



Je n'ouvrirai probablement plus une **Romanée Conti 1934** car aujourd'hui, la peur des faux est sans commune mesure avec le risque au moment où j'ai achetée celle que nous avons partagée avec Bipin Desai et Aubert de Villaine.

Déjeuner au restaurant Flocons de Sel à Megève, dîner au restaurant Laurent à la façon de wine-dinners, 13ème dîner de vigneron au restaurant Laurent, déjeuner au George V.

La tête pleine de souvenirs merveilleux de l'univers de Marc Veyrat et le corps encore marqué de fatigue par la profusion des mets, nous prenons la route pour nous rendre au **restaurant Flocons de Sel à Megève** où Emmanuel Renaut a obtenu trois étoiles. Nous avons une belle table face à la montagne, mais la vue n'a pas la largeur et la profondeur que nous offrait le restaurant de Manigod.

Nous voulons prendre l'apéritif et la carte des vins est une heureuse surprise. Les prix incitent à boire grand. Jean-Philippe est maintenant assis à notre table, et nous suggère de prendre le **Champagne Bollinger Grande Année 2004** dégorgé en juillet 2012.

C'est un beau champagne, bien agréable à boire, mais je trouve qu'il est trop poli, trop "bon élève", c'est-à-dire qu'il lui manque une petite canaillerie qui le rendrait plus excitant. Inutile de dire que c'est un grand champagne, mais trop bien élevé. Il va nécessairement s'assouplir et devenir très grand car il est d'une belle année.

Le menu a été conçu par **Emmanuel Renaut**. L'avant propos est composé de quelques mets salés aux goûts de montagne : tartelette racine et noisette / toast fin crème acidulée, œuf de fera / biscuit de Savoie, moutarde et betterave / lait d'alpage fumé en beignet.

Le menu a une trame commune et ne varie qu'au niveau de la viande. Il est, pour ce qui me concerne : jardin d'hiver / tourte aux saveurs d'hiver / salsifis en spaghettis, lard, poudre, légèrement fumé et truffe d'hiver melanosporum / moelleux de panais, betterave, consommé jardinier relevé de raifort et vieux beaufort / langoustines froides en surprise, mandarine, gentiane et oseille / brochet du lac, pêche d'Eric Jacquier, comme un biscuits, jus d'oignon paille grillé / écrevisses servies tièdes cuites au moment sur un crémeux de carcasses, lait fumé et pomme verte / paleron confit, Mondeuse de chez Trosset et truffe / les alpages sur un plateau / flocons de sucre.

Dès les amuse-bouche, le décor est planté. Il y a la dextérité, le sens des nuances et la précision. Les plats sont bien exécutés et goûteux. Ce voyage gastronomique me plaît beaucoup car il est rassurant. Il y a à la fois le talent et le confort.

Nous avons choisi avec les conseils avisés des sommeliers le **Chablis Grand Cru Blanchot François Raveneau 2004**. C'est une merveille absolue. Il a beaucoup de corps, de présence et en même temps une précision extrême. C'est un vin ciselé et très persistant en bouche. Il est tellement bon que lorsqu'il a fallu choisir un deuxième blanc pour la suite du repas, j'ai demandé que l'on commande le même, car je n'imaginai aucun blanc de la carte bien fournie qui puisse égaler la divine perfection de ce blanc épanoui qui m'a impressionné.

Pour les viandes, j'ai suggéré que nous prenions le **Châteauneuf-du-Pape Clos de Papes Paul Avril 1998** magnifique d'équilibre, en pleine possession de ses moyens. Il soutient le choc du paleron et de la truffe avec aisance, vin joyeux de pleine mâche. C'est à mon goût le Châteauneuf le plus conforme, car le moins extrême. Il est pour moi une synthèse de Châteauneuf.

Lorsque j'avais rencontré Emmanuel Renaut à Paris, j'avais promis d'apporter un vin ancien pour la visite que je ferais un jour. Les vols que nous avons choisis vers Genève ne permettant pas de bagage en soute, j'avais manqué ma promesse, ce qu'Emmanuel m'a gentiment signalé. Il est simple d'approche, souriant, équilibré, et c'est un bonheur de le voir sur son territoire.

Dans la cave, il y a une impressionnante collection de Chartreuses et le repas s'est conclu sur une **Chartreuse verte des années 70**, absolument magnifique. C'est une bénédiction florale de fraîcheur printanière.

Une mention spéciale ira à la carte des vins fournie et aux prix intelligents. Voilà une halte qui donne envie de revenir.

Des amis vivant à Tahiti et n'ayant pas pu assister au dernier dîner de wine-dinners me demandent : "fais-nous un de tes dîners, et nous paierons nos places". Je ne suis pas d'humeur à faire payer à des amis un dîner d'amis. Aussi ma proposition est que je fournisse quelques bouteilles dont certaines sont, comme pour l'académie des vins anciens, des bouteilles à niveaux difficiles et que l'on m'invite pour le repas. La proposition est acceptée.

A 17h30 j'arrive au **restaurant Laurent** pour ouvrir mes bouteilles et qui vois-je ? Michel Chasseuil qui prépare un dîner de la fondation Michel Chasseuil. Au vu du programme des vins, je n'aurai pas trop de regret de ne pas avoir été prévenu de cette réunion. Michel est en train de discuter avec un ami russe qui a surenchéri sur les bouteilles de Moët & Chandon 1911 que je lui disputais, dans une bataille épique. Nous nous embrassons chaleureusement, mais pas à la russe - qu'on se rassure - et nous bavardons de mille projets qui pourraient nous rapprocher.

A l'ouverture, le Haut-Brion 1955 de bas niveau a un bouchon qui glisse trop vite sur les parois du goulot. L'odeur est désagréable et j'ai bien peur que le vin ne revienne pas à la vie. Le Corton 1929 a un parfum merveilleux et le Château Filhot 1929 de niveau mi-épaule a une odeur peu précise mais qui devrait s'améliorer.

Nous sommes six dont trois de Tahiti et un couple qui voyage à travers le monde. L'apéritif se prend avec un **Champagne Pol Roger 2002**. Il est hautement confortable et a suffisamment de tempérament pour me convaincre. Il se boit bien, d'une grande clarté et d'une accessibilité parfaite.

A table, nous choisissons tous le grand menu de saison, ainsi intitulé : palette de légumes raves relevés d'huiles aromatiques et épicées / queues d'écrevisses sautées au curry, mousseline de brochet et bisque légère / tronçon de brochet nacré à l'huile d'olive, bardes et légumes verts dans une fleurette iodée / lièvre à la royale selon la recette du sénateur Couteaux, pâtes pour la sauce / voiture de fromages / soufflé chaud aux calissons d'Aix.

Le **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle** occupe la place par le charme de sa séduction. Tout est enjôleur en ce champagne un peu dosé. Il est floral, d'une fleur blanche virginale. Il va bien avec les écrevisses et leur sauce crémée. Le brochet devrait accueillir le **Château Haut-Brion rouge 1955**, mais malgré une amélioration de son parfum, le vin est comme torréfié et a un vilain final imprécis. Un ami m'avait demandé ce que je considère comme "vin mort". Dans mon acception, c'est un vin qui n'offre aucun plaisir et qu'on a envie d'écarter sans chercher le message. Pour mes

convives, ce Haut-Brion est encore dans le domaine du possible alors que pour moi il est mort. Car le caractère torrifié est rédhibitoire quand le final est dévié.

Certains amis scruteront un retour à la vie car le vin progresse, devenant aimable sur un beaufort, mais pour mon goût la cause est entendue, le vin est mort, ce qui ne me fait évidemment pas plaisir.

Je commande un **Hermitage Jean-Louis Chave blanc 2001** qui est superbe de précision, surtout quand il arrive après le bordelais. Il a une belle mâche mais civilisée. Précis, profond, bien construit, il accompagne bien le brochet, plat très bien préparé.

La vedette incontestable de ce dîner, c'est le **Corton Clos du Roi L.A. Montoy 1929**. Ce vin a tout pour lui. Un parfum diabolique de séduction, une attaque en coulis de fruits rouges et une présence de vin glorieux. Il a tout ce qui a fait la réputation de 1929. Je n'arrête pas de jouir de cette plénitude et de cette sérénité intemporelle, car le vin n'a pas d'âge. Il ferait probablement partie des plus grands bourgognes que j'ai bus cette année, car on serait bien en peine de lui trouver le moindre défaut.

Le lièvre à la royale, magnifique dans sa réalisation, est beaucoup trop puissant pour le vin, ce qui oblige à attendre que le palais s'apaise avant de boire le vin. Mais le 1929 s'en tire à merveille.

Le **Château Filhot 1929** a une belle couleur d'un or acajou. Le nez n'est pas de la plus grande précision mais il s'en tire pas mal. En bouche il a tout d'un grand sauternes sans pesanteur de sucre mais réellement doucereux. Mes convives sont ravis. Ce n'est pas le plus grand Filhot 1929 que j'aie bu, mais c'est un beau Filhot.

Le repas a été impeccable, le lièvre étant archétypal et le brochet le plus élégant des plats. Le service est toujours attentif mais en fin de repas nous nous sommes sentis un peu seuls. Le Laurent est une des tables les plus accueillantes et attentives de Paris. Irons-nous à Tahiti ? Certainement pas en vélo.

Le dîner qui va suivre est certainement le point culminant de mon année, quels qu'aient été les vins spectaculaires que j'aie pu boire auparavant. Ce dîner est le **13ème dîner des amis de Bipin Desai** que j'organise, que je vais comptabiliser comme le 174ème dîner de wine-dinners, puisque j'en suis le concepteur, au **restaurant Laurent**.

Plantons le décor en nommant les participants : Caroline Frey (Château la Lagune & domaine Jaboulet Aîné), Jean François Coche Dury (Domaine Coche Dury), Richard Geoffroy (Champagne Dom Pérignon), Louis Michel Liger-Belair (Domaine Comte Liger-Belair), Jean Charles de la Morinière (Domaine Bonneau du Martray), Egon Müller (Weingut Egon Müller), Jean Luc Pépin (Domaine Comte Georges de Vogüé), Sylvain Pitiot (Domaine Clos de Tart), Jean Trimbach (Maison Trimbach), Aubert de Villaine (Domaine de la Romanée Conti), Bipin Desai et moi-même.

Réunir un groupe de cette nature autour d'une même table ne peut pas me laisser indifférent. Tout au plaisir des discussions avec ces grands acteurs du monde du vin, je n'ai pas pris de notes, aussi les commentaires sur les vins seront-ils parfois succincts.

A 17 heures je viens ouvrir les bouteilles. Les parfums du Clos Sainte Hune et de La Tâche sont absolument phénoménaux. Je suis ravi que mes deux vins aient de belles odeurs. Le seul souci vient du Chambertin Marey & Liger-Belair 1911 au niveau très bas, dont l'odeur giboyeuse est de mauvais aloi.

Les amis arrivent de façon échelonnée mais sont tous à l'heure. Le **Champagne Delamotte blanc de blancs magnum 2002** est un beau champagne facile à vivre, coincé pendant les premières minutes et qui s'élargit de belle façon au bout d'un quart d'heure. Il est solide et plaisant.

Le **Champagne Salon magnum 1999** impose sa structure plus charpentée. On a là un champagne vineux, tendu, de belle facture, qui demande encore quelques années pour délivrer tout son potentiel.

Le menu créé par **Alain Pégouret** est : friture d'éperlans / corail d'oursins au naturel / noix de Saint-Jacques légèrement blondies, macaroni et cèpes / mousseline de brochet, bisque légère / consommé de bœuf à la moelle / caille dorée en cocotte, rôtie aux abats, côte de céleri mitonnée aux olives noires / pièce de bœuf servie en aiguillettes, pommes soufflées "Laurent" jus aux herbes /

Fregola Sarda à la truffe blanche d'alba / fourme de Montbrison / pamplemousse rose en marmelade dans un pain d'épice maison, sorbet / tarte fine au chocolat noir.

Tout le monde est convenu que ce repas est un sommet gastronomique majeur, par la lisibilité des plats et l'harmonie apportée aux vins.

Le **Riesling Clos Sainte Hune Trimbach magnum 1983** est une pure merveille de précision. Je suis fasciné par la précision de ce riesling. Quand je dis à Jean Trimbach que ce riesling est étonnant car il est impossible de lui donner un âge, il marque un temps d'arrêt avant de vérifier et convient que ce riesling est intemporel. Il me subjugue. L'oursin est d'un goût idéal. Il donne plus de tension au vin. Le vin est bon avant ou avec le plat. Si j'adore le plat qui convient au vin, je préfère presque le Sainte Hune plus lascif sans l'oursin.

La noix de Saint-Jacques est divine, et différencier les deux vins qui s'accordent si bien n'est pas chose aisée. Le **Corton-Charlemagne Bonneau du Martray 1991** est rassurant. Il a tant d'équilibre qu'on est emporté par son charme. Et ce 1991 a toutes les caractéristiques que l'on trouve dans une plus grande année. Il a une belle mâche.

Mes amis vigneron ont tendance à penser que le **Musigny blanc Comte Georges de Vogüé 1993** montre des traces d'évolution. J'avoue que cela ne me dérange pas le moins du monde. Le vin est profond, plus tranchant que le Bonneau du Martray, mais moins charmeur. Les deux vins sont de bonne compagnie à un haut niveau. Le 1993 est la dernière année où ce vin blanc s'est appelé Musigny. Il est ensuite devenu "Bourgogne blanc", car provenant de vignes trop jeunes pour avoir l'appellation.

La mousseline de brochet convient aux deux vins qui suivent. Le **Corton-Charlemagne Domaine Coche-Dury 1996** entraîne un silence immédiat. On est bouche bée. Comment un vin de 17 ans peut-il avoir cette fraîcheur de parfum ? Le nez est très ardoise, gaz de schiste (car c'est un plaisir interdit), et en bouche, le vin est d'un brio quasi inexplicable. J'avais suggéré cette année lorsque Jean-François Coche-Dury m'avait demandé quelle année apporter. J'aime le 1996 et il a bien répondu à mon appel ce soir. On pourrait ne jamais s'arrêter de boire ce vin.

A côté de lui, la tâche n'est pas simple pour l'**Hermitage La Chapelle blanc Jaboulet Aîné 2010**, mais il est intéressant de constater que ce vin n'a pas les rugosités de la jeunesse. Il est déjà serein et montre de belles complexités. A côté du Coche-Dury, ce qui lui manque c'est la longueur. Mais faut-il reprocher au Coche-Dury d'être hors norme ?

Le **Vin d'Alicante 1865** que j'ai apporté avait à l'ouverture un parfum très engageant. Ce qui fascine maintenant, c'est sa vitalité. Il navigue entre xérés et vin jaune, très oxydatif, mais il a une vivacité spectaculaire pour ses presque 150 ans. Je suis fier que ce vin d'une année mythique dans plusieurs régions de France (je ne sais pas pour Alicante) soit au rendez-vous. Le bouillon est pertinent mais je préfère le vin sans accompagnement.

La **Romanée Comte Liger-Belair 1973** est d'une présence sereine comme je les aime. Quand on est dans une année plutôt faible, les grands vins montrent leur subtilité. Et c'est le cas. J'adore cette Romanée.

A côté de lui, le **Clos de Tart 1962** est plus puissant, et l'on voit apparaître dans son final une pointe d'alcool un peu lourde, à côté du final aérien de la Romanée.

Le troisième vin sur la caille dorée est le **Chambertin Marey & Cte Liger-Belair 1911** de Bipin Desai. Il n'a pas réussi son retour à la vie. Les odeurs sont désagréables, les goûts sont déviés. Le vin est à écarter.

La pièce de bœuf est divine. Une simplicité absolue conduit à la perfection. Le **Musigny Vieilles Vignes Comte Georges de Vogüé 1988** est un vin solide qui tient bien sa place, mais me pardonnera-t-on de concentrer mes efforts sur **La Tâche Domaine de la Romanée Conti magnum 1990**. Je revendique haut et fort mon absence d'objectivité pour un vin qui a un parfum d'une délicatesse infinie, qui a un goût d'une complexité inimaginable et une longueur

incommensurable. Il n'est point besoin d'analyser ce vin, il suffit d'en jouir. Et il profite à fond du plat. Tout le monde apprécie ce cadeau d'Aubert de Villaine, chaudement félicité.

Dans la hiérarchie des surprises c'est peut-être avec le **Champagne Dom Pérignon Cœnothèque magnum 1975** que l'on trouve un sommet. Car je crois n'avoir jamais goûté un Cœnothèque aussi exceptionnel alors que j'en ai bu d'années plus mythiques les unes que les autres. Il y a dans ce vin un supplément de vivacité que je ne soupçonnais pas. Et toute la table est comme moi surprise de cette prestation hors norme. Il faut dire que la truffe blanche et la Fregola Sarda forment probablement le plus bel accord de la soirée.

Le **Schwarzhofberger Beerenauslese-Eiswein Egon Müller 1973** est un vin d'une grande présence. Il combine le sec, car il donne l'impression d'être sec, avec une sucrosité qui n'apparaît qu'en fin de bouche. J'adore ce vin et je le préfère presque au **Schwarzhofberger Eiswein Egon Müller 1983** beaucoup plus lourd et sucré. Il faut des repères que je n'ai pas pour ces vins. Mais ils sont d'une élégance éblouissante. C'est un monde de saveurs raffinées.

Le **Maurydoré Rancio de Volontat 1880** est un vin dont j'ai connu le fût. Laisse dans l'oubli d'une cave à Maury, stocké à des hauteurs inaccessibles, il avait atteint une telle évaporation qu'il fut décidé de le mettre en bouteilles. J'ai pu en acquérir quelques unes. Ce vin est d'une densité de plomb. On dirait un goudron doucereux. Il y a du poivre, de la mélasse, des fruits noirs et du café. Une telle vigueur est quasiment irréelle.

Dans ces dîners, on ne vote pas, car il n'est pas question de hiérarchiser des domaines. Mais je dois signaler les performances exceptionnelles de quelques vins : le Clos Saint-Hune Trimbach 1983, le Corton Charlemagne Coche Dury 1996, la Romanée Liger Belair 1973, La Tâche 1990 et le champagne Dom Pérignon 1975.

Nous étions tous unanimes pour estimer que la cuisine très claire, précise, lisible d'Alain Pégouret a été une des clefs de la réussite de ce dîner. L'ambiance était rieuse, décontractée. Tout ce soir n'était que bonheur. Pour faire mieux l'an prochain, il va falloir se surpasser !

Comme on ne voulait pas se quitter, avec Sylvain et Louis-Michel nous avons profité de la générosité de Daniel, le fidèle sommelier, et siroté un **Champagne Cristal Roederer 2005** fort approprié pour piloter notre retour sur terre et préparer de doux rêves. Quelle grande soirée !

Lors de son arrivée à Paris Bipin Desai m'avait demandé de réserver mon samedi midi pour déjeuner avec Aubert de Villaine. Samedi, c'est le lendemain de ce vendredi 13 où la chance m'a été donnée de dîner avec des vigneron amis. Le vin de Bipin et le mien sont arrivés au **restaurant le Cinq du Four Seasons George V** il y a deux jours. Je ne connaissais pas le vin de Bipin et je ne savais pas si ce déjeuner à trois aurait un thème ou une justification.

Après une nuit bien courte, je me présente au restaurant à 11 heures, l'heure où les sommeliers prennent leur service, pour ouvrir les vins. Le vin de Bipin est un Richebourg Van der Meulen 1921 sans indication de vigneron. La bouteille est noire, interdisant de voir la couleur du vin, ce qui est une caractéristique de ce négociant belge qui a embouteillé les vins les plus emblématiques. On voit quand même que le niveau dans la bouteille est très convenable. Le bouchon a dû être ciré et il reste encore de la cire sur le haut du bouchon mais pratiquement pas sur le goulot. Le bouchon éclate en mille morceaux lorsque je le soulève, ce qui indique un bouchage très probablement d'origine. La prise est difficile et de petits morceaux tombent dans la bouteille. Le verre est si opaque que je ne peux enlever les miettes qui surnagent. Il est exclu de carafer. Celui de nous qui sera servi en premier devra enlever dans son verre les miettes restantes. Le nez de ce vin est extrêmement sympathique.

Le fait de déjeuner en petit comité avec Aubert de Villaine m'a poussé à choisir une bouteille qu'il faut absolument boire : une Romanée Conti domaine de la Romanée Conti 1934 au niveau bas. Avec qui d'autre boire une telle rareté, un vin préphylloxérique ? J'ai une grande appréhension au moment d'ouvrir ce vin car le Chambertin Marey & Cte Liger-Belair 1911 d'hier avait un niveau similaire et s'est révélé mort. Ma bouteille va-t-elle connaître le même sort ? La bouteille est recouverte sur la moitié du goulot d'une cire qui a craquelé avec le temps, permettant une évaporation du vin. La

qualité du bouchon n'est pas bonne. Le bouchon se déchire en remontant mais j'arrive à tout extirper. Le moment est venu de savoir : morte ou pas morte ? Le nez est gras, un peu dévié, mais il n'y a pas la promesse de mort de la veille. Le vin pourrait revenir à la vie, mais rien n'est sûr. Alors ? Wait and see.

J'attends tranquillement dans le hall où tout respire le luxe. Bipin arrive et dit qu'il aimerait que les vins soient bus à l'aveugle. J'avoue que ça ne me plaît pas trop, car des vins fatigués peuvent conduire à des contresens. Aubert de Villaine me prévient par téléphone qu'il aura quelques minutes de retard. La raison : il était en train de lire mon livre et n'a pas vu passer l'heure. De quoi flatter mon orgueil !

Nous passons à table et je commande un **Champagne Pierre Péters Les Chétillons 2002** à la couleur très dorée. Il est opulent, plus large que d'autres bouteilles que j'ai déjà bues.

Le menu qui nous est proposé par le maître d'hôtel italien est constitué de plats qui ne sont pas sur la carte. Nous partons à l'aventure : risotto à la truffe blanche d'Alba / homard bleu "pêche au casier" cuit sur sel au goémon, jus pressé au naturel, cœur de fenouil et kumquat/ pigeon façon bécasse avec légumes d'automne.

Jean-François Coche-Dury avait donné hier à chacun de Bipin et moi un **Meursault Les Rougeots Jean-François Coche-Dury 1999**. Bipin estimant qu'il aurait du mal à remporter ce vin aux USA fait ouvrir le sien. C'est assez invraisemblable de voir la puissance olfactive et gustative de ce vin qui passe en force tout en ayant une précision ciselée remarquable. Il y a du génie dans ce domaine. L'accord avec le risotto est superbe, amplifiant la voix du vin, d'un coffre infini.

Nous buvons les deux rouges à l'aveugle. L'exercice est difficile avec des vins de cet âge aussi est-il inutile de le prolonger. Le **Richebourg Van der Meulen 1921** a une couleur d'un rouge sang de pigeon peu compatible avec son âge. On sait que Van der Meulen a été capable du meilleur comme du pire, maquillant des vins comme ce fut le cas d'un Clos de Tart bu avec 55 autres Clos de Tart, qui jurait, tant il n'avait rien à voir avec un vin de ce domaine. Plus récemment, j'avais bu des Romanée Conti des années 20 de Van der Meulen, qui contenaient peut-être un peu de Romanée Conti. Ici, le vin est très agréable, vivant, pur, de belle mâche et l'on peut admettre que le vin est bien un Richebourg car, comme je l'ai indiqué ci-dessus Van der Meulen est aussi capable du meilleur. Aubert de Villaine n'exclut pas que ce Richebourg soit du domaine de la Romanée Conti car il est possible qu'ils l'aient embouteillé sans indiquer le domaine.

La **Romanée Conti domaine de la Romanée Conti 1934** a un teint plus terreux. Le nez n'est pas désagréable. Le vin a une concentration extrême, une force incroyable et un final au sucre prononcé. Aubert de Villaine fait appel à ses souvenirs de dégustation et ses souvenirs d'archives. Les vignes à l'époque pouvaient avoir trois cents ans ! La concentration était extrême car les rendements étaient infimes et le sucre résiduel provient du fait que les techniques de l'époque n'étaient pas très précises. Merci pigeon, car le plat fait revivre la Romanée Conti, lui donne de la vigueur, et nous commençons à boire une vraie Romanée Conti. J'avais eu peur, et le Dieu des amateurs de vins a exaucé mes prières. J'ai la chance de boire la lie, presque noire, et je perçois enfin le sel qui signe l'âme de la Romanée Conti. Ce n'est certainement pas la plus ingambe des Romanée Conti, mais elle nous a donné le meilleur de ce qu'elle pouvait. Aubert de Villaine est ravi, ce qui est le principal, et je suis heureux de l'avoir partagée avec lui.

La cuisine d'**Eric Briffard** est précise, généreuse et rassurante, le service est parfait, supervisé par **Eric Beaumard** présent un samedi et ravi de voir Aubert et Bipin. Ce déjeuner à trois avec cette Romanée Conti 1934 est un bonheur de plus.

Amicales salutations de François Audouze