

[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 **Montrachet Comtes Lafon 1995** a brillé lors d'un déjeuner à l'Arpège.

Déjeuner à l'Arpège, dîner en famille, dîner au Pré Catelan, caviar et champagne à la maison.

Un ami de l'île Maurice m'appelle et m'annonce son passage à Paris. Il veut un déjeuner de vins et propose l'Arpège. Ça ne se refuse pas. Le jour dit, je me présente au **restaurant Arpège** un peu avant les autres. Le Montrose 1945 a été ouvert par le sommelier. Le bouchon est beau, le parfum est sympathique alors que **Gaylord** n'y croit pas trop. Il a eu la main moins heureuse avec le Gewurztraminer Trimbach dont le bouchon est tombé dans la bouteille. J'ouvre les autres bouteilles et il m'arrive un cas que j'ai déjà rencontré et dont il faut se méfier. Lorsque je pointe le tirebouchon court dans le bouchon de l'Yquem 1959, je vois que le bouchon bouge. Il ne devrait pas créer de résistance aussi, lentement, je tire le tirebouchon pour faire remonter le bouchon qui résiste peu. Je connais ce piège. A un moment de la remontée, la base du bouchon se coupe net, et la dépression créée par la montée aspire le reste du bouchon qui recule de trois centimètres, prêt à plonger dans le vin. Je prends alors la mèche longue et le problème est de la planter dans le bouchon sans le pousser et le faire tomber. Il faut une patience d'horloger pour arriver à trouver le point d'accroche. J'ai réussi à retirer tout le bouchon sans que rien ne tombe. La leçon est la suivante : même lorsqu'un bouchon semble facile à lever il faut toujours utiliser la mèche longue.

Les amis arrivent, le déjeuner peut commencer. Le **Champagne Substance Selosse dégorgé en juillet 2011** que j'ai apporté est une grande surprise. C'est probablement le plus grand Substance que j'aie jamais bu. Il atteint un niveau de sérénité et d'excellence qui dépasse tout ce que j'avais en mémoire de ce grand champagne. Ambré, presque fumé, il a une complexité extrême combinée à un grand charme. Flexible, il s'adapte au menu d'**Alain Passard** que nous allons découvrir puisque rien n'est annoncé. De mémoire, voici ce que nous avons mangé : de très fines tartelettes aux multiples saveurs / une entrée légumière en forme de sushi / un mesclun de salades vertes variées / asperge et

champignons, sauce verte / épinards et sauce orange / salade de pommes de terre et herbes / saumon navet et petits pois / bouillon et ravioles végétales / couscous et saucisse végétale / agneau rosé / comté 48 mois.

Pour le dessert puisque c'est mon anniversaire, Alain a composé une petite pièce montée avec des dragées et sa traditionnelle pâtisserie en forme de roses / pommes juste cuites pour le sauternes.

Les vins doivent jongler sur les plats en début de repas. Les rouges créent plus de correspondances.

Le **Gewurztraminer Cuvée des Seigneurs de Ribeaupierre Trimbach 1976** a été carafé du fait de la chute du bouchon. Dans le verre, son or est glorieux. Ce vin combine élégamment le doux avec une approche de vin sec maîtrisée. Je pressens qu'il ira bien avec l'asperge et c'est la sauce verte qui propulse ce grand vin d'Alsace à des sommets. Ce vin est riche, plein, kaléidoscopique. Je l'adore car il change à chaque gorgée. On est au sommet des Gewurztraminers.

Le **Montrachet domaine des Comtes Lafon 1995** qui est mon second apport est tout simplement la quintessence du montrachet. Riche, plein, possessif, c'est lui qui nous entraîne sur son terrain d'opulence. Quelle force de caractère. Il a tout pour lui, des épices, des fruits, un alcool prenant. C'est un immense vin.

Le **Château Montrose 1945** a une magnifique couleur. Son nez est superbe. Le bouillon ne lui rend pas service car il l'assèche. Le vin est grand et celui qui l'a apporté l'adore mais je suis gêné par une légère sensation de bouchon que l'on a en bouche et pas au nez. Cela limite le plaisir même si l'essentiel de la grandeur du vin est là, dont sa longueur et sa trame truffée.

Le **Moulin à Vent Les Vieilles Combes François Paquet négociant 1964** à la couleur clairette me ravit sur les premières gorgées, car il a un charme doux assez rare. Mais le vin ouvert juste avant le repas évolue mal et sa douceur devient caricaturale. Dommage car pendant un instant il a débordé de charme.

Le **Chambolle-Musigny Amoureuses Robert Groffier 1985** est à un sommet de son art. C'est le vin bourguignon tel qu'on l'aime, râpeux mais charmeur. Un grand vin épanoui, juteux, de beaux fruits déjà un peu fondus. Je l'adore.

Je souffle la bougie de la pièce montée sous les encouragements de toute la salle, car chez Alain Passard, on forme une grande famille même avec ceux que l'on ne connaît pas et le **Château d'Yquem 1959** tombe à point nommé. Sa couleur est d'un ambre foncé avec des notes dorées. Il combine agréablement des notes grasses et douces avec des évocations de thé d'un Yquem devenu sec. Cette double direction est plaisante. Les pommes arrivent un peu chaudes, ce qui cuit l'Yquem en bouche mais rapidement l'accord s'installe.

Nous votons tous les quatre pour nos quatre préférés des sept vins. Ce qui est intéressant c'est que les premiers sont tous différents. Mes amis célèbrent le Selsosse, le Montrachet et le Montrose lorsque je préfère le Trimbach. Tous les vins reçoivent deux ou trois votes sauf le beaujolais qui n'en reçoit aucun. La disparité des votes est saisissante.

Le vote du consensus serait : **1 - Montrachet domaine des Comtes Lafon 1995, 2 - Champagne Substance Selsosse, 3 ex aequo : Gewurztraminer Cuvée Des Seigneurs de Ribeaupierre Trimbach 1976 et Château Montrose 1945, 5 - Chambolle-Musigny Amoureuses Robert Groffier 1985.**

Mon vote diffère beaucoup de celui du consensus : **1 - Gewurztraminer Cuvée Des Seigneurs de Ribeaupierre Trimbach 1976, 2 - Chambolle-Musigny Amoureuses Robert Groffier 1985, 3 - Champagne Substance Selsosse, 4 - Château d'Yquem 1959.**

Comme c'est mon anniversaire, je sors de ma musette une **Grande Chartreuse Jaune des années 40**, cachée jusqu'alors, que nous avons partagée. Cette liqueur est merveilleuse, car le sucre est suffisamment fondu pour donner une cohérence extrême au bouquet d'herbes et de fleurs de printemps.

La cuisine d'Alain Passard est toujours aussi inventive et raffinée. La foison de légumes n'est pas toujours la meilleure amie des vins, mais cela n'avait pas trop d'importance, car on a toujours trouvé dans nos assiettes de quoi satisfaire les vins. L'ambiance est chaleureuse, le service attentif. Mes amis sont des amoureux des vins. Que demander de plus, quand, en plus, mes deux vins se retrouvent les premiers du vote du consensus. Ce fut un beau déjeuner d'anniversaire.

Mon fils étant de passage à Paris, le dîner d'anniversaire s'impose à mon domicile. J'ai pris en cave une bouteille de niveau bas et dont l'étiquette est quasi illisible. On peut lire Bourgogne suggéré par quelques lettres puis "REUSES" très net. Ce pourrait donc être un **Chambolle-Musigny Amoureuses** comme celui de ce midi, mais plus vieux d'au moins un demi-siècle car la capsule le suggère. Probablement des **années 20**.

Le bouchon vient en charpie, éclaté en mille morceaux dont plusieurs tombent dans le vin, ce qui n'arrive que rarement. Nous goûtons le vin qui sent plutôt bon, mais le goût est trop dévié pour que nous ayons envie de poursuivre l'expérience.

Je vais chercher une **Romanée Saint Vivant Pierre Jaeger négociant 1961**. Le niveau dans la bouteille est très haut, la couleur est engageante et le parfum est superbe. Nous goûtons alors que mon fils n'a pas vu l'étiquette. Il suggère les années 80 ce qui montre la jeunesse de cette Romanée. En bouche, il y a une petite évocation de cerise, mais sans aucune acidité associée. Le vin est chaleureux et se régale d'être le compère d'une épaule d'agnelet et un gratin de pommes de terre. Le vin est gourmand, et s'accorde à merveille avec un camembert Jort de compétition. L'amertume du fromage titille le bourgogne.

Le **Champagne Salon 1982** est une merveille. Sa couleur a des traces de thé. La bulle est fine et belle, le champagne pétille bien. En bouche, c'est la complexité vineuse qui frappe. Tout est élégance mais énigme, car il faut découvrir le message du vin. On dirait un palimpseste dont il faut déchiffrer le texte. J'ai partagé beaucoup de 1982 de Salon avec mon fils et c'est une joie d'en goûter un nouveau qui délivre une palette d'émotions différente des autres, toujours au plus haut sommet de la hiérarchie des champagnes. Ce sont des fines tranches de mangue et framboises qui ont accompagné le Salon ainsi que de gourmands chocolat.

Dîner de famille au **restaurant du Pré Catelan** pour mon anniversaire. Le cadre est joliment décoré, l'accueil est chaleureux. Le **Champagne Larmandier-Bernier Vieille Vigne de Cramant extra brut 2003** est de très haute qualité pour ce millésime difficile. Il a un beau fruit, une plénitude de bon aloi et ce qui est plaisant, c'est qu'il gardera la même vivacité du début à la fin du repas. C'est un grand champagne gastronomique. Son dosage m'a donné l'impression d'être supérieur à celui d'un extra brut.

Chacun de nous prend des plats à la carte. Pour moi, ce sera ris de veau, cuit en casserole, fine purée de céleri à la cannelle, blanquette à l'ancienne, rognons au porto, morilles / le pigeonneau rôti, miel et truffe au parfum de marjolaine, au foie gras en gelée, pommes fondantes et oignons / fraises des bois.

L'**Hermitage Chave blanc 1998** est d'une solide maturité. Il est d'un discours simple, joyeux, et nous ravit par sa joie de vivre. C'est un blanc très gastronomique qui s'accordera exactement au ris de veau et à sa sauce réduite.

Le **Clos de Vougeot Méo Camuzet 2005** se caractérise par un mot : velours. Ce grand vin est un chef d'œuvre de délicatesse et de raffinement. Quel plaisir ! C'est un vin phénoménal et c'est probablement le vin que je trouve le plus réussi de toute la gamme de Méo Camuzet. Car il a un "je ne sais quoi" qui est transcendantal. Ce sera le gagnant de ce soir.

Le plat de veau est une merveille de trois étoiles, avec le ris qui est splendide, la blanquette qui évoque des souvenirs d'adolescence, et des rognons superbes. J'ai été un peu gêné par l'insistance du miel qui fait un peu perdre le goût sauvage mais civil de la chair du pigeon. Le fait que l'on carafe le rouge sans me demander m'a contrarié, ce qui est dommage. Cela n'empêche pas ce lieu d'être un des sommets culinaires de Paris.

Le bonheur, ça tient parfois à peu de choses. Un 1er mai, des collaborateurs viennent m'aider à des rangements que je serais bien incapable de faire seul. C'est un jour où on ne travaille pas, mais la fidélité ne chôme pas le 1er mai. Lorsque tout est accompli, je propose d'ouvrir quelque chose. Ça ne se refuse pas. Le **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle des années 80** ou peut-être plus vieux fait un pschitt sympathique. Le champagne versé est riche en bulles, la couleur est encore très claire. En bouche, tout est délicatesse et raffinement. S'il y a des fruits comme la pomme, c'est surtout le vineux joyeux qui marque la longueur quasi inextinguible de ce champagne. Lorsque je propose un deuxième tour, je suis retoqué comme les socialistes aux municipales, car chacun doit repartir en voiture. Je me trouve là, seul, avec ce beau Grand Siècle.

Lorsque mon fils était venu de Miami pour mon anniversaire, il m'avait offert une belle boîte de caviar Prunier en boîte noire. J'avais voulu la partager avec lui mais il avait refusé : "non, c'est ton cadeau, pour toi tout seul".

Chacun trouvera facilement la solution de cette équation : un Grand Siècle de compétition qui reste sur la table, un caviar qui n'attend que moi. Simple comme un jour heureux. Le caviar est superbement iodé, avec un sel bien contrôlé. L'accord avec le champagne est impérial. Je savoure, en vérifiant la pertinence de l'adage : "le caviar n'est bon que lorsqu'on en a plus qu'il ne faut". Ce qui me fascine, c'est la longueur de la trace de l'iode. Un camembert Gillot est un peu trop fait pour le champagne. Une folie : des carrés de Lindor dont l'onctueux arrive à ensoleiller ce brillant champagne.

Tous ces événements consolent d'avoir un an de plus.

Amicales salutations de François Audouze