

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

[email : françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)

[blog : www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



Ce **Léoville Las Cases Saint-Julien 1945** est le meilleur de ceux que j'ai bus. Il s'est très bien comporté avec de beaux bourgognes lors du 179ème repas de wine-dinners.

Dîner du Prix Grand Siècle de Laurent Perrier au pavillon Cambon, déjeuner à la table du Yacht Club de France, dîner d'amis à la maison, 179ème repas de wine-dinners au restaurant Le Petit Verdot.

A l'initiative de **Bernard de Nonancourt**, la **maison Laurent Perrier** organise chaque année un dîner "Grand Siècle" au cours duquel est décerné le **Prix Grand Siècle** à une personnalité dont les qualités humaines ont influencé la société. Alexandra et Stéphanie, ses deux filles, perpétuent cette tradition. C'est, ce soir, la cinquantième édition de ce prix qui sera remis à Karl Lagerfeld.

Nous sommes probablement trois cents à être invités au **Pavillon Cambon**, magnifique espace propriété du célèbre traiteur Potel & Chabot. Le long apéritif est l'occasion de rencontrer des personnes célèbres et d'autres moins, heureuses de se retrouver. On trinque avec le **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle** servi en magnum. C'est un champagne direct, franc, très conforme à l'idée que l'on se fait du champagne de plaisir. Car il se boit bien et on y revient. C'est le gendre idéal, parce qu'on ne lui trouve aucune trace de défaut. Il est sensible à la température, au degré près.

Nous passons à table et le menu conçu par Potel & Chabot est : brandade aux truffes, cocotte en croûte de sel / pigeon en feuilleté, duxelles de cèpes, jardin de légumes / macaronade aux deux fraises, fraises des bois givrées.

Ce qui est fascinant, c'est le service de Potel & Chabot. Une armée de serveurs passent et repassent comme en un ballet réglé au millimètre près. Tous sont attentifs aux moindres besoins. On se croirait volontiers à la table du Roi Soleil. Les plats sont de très haute qualité, le pigeon cuit à la perfection et la brandade gourmande.

Le début du repas est accompagné du Champagne Laurent Perrier Grand Siècle aux facultés gastronomiques certaines. Vient ensuite, pour le pigeon le **Château Canon Saint-Emilion magnum 2003**. Il est jeune, bien sûr, mais il sait se tenir. Sa trame est forte, très truffée. Il tient bien sa place à côté du pigeon. Quelques années lui conviendraient bien, mais il apporte suffisamment de plaisir dans sa forme actuelle, tannique et truffée.

Le **Champagne Laurent Perrier Cuvée Alexandra magnum 2004** est d'une couleur de rose de printemps, légèrement saumonée. Le vin est vif mais aussi opulent, très charmeur. C'est un grand rosé, qui pourrait s'attaquer à des gibiers, plus qu'aux desserts dont l'accord couleur sur couleur est d'un classicisme prudent.

Madame Claudie Haigneré, présidente du jury du prix Grand Siècle fait un discours qui tient plus de l'exercice de style littéraire que d'un hommage chaleureux. Franz Olivier Giesbert essaie de créer un dialogue avec le lauréat, mais Karl Lagerfeld est un animal sauvage difficile à apprivoiser.

La générosité du groupe Laurent Perrier est extrême et cette soirée caritative fut un grand moment passé en compagnie de grands vins, de bonne chère et de convives passionnants.

J'ai la charge d'inviter à mon tour notre groupe de conscrits. Le Yacht Club de France faisant des efforts particuliers pour nous coconner, ce sera à la table du **Yacht Club de France** que se tiendra notre déjeuner. Avec l'accord de **Thierry Leluc**, j'ai fait livrer mes vins une semaine à l'avance.

Avant mes vins, nous prenons un **Champagne Mumm Cordon Rouge sans année** du restaurant qui est fort agréable à boire et constitue une belle mise en bouche.

Le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1990** nous porte dans une autre dimension. Complexe, construit de façon délicate, ce champagne a tout pour lui. C'est sa profondeur qui me séduit. Thierry Leluc a prévu pour l'apéritif un match : andouille contre langouille. La langouille est une andouille faite avec de la langue de porc. Le match ne donnera lieu à aucune hésitation. C'est l'andouille absolument parfaite qui gagne haut la main. Le champagne s'accorde parfaitement à ces cochonnailles.

Le menu mis au point pour les vins est : goujonnette de filets de sole normande au ris de veau jus de truffes / filet de bœuf Montellos de Galicia cuit entier et découpé devant nous, légumes de saison, jus de viande / fromages affinés maison Lefebvre / millefeuille croustillant de pain d'épices, mangue et framboises.

Le **Chablis Grand Cru Moutonne Long Dépaquit Albert Bichot magnum 2002** est impressionnant tant il est large, imposant, plein en bouche et opulent. Il a une grande minéralité, un beau gras, évoque des noisettes et une trace de réglisse. C'est un très beau vin.

Le **Beaune Caves Nicolas 1961** est hélas bouchonné. Même si cela se sent moins en bouche qu'au nez, le plaisir n'est pas là.

Le **Vosne-Romanée Les Génévrières Charles Noëllat magnum 1978** accuse un âge plus grand que ce que j'attendais. Il est doux, voire sucré et développe un charme certain. Avec la merveilleuse viande, il s'accorde à merveille.

Le **Porto Croft 1963** est d'une année légendaire pour les portos. Ce vin a une ampleur en bouche remarquable et offre une complexité rare. C'est un immense porto qui montre à quel point l'âge embellit ces vins chauds en couleur.

Le **Cognac Otard des années 50** est associé à deux chocolats, l'un avec 70% de cacao et l'autre avec 90 % de cacao. Lui aussi est magnifié par l'âge et offre des variations gustatives qui dansent sur la langue. C'est un plaisir de boire ce cognac.

Si je devais classer les vins, je le ferais ainsi : **1 - Chablis Moutonne Long Dépaquit 2002, 2 - Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1990, 3 - Porto Croft 1963, 4 - Vosne-Romanée Les Génévrières Charles Noëllat 1978**. Mais la vedette irait sans doute à la merveilleuse viande de la Galice d'une tendreté exceptionnelle. Ce fut un beau repas de conscrit dans l'ambiance si agréable créée par le Yacht Club de France.

Des amis viennent dîner à la maison. Lui est très amateur de vins et me fait goûter les vins à l'aveugle lorsqu'il nous reçoit. Nous ferons de même, pour le plaisir, sauf pour le champagne.

Le **Champagne Bollinger Grande Année 1990** est d'une magnifique maturité. Il est ample, précis, intense, de forte personnalité. Sur du Pata Negra au goût agréable et mesuré, il est parfait. C'est un champagne noble et racé et profond.

Mon épouse a préparé des langoustines que l'on cuit soi-même sur des pierres chaudes, puis un veau basse température au boudin noir et gratin de pomme de terre, un camembert Gillot bien fait et un dessert à la mangue et fruit de la passion, avec de petits palets sucrés.

Le **Chevalier-Montrachet La Cabotte Bouchard Père & Fils 2000** est un vin glorieux. Il est d'une amplitude spectaculaire. C'est un vin d'une rare perfection. Je suis amoureux de La Cabotte, cette parcelle qui mériterait d'être incluse dans le Montrachet. Ce vin est beau. Il a un délicieux goût de noisette.

Le **Clos de Vougeot Bouchard Père & Fils 1961** avait un niveau superbe dans la bouteille. Le bouchon, collé au verre, est venu en charpie. Mon ami reconnaît facilement la région, mais il commet une erreur majeure pour le millésime puisqu'il cite 2002. Et il ne veut pas croire que le vin puisse avoir 53 ans. Le vin est opulent, assez simple mais très charmeur. Contrairement à mon ami, je trouve qu'il fait son âge même si sa couleur est très jeune. Il s'accorde bien avec le boudin très doux et avec le gratin.

Nous essayons le camembert avec le blanc et le rouge et le meilleur accord est de loin celui créé avec le vin rouge, contrairement à ce qui est souvent suggéré.

Le sauternes qui apparaît maintenant vient d'une bouteille sans étiquette, avec une capsule neutre et dont la seule indication est celle du millésime visible à travers le verre sur le bouchon : 1950. Le domaine n'a été connu que lorsque j'ai ouvert la bouteille avant le repas. Il s'agit du **Château La Carrière sauternes 1950**. La couleur est d'un or miellé. Lorsque j'avais senti le vin à l'ouverture, j'avais été heureux de son évocation d'agrumes de type cédrat ou pomelos. Mais au service, le vin est légèrement bouchonné, ce que l'on ressent aussi en bouche. Ce n'est pas suffisamment gênant pour que l'on refuse de boire le vin, mais le plaisir est étêté.

Mon classement des vins serait : **1 - Chevalier-Montrachet La Cabotte Bouchard Père & Fils 2000, 2 - Champagne Bollinger Grande Année 1990, 3 - Clos de Vougeot Bouchard Père & Fils 1961**.

Les plus beaux accords ont été créés par le Clos de Vougeot, avec le boudin et le camembert. Ce fut un beau dîner.

Nous sommes un mardi. Ce pourrait être un casual Friday puisque ce concept n'appartient plus au seul vendredi, mais étant l'apporteur de tous les vins, j'en ferai un wine-dinner, qui portera le numéro 179. Le rendez-vous est au **restaurant Le Petit Verdoy**.

Les bouteilles ont été apportées au restaurant la veille. J'ouvre les bouteilles deux heures avant le déjeuner. Le Léoville Las Cases 1945 a un nez subtil et prometteur. L'Echézeaux du domaine de la Romanée Conti 1967 a de la poussière sur le dessus du bouchon, qui sent la terre comme cela arrive souvent avec les vins du domaine, mais peu fréquemment pour un vin de cet âge. Lorsque le bouchon est enlevé, le vin sent fortement la poussière. Saura-t-il l'oublier en deux heures ? Hidé, avec qui je compose le menu, voit la capsule blanche de cette bouteille et s'en étonne. La capsule indique un nom de négociant. Comment est-ce possible ? Il faudra que je demande au domaine. Le bouchon me semble du domaine. Le Chambertin Côtes Saint Jacques Premier Cru 1923 d'origine inconnue a un nez magnifique. J'en goûte quelques larmes qui m'enchantent. Le nez du Rayne Vigneau 1938 est assez discret et fermé mais le vin s'ouvrira.

Nous sommes six et respectons les consignes hollandiennes de parité. Trois des participants ont travaillé ou travaillent dans le même cabinet américain d'avocats. Le menu est le suivant : toast au foie gras / maquereau cru grillé au chalumeau, graines de sésame / thon rouge, huile aux agrumes / lapin en croustilles / bavette de bœuf / poire et crème / soupe de melon, glace à la pomme.

Le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1996** est d'une sérénité à toute épreuve. Le vin est légèrement doré, la bulle est assez grosse, le parfum est intense. En bouche c'est un régal. C'est un vin facile à boire et à comprendre mais riche de complexité. On se sent en amitié avec lui. Il fait partie des grands champagnes. Je serais bien en peine de le départager du 1990 en magnum bu récemment. Il est sans doute un peu plus vif.

J'ai bu de nombreuses fois le **Château Léoville Las Cases 1945** et celui-ci m'impressionne par sa perfection. Son parfum est profond, son goût est velouté et d'une trame immense. En le buvant on sait que l'on approche un vin parfait. Il n'a pas l'once d'un défaut. Cette impression est saisissante. Ma fille est en pamoison avec ce vin qui pourrait être de 1998 sans qu'on s'en étonne.

L'**Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1967** qui avait une odeur si poussiéreuse à l'ouverture, ce qui fait qu'il aurait été irrémédiablement rejeté s'il avait été destiné à être bu de suite, a perdu cette vilaine odeur. Il s'épanouit dans le verre et s'améliore sans cesse. Il a cette amertume iodée et salée qui est une signature des vins du domaine. C'est un vin plus compliqué à comprendre mais tout le monde est conscient qu'il est très grand

Le **Chambertin Côtes Saint-Jacques vigneron inconnu 1923** a un nom bizarre, car l'étiquette indique chambertin et premier cru ce qui n'est pas normal quand Chambertin n'est pas associé au nom Gevrey. La bouteille fait partie de celles qui m'émeuvent, au verre incroyablement épais, bouteille plus vieille que son millésime. Et le vin répond à mes attentes. Il est noir d'encre, sans l'ombre d'un orangé tuilé. Son parfum est lourd, riche, noble et en bouche, il est d'une séduction redoutable. Son alcool est fort, sa trame est énorme et il plombe la bouche de bonheur. L'Echézeaux est probablement plus complexe, mais le charme est du côté de ce vin intemporel, séducteur et intense.

Il est assez invraisemblable que les trois rouges soient aussi brillants. A aucun vin on ne pourrait donner d'âge tant ils sont fringants. Personne ne croirait à une telle perfection s'il n'était présent à notre table.

Le **Château de Rayne Vigneau 1938** avait un nez strict à l'ouverture. Il l'a toujours et se présente d'abord comme un sauternes sec. Puis il se réchauffe et prend de l'opulence et du gras. Il finit en beau sauternes très apprécié mais manquant un peu d'amplitude.

L'un des convives commande de la carte du restaurant un **Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles Hugel 1976** d'une année qu'aimait tant Jean Hugel. Le vin est clair et paraît pâle à côté de l'acajou du Rayne Vigneau. Le parfum est magique et racé, évoquant tout ce que l'on aimerait qu'il soit, litchi, ananas, poivre rouge, et que sais-je encore. En bouche il nous frappe par sa précision extrême. C'est un vin complexe et ciselé. Il a été commandé après nos votes et n'y figurera pas alors qu'il le mériterait.

Nous sommes six à voter pour les trois meilleurs. Les trois rouges seront nommés premiers, l'Echézeaux trois fois, le chambertin deux fois et le Las Cases une fois.

Le vote du consensus serait : **1 - Chambertin Côtes Saint-Jacques vigneron inconnu 1923, 2 - Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1967, 3 - Château Léoville Las Cases 1945.**

Mon vote est : **1 - Chambertin Côtes Saint-Jacques vigneron inconnu 1923, 2 - Château Léoville Las Cases 1945, 3 - Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1967.**

Hidé, maître des lieux, est un hôte charmant et attentionné. Les plats ont été souvent très adaptés aux vins et parfois non comme le deuxième dessert. Le thon rouge, la bavette sont d'une qualité extrême et le maquereau est très original. Nous avons le premier étage du restaurant pour nous. Ce fut un beau repas avec trois rouges exceptionnels. C'est justifié de le classer dans les wine-dinners car il le mérite.

Amicales salutations de François Audouze