

Dîner avec mon fils avec des vins qui ne pourraient pas figurer dans mes dîners, autre dîner avec de grand vins et déjeuner au restaurant Marsan Hélène Darroze pour préparer un futur dîner pour 20 personnes.



Ce **Champagne Cuvée Grand Siècle** et ce **Château Haut-Brion 1934** ont formé un couple harmonieux lors d'un dîner avec mon fils.

Ce soir nous allons recevoir mon fils à la maison. C'est avec lui que je peux choisir des vins que je ne pourrais pas ouvrir dans d'autres occasions.

Je déteste gaspiller. Dans ma cave, des problèmes existent car les vins sont des êtres vivants qui peuvent se blesser ou mourir. J'accepte cette situation. Et tous mes vins ont le droit de figurer dans un repas.

J'avais acheté 10 bouteilles de Krug Private Cuvée des années autour de 1960 et, en regardant le lot, je vois une bouteille ayant perdu 40% de son liquide et une autre ayant perdu 60%.

Pour un de mes prochains dîners, j'avais prévu de mettre une bouteille que je chéris, un Domaine de Bouchon Sainte-Croix du Mont Café Voisin 1900. Une magnifique bouteille. Mais quand j'ai voulu faire une vidéo, 75 % du vin s'étaient évaporé.

Face à ces trois vins, la seule possibilité est de les boire avec mon fils.

Par ailleurs, j'ai choisi un Richebourg du domaine de la Romanée Conti dont je n'arrivais pas à lire l'année. La capsule avait été coupée pour essayer de lire l'année et malgré toutes les illuminations possibles, je n'arrivais pas à lire l'année. Il a un superbe niveau d'environ 6 cm sous bouchon.

Seul mon fils accepterait cette expérience. Voilà un beau challenge.

J'ouvre les vins trois heures avant le dîner.

Qui pourrait croire que lorsque j'ai ouvert le Krug avec le niveau le plus bas, il y a eu un pschitt. C'est incroyable puisque l'air remplit déjà 60% de la bouteille. Mais le pschitt était là. Etonnant. La bouteille la plus remplie n'a pas montré le moindre souffle. Au parfum c'est la plus évaporée qui me séduit.

J'ai ouvert le Richebourg et le bouchon est venu entier. Je pouvais lire le 6 sur 196.. et je pensais que c'était 1969, ma femme lisait 1960 et quand mon fils est arrivé il a lu 1966. C'est seulement plus tard que j'ai retrouvé dans mon inventaire que c'était 1966. A l'ouverture le parfum est très engageant.

La capsule du Domaine de Bouchon 1900 est entouré d'une ficelle avec des nœuds que j'enlève religieusement, ne sachant pas à quoi elle peut servir. Le nez du vin dont il ne reste que 20% est neutre.

L'apéritif consiste en une rilette de porc et une rilette de canard. Le **Champagne Krug Private Cuvée années 60** au plus bas niveau a une couleur magnifique et le champagne est merveilleux, parfait. C'est assez incroyable. Il est meilleur que le **Champagne Krug Private Cuvée années 60** d'un meilleur niveau. Le plus bas a une énergie supérieure à l'autre. La rilette de porc est nettement supérieure à celle de canard pour mettre en valeur les champagnes.

Les deux sont délicieux et vont accompagner un caviar osciètre prestige aux accents marqués, presque viandeux qui va exciter les champagnes. Le plus évaporé est fantastique, du niveau d'un Krug parfait. On est face à l'aristocratie du champagne.

Ma femme a prévu un foie gras poché, car elle sait que j'adore ce plat sur les vins de la Romanée Conti. Le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1966** est fantastique, avec ce sel intense qui est une signature de la Romanée Conti. La première moitié du flacon évoque une Romanée Saint-Vivant du domaine, tant le vin est gracieux et fin. La seconde mi-temps est un vrai Richebourg glorieux et immense. Nous avons été émus par ce vin parfait et intense. Quelle chance !

Le **Domaine de Bouchon Sainte-Croix du Mont Café Voisin 1900** est beaucoup trop fatigué et a perdu en intensité. Il est éventé. Il n'est pas possible de le boire. J'ai donc servi un **alcool fruité 1905**, riche et joyeux.

Deux vins parfaits, la Private Cuvée la plus basse et le Richebourg, une très belle Private Cuvée de bas niveau et un vin doux mort avec la compensation d'un alcool de 1905.

Un merveilleux moment avec mon fils et ma femme.

Deux jours plus tard nous devons aller au restaurant avec notre fils mais lorsque j'ai voulu réserver, j'ai appris que le restaurant avait fermé ce jour du fait de pluies diluviennes qui ont désespéré les propriétaires. N'ayant pas de solution de rechange, le dîner se fera à nouveau chez nous.

Je choisis des vins dans la cave de la maison. Un Haut-Brion 1934 est de fière allure et son niveau à mi-épaule ne m'effraie pas. Lorsque je veux ouvrir la bouteille, le haut du bouchon est dur comme du roc et je n'arrive pas à piquer la pointe du tirebouchon. Je retire l'équivalent de trois millimètres d'épaisseur et le bouchon résiste fortement à mon effort pour le lever. Je décide d'utiliser le

tirebouchon Durand, qui combine un tirebouchon et un bilame. Le bouchon sort enfin entier, boursoufflé, ce qui explique sa résistance. Le parfum est intense et glorieux. Cela ne promet que du bonheur.

Deux heures avant le repas j'ouvre un champagne que j'adore, un Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle probablement des années 70. Le bouchon fait du bruit quand je tourne la bouteille, résistant à mes efforts. Comme il arrive souvent, la lunule du bas de bouchon ne tourne pas et reste figée. Je la retire avec un tirebouchon. Je ressens la pression de l'air comprimé dans la bouteille. Le parfum est plaisant.

L'apéritif se compose des rillettes qui restaient du dîner précédent. Je préfère celle de porc et mon fils celle de canard. Le **Champagne Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle # 1970** a une couleur d'un or clair. La bulle est très présente. Le nez est noble. En bouche, c'est un délice. Quel contraste avec les Krug Private Cuvée d'il y a deux jours. Les Krug sont des guerriers conquérants et persuasifs. Le Grand Siècle est tout en charme, très romantique et séducteur. Ce champagne est un régal et je l'adore.

Un poulet de qualité est l'accompagnateur parfait des vins, qu'ils soient blancs ou rouges. Lorsque je verse le **Château Haut-Brion 1934** dans les verres, il offre une couleur très foncée, mais le bord du verre est rouge sang. Le vin paraît riche comme une truffe noire. En bouche, le vin est subjuguant. Mon fils boit le vin à l'aveugle, coutume amusante et sans prétention. Si l'on se trompe, peu importe. Il voit dans ce vin une telle richesse qu'il imagine une Côte Rôtie autour de 1978. C'est vrai que le Haut-Brion est particulièrement riche.

Ce vin est exceptionnel et il n'a pas le moindre signe d'âge alors qu'il a 90 ans. Nous nous régalons et après le poulet nous l'essayons sur un saint-nectaire de belle qualité. L'accord est intéressant, mais le poulet faisait briller le bordeaux beaucoup mieux.

Le dessert étant de mangues, on aurait pu penser que l'accord ne se trouverait pas avec le champagne mais ils se sont plu. Encore un beau repas avec mon fils.

Il y a quatre ans, un ami m'avait demandé de faire un dîner de vingt personnes au **restaurant Marsan Hélène Darroze**. Leur grande table au rez-de-chaussée se prête idéalement à réaliser un tel repas. L'ambiance avait été chaleureuse et enjouée, ce qui explique sans doute que l'ami me demande de faire un nouveau dîner pour ses amis au même endroit.

Mes interlocuteurs du restaurant sont tous différents de ceux avec qui j'avais organisé le 240<sup>ème</sup> dîner. Je réserve une table pour faire connaissance avec la cuisine du chef de cuisine **Paul Genthon** et rencontrer le directeur **Dimitri Auriant**. Un ami fin gourmet se joint à moi pour cette expérience.

Nous sommes accueillis par de larges sourires. Je salue le chef et le directeur et nous prenons place dans la salle à manger. Nous préférons que le chef choisisse lui-même ce qu'il veut nous faire goûter.

Le chef sommelier me montre la carte des vins et je ne dépasserai pas la première page de son beau livre car j'ai vu un **Champagne Charles Heidsieck Blanc des Millénaires 2006** qui me fait envie. Ce champagne est un blanc de blancs d'une belle personnalité. Il est solide et vieillira bien.

Le champagne est bon, mais dès que le premier plat est servi, à base de poisson cru, il se propulse à un niveau de complexité et d'émotion très supérieur. Il a vraiment un très grand potentiel, pour atteindre un jour la divine perfection du millésime 1985.

Le chef sommelier s'appelle **Avishek Bhugaloo**. Il était heureux que je choisisse le Blanc de Blancs des millénaires et c'est lui qui a suggéré le 2006 avec des arguments convaincants.

Devant lui, j'ouvre le vin que j'ai apporté, trouvé en me promenant dans ma cave. Il s'agit d'un **Château Brane-Cantenac 1978** qui a une particularité : il a une étiquette d'un importateur argentin qui a stocké ce vin à Buenos-Aires et n'ayant sans doute pas eu de succès l'a revendu aux enchères en France. J'en ai acquis une bonne vingtaine, et l'idée m'est venue de vérifier si les voyages de ce vin l'ont affecté.

Le parfum à l'ouverture est riche et engageant. Le plat qui suit le poisson cru est à base de betteraves, or la betterave n'est pas l'amie des vins. On nous sert ensuite un plat de champignons et dès la première bouchée, on sait que l'on est en face d'un plat parfait. On a la même impression qu'avec les plats légendaires de Guy Savoy. Ce plat peut devenir lui aussi une légende. Il n'y a pas un bouton de guêtre à changer. Il est parfait avec le champagne.

D'instinct, le homard doit accompagner le vin de Bordeaux et leur accord est sublime. Le Bordeaux est transcendant et cette perfection est due à l'âge. Le vin a 46 ans. Il est à l'idéal de sa maturité et je peux constater que les pérégrinations du vin n'ont en rien entamé sa prestance.

Les plats qui suivent sont tous intéressants. J'ai versé des verres du bordeaux pour que le chef et le sommelier ainsi que le directeur puissent ressentir l'intérêt des vins anciens.

Ce repas a été manifestement copieux et très épicé. Le champignon et le homard sont des plats exceptionnels. Le menu m'a été envoyé plus tard. Il est extrêmement détaillé et en voici un résumé : daurade royale marinée aux baies roses / mikado de betteraves rouges et crapaudine poudrée de roses de Damas / cèpe de Bordeaux, carpaccio au foie gras / homard bleu aux épices tandoori / pintade jaune des Landes / chocolat et cèpes de Bordeaux / le véritable baba, à l'armagnac Darroze. C'est une belle imprégnation dans le monde d'Hélène Darroze avec Paul Genthon.

Nous sommes descendus dans la salle où se tiendra le repas pour composer le menu. **Juliette Le Floc'h**, la pâtissière, s'est jointe à Paul Genthon et Dimitri Auriant. Nous sommes tous motivés pour réussir le dîner du mois prochain.

Amicales salutations de François Audouze