



wine-dinners

Déjeuner au restaurant Pages et sublime 288ème repas au restaurant Plénitude Arnaud Donckele.



Ce magnum de **Château Margaux 1924** le gagnant du 288ème dîner. Beau cadeau pour ses cent ans !!!

Un ami de longue date me propose de déjeuner au restaurant Epicure de l'hôtel Bristol car cela fait des années que nous ne sommes pas vus puisqu'il vivait en Australie. Par ailleurs l'américaine qui est la plus fidèle de mes dîners vient d'arriver à Paris, et participera demain au déjeuner au restaurant Plénitude. Elle me demande quand nous pourrions nous voir. Je lui propose de se joindre à nous.

Jonathan demande à Epicure s'ils pratiquent un droit de bouchon. Le prix qu'ils indiquent est tellement ridiculement haut que je lui suggère d'annuler sa réservation. Nous irons donc déjeuner au **restaurant Pages**. Nous serons quatre, car j'ai demandé à ma femme de se joindre à notre petit groupe car l'américaine est une amie.

Jonathan a apporté un Krug Clos du Mesnil 2008. J'ai apporté un Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1967 et un Château Chalon Bouvret 1959 que j'ouvre en arrivant. Le bouchon du 1967 est illisible et le parfum subtil est engageant. Le parfum du Château Chalon est tonitruant et conquérant. Une bombe de saveur.

Je fais le menu avec le chef Ken : carpaccio de wagyu / pagre cru / turbot / wagyu ou lièvre à la royale ou les deux / dessert.

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

Le **Champagne Krug Clos du Mesnil 2008** a un parfum délicat qui est assez réservé. En bouche, je suis très agréablement surpris de sa largeur et de sa convivialité, alors que le champagne est jeune. Avec les deux entrées de viande et poisson crus, le champagne est brillant, vif et profond. Mais c'est en fait dans vingt ans que ce champagne donnera ses plus belles complexités, car ce champagne gagne en vieillissant, le millésime 1979, le premier de tous les Clos du Mesnil, étant le plus exceptionnel.

L'**Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1967** me fait tomber en pâmoison. Et je souris. Depuis des années je participe à la présentation des vins du domaine de la Romanée Conti et l'Echézeaux est servi en premier, considéré comme le petit débutant qui doit ouvrir le spectacle. Or cet Echézeaux est absolument étonnant, d'un niveau très supérieur à ce qu'il devrait offrir. Il est délicat, raffiné, et je le considère l'égal d'une Romanée Saint-Vivant qui serait parfaite.

Ce vin m'émeut au plus haut point car ses finesses progressent en bouche sans trouver de fin. C'est un régal sans limite. Alors bien sûr, il est tentant de le boire avec le turbot cuit nature, et c'est parfait. Nous sommes deux à manger le wagyu et deux à profiter du lièvre à la royale. Ayant eu ce lièvre hier j'ai pris le wagyu. L'accord est parfait et toute l'âme de la Romanée Conti se montre en ce vin, sel, finesse, longueur terrienne infinie.

Un Comté est prévu pour le **Château Chalon Bouvret 1959**. Quelle déception ! Alors que le parfum est explosif, le vin est plat, réservé, sans l'énergie que l'on aimerait. Quel dommage. Bien sûr il se boit mais il manque d'âme.

Le subtil dessert de Lucas est accompagné par le Krug toujours aussi élégant.

Le classement sera facile : 1 – Echézeaux 1967, 2 – Clos du Mesnil 2008, 3 – Château Chalon 1959. De nombreux souvenirs communs ont ensoleillé ce repas où l'équipe de cuisine a fait des prouesses.

Le **288^{ème} repas** se tient au **restaurant Plénitude Arnaud Donckele**. C'est un déjeuner pour lequel la salle est privatisée et dont la table s'appelle François Audouze, car elle a été créée selon mes suggestions. Elle est ovale ce qui permet que tout le monde se voie, sans que la distance entre convives soit trop grande. Nous sommes douze dont cinq qui viennent pour la première fois. Le contingent féminin est faible par le nombre qui est 'un', mais fort par la présence de mon amie américaine qui a participé à environ vingt-cinq repas.

Je commence l'ouverture des vins avec **Chloé**, sommelière qui assiste **Emmanuel Cadieu** le brillant chef sommelier. J'ai invité à ce repas **Guillaume Gomez**, ambassadeur de la gastronomie française et ancien chef de cuisine de l'Élysée, qui aura travaillé pour quatre présidents. Il me rejoint à la cérémonie d'ouverture des vins.

Il y a pour ce repas des vins des années 1880, 1904, 1911, 1924, 1924, 1929, 1936, 1950, 1961, 1966, 1971, 1990, 1990. Il y a huit vins de plus de 70 ans dont 5 vins d'un siècle ou plus. Le risque existe que des bouteilles soient difficiles et la plus risquée me semble être le Pichon Baron 1904 au niveau à mi-épaule. Je commence par ouvrir La Tâche 1950 au bouchon noir et dont le haut de bouchon, avant que je ne le nettoie, est couvert d'une poussière noire qui sent la terre. Heureusement cette odeur n'existe pas pour le vin. Le Chambertin 1929 a un parfum que j'adore, représentatif de cette glorieuse année. Le parfum du Château Margaux 1924 en magnum est extrêmement convainquant. J'adore les odeurs des deux blancs et je suis fasciné par le parfum du 1904, qui offre une odeur de fruits rouges que l'on n'imaginerait pas. Les parfums les plus forts sont ceux du Vin blanc d'Arlay et du Maury si riche.

Les vins étant ouverts nous avons le temps de parler avec Arnaud Donckele et Guillaume Gomez et c'est fort agréable.

Il y a presque un mois j'avais travaillé avec **Arnaud Donckele**, **Alexandre Larvoir** le directeur du restaurant et le chef cuisinier du restaurant pour bâtir le menu. C'est pour moi enthousiasmant de confronter mes idées avec le génie de ce grand chef. Nous avons fait un programme qui semble passionnant.

Le menu créé par Arnaud Donckele est ainsi libellé : gourmandises de bienvenue (dont une huître) / homard – tourteau – corail **pour** sauce à manger « langue de chat » / partition maraîchère **pour** vinaigrette « patidou » / rouget – boulangère – genièvre **pour** soupe de roche « tanin des failles rocheuses » / lièvre – céleri – baie rose **pour** jus « bois tison » / Gnocchi – Alba – Crocus **pour** Poulette « d'Y » / Flave Equinoxe nuances de mangue à pomme **pour** sauce pectinée « bruine d'endocarpe » / Financier de François Audouze.

J'aime cette présentation où le mot « **pour** » est systématiquement utilisé pour montrer que les ingrédients sont au service de la sauce, qui est le cœur du plat. Si le financier porte mon nom c'est parce que je l'ai souvent proposé comme point final d'un repas. Il est à la rose.

Je présente les règles des repas aux cinq nouveaux mais aussi aux habitués pendant que l'on boit le **Champagne Dom Ruinart 1990**. Il est riche et brillant, tout en gloire car il est d'une année mythique pour Dom Ruinart. Il est associé avec le **Champagne Krug Vintage 1966** pour les amuse-bouches. L'huître est à se damner avec le Krug, si noble et profond. Il représente l'aristocratie du champagne, d'une noblesse exemplaire. Les deux champagnes sont très différents, l'un pour son charme plaisant et l'autre pour sa perfection incomparable car 1966 est le sommet du champagne.

Le homard est d'un raffinement absolu. Le **Château Laville Haut Brion 1er Cru de Graves 1971** est un vin percutant, pointu, vif et noble. A côté, le **Bâtard Montrachet Fontaine & Vion 1990** est d'une douceur et d'un charme inouï. Il est comme une gondole de Venise qui glisse doucement dans le gosier. Comme pour les champagnes, les deux blancs sont résolument différents et c'est ce qui rend l'expérience du mariage mets et vins si excitante.

La partition maraîchère accueille les deux vins centenaires. Le **Magnum Château Margaux 1924** est tout simplement sublime. Il aura une victoire cinglante de six votes de premier. Ce vin est la définition absolue du bordeaux parfait, avec un équilibre impressionnant et une vivacité marquante.

A côté de lui j'avais choisi le **Château Grand Saint Lambert Cru Bourgeois Supérieur 1924 (cave du Chapon Fin à Bordeaux)** pour lui faire compagnie. Bien évidemment il y a un écart important de noblesse et d'émotion, mais ce vin lui aussi n'a pas d'âge et aurait été la vedette d'un repas où le Margaux n'aurait pas été présent. J'ai aimé de lui laisser l'opportunité de figurer dans un grand repas.

Le rouget est l'ami des pomerols. Aussi le plat est fait pour le **Château Nénin Pomerol 1961**, vin en pleine maturité triomphante montrant un goût de truffe noire du plus bel effet. Étonnamment ce vin n'aura pas de vote alors qu'il est grand, ce qui montre la richesse de la compétition.

J'ai personnellement un faible pour ce **Château Pichon Baron de Longueville 1904** que j'ai bu plusieurs fois et qui a offert un vin fruité que l'on n'attendrait jamais d'un vin de 120 ans. Il a su être présent ce qui me fait plaisir.

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1950 a tout d'un grand vin de la Romanée Conti. Une couleur terreuse, un nez et un goût de sel et cette subtilité longue et persistante, d'un vin qui ne veut pas flatter. Il est grand, mais ayant le souvenir de l'Echézeaux 1967 bu hier, je pressentais que La Tâche ne pourrait pas surpasser l'Echézeaux parfait.

Le lièvre combine puissance et légèreté avec des accents intenses. Le **Chambertin Grand Cru Coron Père & Fils 1929** en aime certaines vivacités et La Tâche d'autres. Je ressens la plénitude absolue de ce vin liée à l'immensité du millésime. On est bien avec les vins de 1929.

L'envie était grande d'essayer le **Maury domaine de Volontat 1880** sur le lièvre et c'est une excellente idée car ce vin d'une richesse infinie au goût concentré comme une liqueur est d'un charme extrême. Je connais le tonnelet qui avait gardé ce vin. La part des anges était telle qu'elle avait gardé une concentration folle de cet élixir que j'adore. Le nez fait penser à celui des liqueurs de goudron. Le Maury a accompagné le dessert par la suite.

Dès qu'on m'a servi le **Vin Blanc Vieux d'Arlay Jean Bourdy 1911** j'ai eu un choc comme celui que je ressens face à un vin parfait. Et l'émotion s'en prend à mon âme. Alors qu'il y a des vins grandioses

dans ce repas, je serai le seul à le classer premier du fait de ce choc de pureté et d'absolue perfection. L'apparition de ce choc ne se commande pas.

Le **Château Suduiraut Sauternes 1936** est d'un équilibre qui lui donne une puissance que l'on attendrait d'un 1937, la grande année de sa décennie en Sauternes. Il n'a pas la splendeur du Suduiraut 1928 qui est le plus beau sauternes 1928 que j'aie eu la chance de boire, mais il est au-dessus de ce que je pouvais imaginer. C'est un sauternes riche et puissant, compagnon idéal du dessert aux fruits délicats.

Le classement des vins est toujours un exercice difficile. Sur les 13 vins, seulement trois vins n'ont pas eu de votes, ce qui signifie que dix vins sont dans les cinq premiers d'au moins un convive. Six vins ont eu le privilège d'être votés premiers, six fois pour le Château Margaux 1924, deux fois pour le Krug 1966 et une fois pour quatre vins : Laville Haut-Brion 1971, Bâtard Montrachet 1990, La Tâche 1950 et le Vin Blanc Vieux d'Arlay 1911.

Le classement de l'ensemble de la table est : **1 - Magnum Château Margaux 1924, 2 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1950, 3 - Champagne Krug Vintage 1966, 4 - Bâtard Montrachet Fontaine & Vion 1990, 5 - Vin Blanc Vieux d'Arlay Jean Bourdy 1911, 6 - Château Laville Haut Brion 1er Cru de Graves white 1971.**

Mon classement est : **1 - Vin Blanc Vieux d'Arlay Jean Bourdy 1911, 2 - Magnum Château Margaux 1924, 3 - Champagne Krug Vintage 1966, 4 - Chambertin Grand Cru Coron Père & Fils 1929, 5 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1950.**

L'accord le plus sublime est celui des légumes à la vinaigrette avec les deux bordeaux de 1924. Qui aurait osé un tel accord ? Ce fut un coup de génie. Le Gnocchi à la truffe blanche avec le Vin Blanc d'Arlay m'a enthousiasmé, mais on peut dire que tout fut d'un génie extraordinaire car nos papilles ont été entraînées dans un tourbillon de merveilles gustatives. Nos palais faisaient un voyage comme dans la grande roue de Londres ou de Singapour.

La brigade de service composée d'hommes et de femmes impeccablement habillés et attentifs a fait un travail parfait qui rend hommage à la gastronomie, les femmes étant belles et remarquablement maquillées. Emmanuel Cadieu a fait un service du vin idéal.

En début de repas Arnaud Donckele était venu louer le travail que nous avons fait en commun, au point de dire que ce repas a été fait par **François Donckele**, mêlant nos deux noms. C'est infiniment gentil mais le talent d'Arnaud est le grand responsable de ce beau repas.

Nous sommes allés dans le fumoir pour goûter de beaux cigares apportés par les uns et les autres. J'avais apporté des cigares cubains de la période Davidoff. Le **Old Taylor Kentucky Straight Bourbon Whiskey 43°** m'avait tellement plu par sa couleur de mangue dans ma cave que je l'avais choisi. Il s'est montré gourmand et idéal pour que nous continuions de bavarder, encore impressionnés par ce repas parfait.

Amicales salutations de François Audouze