avec une sauce au vin jaune épouse la richesse de cet Yquem parfait.

L'Yquem est délicieux avec la tarte à la mangue, mais l'accord avec le homard est plus stimulant. Cet Yquem 1988 riche et équilibré est l'archétype de l'Yquem totalement accompli.

Nous sommes d'accord pour classer les accords ainsi : 1 – Wagyu et Hermitage, 2 – canard et Pétrus, 3 – homard et Yquem.

Le classement des vins serait difficile car chacun a été parfait. Je mettrais 1 – Yquem, 2 – Pétrus, 3 – Hermitage et 4 – Dom Pérignon.

J'avais apporté une bouteille de Sherry du Cap 1862 que j'avais ouverte il y a quelque mois. Il n'a pas sa fraîcheur originale mais c'est une belle évocation des vins du 19<sup>ème</sup> siècle.

Mes convives vont faire un voyage en France pendant une douzaine de jours. Ils ont été ravis de ce repas qui leur a donné de nouvelles perspectives d'approche gastronomique. Ils comptent en parler à leurs amis amateurs de vins.

Amicales salutations de François Audouze