



La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1947 a été la vedette d'un dîner d'amis, magnifique exemple de ce grand vin.

Déjeuner au Yacht Club de France, déjeuner au restaurant Pierre Gagnaire, Casual Friday entre amis qui se transforme en 175ème dîner de wine-dinners.

Notre groupe de conscrits se retrouve au **Yacht Club de France**. L'apéritif est composé de poutargue, de poulpe, d'encornets et d'olives vertes que nous grignotons avec un **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial sans année** qui est extrêmement plaisant, chaleureux, aux jolis fruits dorés.

Nous n'avons pas notre salon habituel et nous déjeunons dans la grande salle à manger du club. Le menu est ainsi agencé : assiette de fruits de la mer / rôti d'agneau lardé, asperges vertes, haricots fins, pomme Duchesse / fromages affinés Eric Lefebvre / angeline au chocolat.

La caractéristique de ce club, c'est que Thierry Le Luc est toujours à la recherche des meilleurs produits qu'il fait cuisiner par le chef. Et c'est réussi.

Le **Chassagne-Montrachet La Maltroie Louis Latour 2010** est une heureuse surprise. Il est joyeux, plein en bouche, rondement fruité et il ne porte pas les signes d'une trop grande jeunesse. Avec les bulots et les langoustines à la mayonnaise, c'est un régal.

Le **Château Beychevelle 1998** est très joli, avec une belle densité évoquant la truffe. Il est à la fois strict et généreux.

Le **Château Figeac 1989** est un grand vin, raffiné, mais pas au niveau que j'attendais. C'est un vin noble. Les fromages sont superbes.

L'actualité politique de la France nous offre comme rarement des sujets à commenter. Nous avons passé, en un lieu agréable, un très beau déjeuner d'amitié.

Déjeuner au **restaurant Pierre Gagnaire**. La décoration a changé depuis ma dernière visite. On est dans des tons d'automne. Nous choisissons l'un des menus de déjeuner, avec une profusion de plats. L'intitulé des plats ne révèle qu'une partie des complexités : Corolle de haddock, crevettes grises, couteaux et bigorneaux, huître n° 3 David Hervé, thon rouge / mousseline de brocoli au wasabi, amandes, coquillages et salicornes / velouté de châtaigne au café, rognonnade de veau aux cornes d'abondance, bouquet de champignons de Paris à la noix / consommé d'oignons brûlés à la mélasse de ginseng / castelfranco, artichaut maco, Ossau / déclinaison de betteraves, blanche sucrière, crapaudine, gold, chioggia, bigarreau / noisette de biche rôtie parfumée de poivre du Vietnam et de cannelle / quetsches à la lie de vin, feuille de vigne croustillante, patate douce / cigarette chocolat au colonnata, figue sèche, bulagna, salsifis / quelques desserts Pierre Gagnaire.

J'ai compté dix-sept assiettes, coupes ou coupelles servies à chacun, dont sept pour les seuls desserts. Il y a tellement de complexités et de saveurs différentes qu'après avoir essayé de reconnaître des goûts, on se laisse porter par une créativité sans limite. J'imaginerais volontiers que si l'on comptait les ingrédients du repas d'un restaurant trois étoiles, ce menu en compte cinq à dix fois plus que ce que serait la moyenne. C'est inventif et c'est bon. Il y a ici ou là une amertume plus difficile à accepter, mais c'est une poussière à côté de la jouissance de goûter des saveurs inattendues. J'ai adoré l'entrée très marine du début, le velouté de châtaigne et surtout la noisette de biche remarquable.

Le feu d'artifice, ce sont les desserts. Ils sont extraordinaires. Quel talent ! C'est probablement ce qui se fait de meilleur dans tout ce que je connais. Là aussi, l'imagination n'a pas de limite.

Le service est impeccable et les serveurs sont capables d'expliquer toutes les composantes des plats sans la moindre hésitation. C'est à signaler. En plus, on comprend ce qu'ils disent.

Pour accompagner ce festival de saveurs j'ai choisi le **Champagne Pierre Péters, blanc de blancs Cuvée Spéciale Les Chétilons 2002**. Ce champagne d'une grande pureté montre une adaptabilité et une flexibilité qui sont exceptionnelles. Il est beaucoup plus serein que les nombreux Chétilons 2002 que j'ai déjà bus mais peut-être s'est-il mis spontanément au diapason de cette cuisine brillante.

Ce fut un beau repas, avec du talent et de l'imagination, un accueil hors pair et des desserts qui m'ont enthousiasmé.

Au départ, il s'agit d'un Casual Friday. Alors que ces repas sont généralement très spontanés, les choses s'organisent et se structurent au point que je peux considérer qu'il s'agit du 175ème dîner de wine-dinners. Il se tient au **restaurant Laurent**. Nous sommes cinq et chacun a apporté de deux à trois vins, ce qui veut dire que nous allons "affronter" douze vins au cours de ce repas.

Vers 17h30 commence l'ouverture des vins. Quelle n'est pas ma surprise de voir que le bouchon du Grand Cru Altenberg De Bergheim Marcel Deiss 1997 se désagrège en mille morceaux tant il est indécollable du verre du goulot. Il m'a fallu près de vingt minutes pour extirper ses miettes et je n'ai pas pu empêcher que des débris résiduels restent en suspension dans le vin. Lorsque La Romanée Monopole Marey & Liger-Belair 1919 est ouverte, je fais grise mine, car mon vin a toutes les chances de ne jamais revenir à la vie. L'odeur est fade, pas désagréable, mais d'une fatigue qui interdira probablement un retour en grâce. La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1947 de Lionel paraît aussi fatiguée, mais le sursaut vital semble possible. Le Vosne-Romanée Cros Parantoux Emmanuel Rouget 1990 de Didier a une odeur bien pâlotte et la demi-bouteille du Château Ausone 1962 de Lionel semble la plus accueillante de toutes les bouteilles. Le Château d'Yquem 1913 de Tomo a une jolie couleur, le vin est de belle transparence, mais le vin semble manquer d'ampleur. Nous verrons. Le constat n'étant pas extraordinaire je me mets à penser aux opérations d'ouverture que je fais depuis plus de trente ans. Les vins que j'ouvrais il y a trente ans avaient meilleure mine que ceux d'aujourd'hui. Une explication possible est que les vins changent de propriétaire beaucoup plus souvent que dans le passé. Il ne faut pas généraliser, mais c'est probable.

Nous prenons l'apéritif dans la rotonde avec des tuiles au parmesan. Le **Champagne Le Mesnil 1959** de Didier est un blanc de blancs fait par une union de propriétaires récoltants. Sa couleur est relativement sombre, mais le vin n'est trahi d'aucun défaut. Le nez est celui d'un champagne âgé. En

bouche, ce qui me frappe, c'est sa pureté. Il porte ses 54 ans encore très bien. Tomo est un peu gêné par son acidité mais celle-ci s'estompe au fil de la dégustation. Si le vin est très simple, cela ne m'empêche pas de l'apprécier, sans doute plus que mes compères, un peu plus critiques. Je trouve que ce champagne tient son rôle.

Le menu créé par **Alain Pégouret** et **Philippe Bourguignon** est ainsi rédigé : pâté en croûte de volaille et foie gras / cuisses de grenouilles aux épices tandoori, veloutine au haddock / noix de ris de veau panée à la truffe, « perline » à la carbonara / pièce de bœuf rôtie, servie en aiguillettes, pommes soufflées « Laurent », jus aux herbes / glace vanille minute huile d'olive toscane.

Le **Champagne Krug Clos du Mesnil 1982** de ma cave est une perfection absolue. Le vin est clair, la bulle est belle, le nez n'est pas ce qui compte, car tout se joue en bouche. Quelle complexité ! Ce champagne dépasse de la tête et des épaules tout ce que l'on peut goûter comme champagne. Je suis aux anges. Il est tellement complexe qu'il se suffit à lui-même, le pâté en croûte n'arrivant pas à lui donner un supplément d'âme. Comme Alain Delon, il se suffit à lui-même.

Le **Champagne Heidsieck Dry Monopole 1915** de Florent a une couleur légèrement opaque et terreuse. Il nous emporte dans l'inconnu. Chacun de nous ressent des évocations différentes. Je ressens du caramel et de la réglisse. Les puristes, les orthodoxes rejetteraient un tel vin. Mais nous sommes des passionnés. Nous voulons explorer ce que raconte l'histoire. Et ce champagne hors norme, hors de sentiers battus nous raconte des saveurs quasi inconnues. Nous avons ainsi goûté à trois champagnes radicalement différents, dont le Clos du Mesnil émerge évidemment mais dont chacun de deux autres raconte des histoires étranges qu'il faut écouter.

Les cuisses de grenouilles accueillent deux vins blancs rares qui conviennent bien à ce plat. Mais je ne trouve pas ces vins d'exception particulièrement convaincants. Le **Grand Cru Altenberg De Bergheim Marcel Deiss 1997** de Lionel, d'une vigne complantée de tous des cépages traditionnels, manque un peu de persuasion et de pep. C'est un grand vin mais qui joue un peu en dedans. Et le **Pouilly Fumé Astéroïde Didier Dagueneau 2008** de Tomo, vin issu de vignes franches de pied, qui évoque des agrumes légers, n'apporte pas un saut qualitatif majeur par rapport aux autres cuvées de ce grand vigneron regretté.

Le **Château Ausone demi-bouteille 1962** de Lionel a une couleur magnifique. Il est dense et évoque la truffe. Riche, il a une belle personnalité. Il était prévu dans le menu que ce vin serait un intermède sans plat. Mais j'aurais volontiers croqué une truffe pour accompagner ce beau Saint-Emilion.

Sur les délicieux ris de veau nous avons deux vins de 1919. Je suis bien inquiet au moment où l'on sert le premier et l'odeur ne me rassure pas. Mais le miracle se produit en bouche. La **Romanée Monopole Marey & Liger-Belair 1919** a le charme d'une grande Romanée. Le soulagement est grand. Je revis. A côté de lui, le **Clos Vougeot Château de La Tour 1919** de Florent, qui avait un beau niveau alors que la Romanée était basse est très vivant, guerrier, solide, structuré. La Romanée est féminine et pleine de charme quand le Clos Vougeot est masculin et viril. On ne s'étonnera pas que Florent préfère le Clos Vougeot et que je préfère la Romanée, car tous les amateurs de vins anciens ont les yeux de Chimène pour leurs enfants. Je n'en reviens que la Romanée nous ait donné une véritable émotion avec une réelle profondeur et une mâche veloutée, pleine de séduction. Ces deux 1919 se sont montrés plus que convaincants. Le ris de veau les a accompagnés avec beaucoup de justesse et de gourmandise.

Quel choc lorsque l'on me fait goûter en premier **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1947** de Lionel ! Je souris d'un sourire béat et ravi. Il n'y aura aucune difficulté à désigner le meilleur vin de la soirée, car cette Tâche est divine et tellement DRC. Elle a tout pour elle, plénitude, charme, élégance, fluidité en bouche. C'est une très grande Tâche, malgré un niveau bas, meilleur que celui de la Romanée. Cette bouteille porte une collerette de la maison Drouhin qui devait en être le distributeur.

Alors, le compagnon de plat de La Tâche a bien fort à faire. Le **Vosne-Romanée Cros Parantoux Emmanuel Rouget 1990** de Didier manque d'à peu près tout. Le nez est faible, le vin n'a pas de puissance, pas beaucoup de caractère. En une autre occasion, on le trouverait plaisant, mais après ces trois ancêtres, il est plat. Les aiguillettes de bœuf sont magistrales.

Le **Château d'Yquem 1913** de Tomo a lui aussi beaucoup de mal à se positionner. Il est plutôt sec, et manque de vibration et de coffre. Il a de la personnalité, une complexité évidente, mais il n'arrive pas à accrocher nos cœurs. Le dessert, que j'avais tant aimé sur un Fargues 2005 ne convient pas aux sauternes anciens.

La **Liqueur Suc Simon** que l'on peut situer dans les années 40 ou début des années 50 est l'enfant chéri de Didier. Cette liqueur de Chalon-sur-Saône est un clone de la Chartreuse. C'est un joli bouquet d'herbes et de fleurs qui se boit avec plaisir, sans atteindre cependant le niveau des grandes chartreuses très anciennes.

Nous avons été très sélectifs dans nos votes. Comme nous ne sommes que cinq et cinq amis, les votes se sont concentrés et ceux qui n'ont eu aucun vote sont Le Mesnil 1959, l'Astéroïde 2008, le Cros Parantoux 1990, l'Yquem 1913 et le Suc Simon. Deux vins ont été nommés premiers, La Tâche quatre fois et la Romanée une fois.

Le vote du consensus serait : **1 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1947, 2 - Champagne Krug Clos du Mesnil 1982, 3 - La Romanée Monopole Marey & Liger-Belair 1919, 4 - Clos Vougeot Château de La Tour 1919, 5 - Château Ausone 1962 demie.**

Mon vote a été : **1 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1947, 2 - Champagne Krug Clos du Mesnil 1982, 3 - La Romanée Monopole Marey & Liger-Belair 1919, 4 - Château Ausone 1962 demie.**

Les quatre premiers vins nommés par le consensus suffisent à faire de ce dîner un dîner exceptionnel. La Tâche toute seule assure le succès de la soirée. Les deux premiers plats ont été relativement discrets par rapport aux vins, alors que les deux suivants ont été remarquables. Des vins ont ressuscité de façon inouïe et je suis sûr que la Romanée aurait été écartée par des amateurs ignorants ou impatientes.

Nous avons passé une merveilleuse soirée dans un cadre amical et généreux. Les vins moins présents ne nous attristent pas, car il faut ouvrir sans cesse de nouveaux flacons pour avoir la chance de trouver sur notre route d'aussi glorieuses pépites. Dans la chaude atmosphère de ce dîner, nous avons esquissé de futures aventures de folie.

Amicales salutations de François Audouze