

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

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

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



C'est un moment unique que d'avoir partagé deux **Château d'Yquem 1893** aux bouchons d'origine, qui se sont révélés conformes à leur légende.

185ème dîner de wine-dinners au restaurant de l'hôtel Le Bristol, déjeuner au Yacht Club de France, déjeuner à l'hôtel Pullman de Bercy, déjeuner au restaurant La Cuisine de l'hôtel Royal Monceau pour la présentation d'un Dom Pérignon Plénitude P2.

Le **185ème dîner de wine-dinners** se tient au **restaurant de l'hôtel Le Bristol**. Les vins sont ouverts. J'attends sagement l'arrivée des convives après avoir donné au personnel qui sera attaché à notre dîner les consignes de service.

Tous les convives résidant à l'hôtel Bristol, il leur est assez facile d'être présents à l'heure dite. Après un court speech d'introduction à ce dîner, nous prenons l'apéritif debout.

Le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1996** est toujours aussi rassurant. Champagne solide, classique, porteur de beaux fruits gourmands, c'est le partenaire idéal d'un apéritif tranquille.

Nous passons à table. Le menu conçu sous la responsabilité d'**Eric Fréchon** : langoustine royale juste raidie et caviar, servie froide, goût de céleri-branché et yuzu / poireau « d'Ile de France » cuit entier au grill, beurre aux algues, tartare d'huîtres « perle blanche », cébette et citron / rouget de roche et aubergine rôtis dans une fleur de courgette, jus de poivron jaune à l'huile d'argan / ris de veau braisé aux feuilles de tabac, purée de topinambour, jus au café réglisse / selle d'agneau rôti en croûte de nori, gnocchis aux herbes, purée de colrave / pigeon de Bresse laqué au miel épice, compotée de fenouil au cumin, jus à la diable / mangue « Kent » à la plancha, meringue légère à la poudre de noisette torréfiée.

Le **Champagne Cristal Roederer magnum 1977** montre une complexité beaucoup plus marquée que le champagne précédent. Mais les vocations des deux champagnes ne sont pas les mêmes. Ce champagne élégant joue sur les fruits roses, les suggestions délicates et une acidité bien orientée.

C'est un moment de classe. Comme son année n'est pas opulente, il se place sur des registres de séduction raffinés. Qu'on n'attende pas de lui des messages tonitruants, car il récite des madrigaux charmants. J'aime beaucoup ce champagne car il fait apparaître ses caractéristiques sur un mode élégant. Les fruits sont frais. La langoustine est de petite taille, car il s'agit d'un amuse-bouche, mais ce sera le plus bel accord de la soirée, la fraîcheur du yuzu collant exactement à l'acidité du Cristal.

Le plat de poireau, plat signature d'Eric Fréchon d'une rare originalité accueille le **Château Haut-Brion blanc 1996**. Deux bouteilles sont servies, l'une de couleur très claire et l'autre de couleur plus ambrée. Le plus clair est fringant, joyeux, riche, alors que le plus ambré est plus engoncé, peu expansif. Comme nous ne sommes que douze, chacun pourra goûter le premier vin et faire presque l'impasse du second. Le plus clair a un nez impérieux, une force de caractère extrême, et une richesse de fruits jaunes particulière. Il est noble, conquérant, et c'est le poireau qui s'associe le mieux avec le Haut-Brion, formant un accord plus intense que les excellentes huîtres.

Lors du projet de menu, j'avais demandé que le **Pétrus Pomerol magnum 1979** soit accompagné d'un rouget. Puis j'ai eu l'envie de créer une confrontation sur le plat avec le Haut-Brion blanc. Mais faire une cohabitation entre blanc et rouge quand le Haut-Brion est si puissant, eût été un risque à ne pas prendre. Aussi le Pétrus sera-t-il seul sur le rouget. C'est avec des années comme 1979 que j'aime boire Pétrus, car c'est ainsi que l'on profite mieux des subtilités de ce grand vin. Il est profond et ce qui me frappe, c'est son velouté, sa trame très riche et un goût de truffe prononcé. Il est au sommet de son art. Avec la chair du rouget, j'ai toujours autant de plaisir. Il faut éviter la sauce qui dérangerait l'accord pur du rouget et de ce grand pomerol.

Sur le ris de veau nous aurons trois vins, trois magnums de bordeaux. Il n'y aura pas de match, car les deux premiers sont bien fatigués. Le **Château Léoville Las Cases magnum 1926** que je bois en premier me frappe par un goût de bouchon qui n'existait pas à l'ouverture. Il faut dire que je suis servi des premières gouttes, qui lèchent le goulot plus que les autres et emportent avec elles dans mon verre d'éventuelles traces liégeuses. Malgré ce défaut, qui disparaît après quelques minutes, je sens un très joli fruit rose car le vin est très fruité, mais sur un message trop imprécis pour qu'on insiste.

Le **Château Canon magnum 1955** est un peu fatigué. Il a une légère trace torréfiée. Il va nettement s'améliorer avec le temps, mais notre intérêt sera ailleurs.

La place est donc occupée par le vin que j'ai rajouté, **Château Gazin Pomerol magnum 1983** qui est un vin très franc, relativement peu exubérant, mais très convaincant par son message de pomerol très proche de celui du Pétrus. C'est un beau vin de distinction plus que de charme. Le jus de réglisse trop prononcé n'est pas l'ami du vin alors que la chair du ris de veau est d'une qualité extrême.

Le **Chambertin Clos de Bèze Domaine Drouhin Laroze magnum 1976** est un vin admirable. C'est le chambertin à pleine maturité car il a un beau fruit, une mâche gourmande, et il est "encore jeune" malgré ses 38 ans. Il a la cohérence et l'équilibre de son âge. Le chef de groupe de mes convives adore ce vin d'une plénitude joyeuse et facile à comprendre. La croûte de nori, algue japonaise, sur la selle d'agneau, a joué un rôle de repoussoir. Heureusement la chair de la selle, prise seule, superbe, a permis de jouir du vin.

L'**Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné magnum 1990** est une icône. Pour ce vin si changeant selon les années, les maillons incontournables sont 1961, le plus grand vin rouge que j'aie bu, 1978 et 1990. Mais, si le vin est grand, je n'ai pas l'émotion au niveau que j'attendrais. Il faut dire que le miel épicié du pigeon n'aide pas beaucoup à faire briller le vin. Les convives ayant un rythme de consommation qui s'atténue, il est resté un bon quart de la bouteille que j'ai partagé le lendemain avec des amis et là, j'ai retrouvé l'excellence que j'attendais pour ce dîner. C'est un vin gourmand, puissant et élégant de beaux fruits noirs et bruns, avec un équilibre parfait.

Le moment le plus important du dîner est maintenant. Ce sont deux bouteilles de **Château d'Yquem 1893** qui avaient la particularité d'avoir des bouchons d'origine. Et cette caractéristique est

fondamentale. Et ça se sent. Les deux vins sont à la fois deux frères jumeaux et deux vins différents. L'un est plus charpenté, solide, l'autre est plus subtil, en charme pur. Mon voisin allemand préférera le plus solide. Je préférerais celui au charme pur. Ce qui les rapproche, ce sont les saveurs et les arômes. Il y a du caramel, un peu de café, surtout du pamplemousse rose, et de la mangue, exacerbée avec pertinence par la mangue du dessert. Ces deux vins sont d'une justesse absolue, d'une longueur infinie, d'une richesse incroyable et d'une mâche ample. Je jouis de ce vin qui est l'Yquem que je chéris le plus. J'ai écrit dans la revue *Vigneron* un article sur cet Yquem 1893 où je soutiens que c'est le plus emblématique de la représentation du goût historique d'Yquem. Et j'en ai la démonstration ce soir. Je dis "je", car autour de la table, je suis le seul qui ait le référentiel pour situer cet Yquem dans sa trajectoire historique. Mais le classement montrera que mes convives ont senti qu'ils approchaient un monument de l'élite du goût des liquoreux. L'un des convives l'a exprimé ainsi : "comment voulez-vous qu'ensuite, nous buvions de jeunes sauternes ?". Je suis au nirvana et je reviens sans cesse à cet Yquem transcendantal.

Mes convives se prêtent de bon gré à l'exercice des votes. Le Château Gazin 1983 ne figurant pas sur les menus sera oublié dans les votes qui vont se concentrer sur sept vins, deux vins étant oubliés, dont le Léoville-Las-Cases 1926 ce qui est logique. Nous votons pour les quatre préférés. Cinq vins auront l'honneur d'être nommés premiers par les douze votants, l'Yquem 1893 sept fois ce qui est un score de république bananière, le Pétrus deux fois et trois autres vins une fois, le Cristal Roederer, le Chambertin et l'Hermitage La Chapelle.

Le classement du consensus serait : **1 - Château d'Yquem 1893, 2 - Pétrus Pomerol magnum 1979, 3 - Chambertin Clos de Bèze Domaine Drouhin Laroze magnum 1976, 4 - Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné magnum 1990, 5 - Champagne Cristal Roederer magnum 1977.**

Mon classement est : **1 - Château d'Yquem 1893, 2 - Pétrus Pomerol magnum 1979, 3 - Chambertin Clos de Bèze Domaine Drouhin Laroze magnum 1976, 4 - Champagne Cristal Roederer magnum 1977.**

Ayant conduit mes convives sur un long périple en Champagne, j'ai appris à les connaître et surtout celui qui finançait ces agapes. La sûreté de son jugement sur les vins m'a fait plaisir et a justifié tout ce que nous avons fait ensemble. Ayant été contrarié par des accords mis à mal par des sauces ou ingrédients envahissants, j'ai voulu offrir à Andrei que nous goûtions un alcool que j'avais apporté dans ma musette. Andrei a préféré rester sur le goût de l'Yquem, ce qui m'a conforté, une fois de plus, sur les qualités d'amateur modéré de cet entrepreneur curieux du vin.

Le service du restaurant affecté à notre table a été extrêmement efficace et attentif à nos désirs. Ce 185ème dîner, illuminé par deux immenses Yquem 1893 restera un très grand souvenir.

Le **Yacht Club de France**, en la personne de **Thierry Le Luc**, son directeur de restauration, est assez fascinant. Car nous y tenons assez souvent les repas de notre club de conscrits, et chaque séance est un enchantement. Un ami, membre influent du YCF nous y reçoit et le thème est le cochon. Qu'on ne cherche là aucun érotisme, c'est de bonne chère qu'il s'agit.

Pour l'apéritif, c'est un **Champagne Veuve Clicquot magnum** qui se marie à une profusion de cochonnaille. Alors bien sûr, on picore, et le champagne, fort amène, ne s'en ressent que mieux.

Le menu conçu par Thierry Le Luc et son chef est : brouillade d'œufs bio aux médaillons de homard breton / grosse côte de porc de la ferme de Bosc Renard à Heudicourt, brochette de fines rattes du Touquet et cèpes / fromages affinés d'Eric Lefebvre MOF / tarte fine aux pommes, glace cannelle artisanale, flambée au Rhum Vieux maison Clément.

Le **Sancerre Thirot 2012** est fort agréable, mais j'ai apporté la deuxième bouteille de **Château Haut-Brion blanc 1996** de la veille qui a profité de l'oxygénation en bouteille et se révèle profond, joyeux, lourd et percutant. C'est un grand vin que le homard apprécie.

Le **Château Smith Haut-Lafitte 1998** est un vin très agréable, judicieusement proportionné. Il a un équilibre parfait, sans pousser à l'extrême ni le bois, ni l'acidité ni les épices. On le boit avec plaisir. J'ai apporté aussi la moitié du magnum de l'**Hermitage la Chapelle 1990** qui est redevenu ce qu'il doit être, vigoureux profond, incisif. Un vin de grand plaisir.

La tarte aux pommes a été suivie d'un calvados, puisque nous étions dans la déraison. La passion de Thierry Le Luc pour les produits de qualité nous inspire. Vive le Yacht Club de France.

Pour des raisons de proximité il m'arrive d'aller déjeuner à l'**hôtel Pullman de Bercy**. L'espace n'est pas mesuré, l'accueil est professionnel. Au menu, une assiette de champignons et une daurade. Un **Puligny-Montrachet François Carillon 2010** a beaucoup de vitalité, un joli fruit entraînant. Il est manifestement joyeux et plein en bouche. Nous l'apprécions. On ne peut pas dire que cet endroit est une table à recommander, mais on peut y discuter affaires sans regretter d'y être venu.

Richard Geoffroy, l'homme qui fait Dom Pérignon, reçoit avec sa responsable des relations presse deux journalistes et moi au **restaurant La Cuisine de l'hôtel Royal Monceau**. Nous nous connaissons tous, ce qui permet des discussions libres. L'objet de la réunion et du déjeuner est de discuter du Champagne Dom Pérignon Vintage Plénitude 2 (P2) 1998. C'est une grande théorie de Richard Geoffroy, à laquelle j'adhère pleinement, que de considérer que Dom Pérignon a des pics d'excellence. Le P2 a pour vocation de mettre en évidence l'un des pics et il est prévu de commercialiser des P3, du pic d'excellence suivant.

Le 1998 a été commercialisé en 2005 après avoir été dégorgé en 2004. Richard dit qu'aujourd'hui, sa stratégie est de mettre sur le marché les vins plutôt après 9 ou 10 ans qu'après 7 ans comme le 1998. Le P2 sera commercialisé après 14 à 18 ans et le P2 du 1998 est en cours de commercialisation après un dégorgement en 2009.

Il y aura des P3, commercialisés de 30 à 40 ans après le millésime. Richard pense que ces commercialisations tardives donneront des champagnes de plus grande longévité. Lucide, il sait que sa théorie n'est pas forcément partagée par tous sur la longévité majorée des P2 et P3. Alors, rien ne vaut la dégustation.

Le **Champagne Dom Pérignon Vintage deuxième Plénitude P2 1998** est de grande fraîcheur et son nez évoque le miel et l'acacia. En bouche les fruits sont d'abord discrets puis se montrent. Le caractère vineux apparaît aussi. Le vin est strict, élégant, sobre, précis et pur. Je le trouve tranchant et nos avis sur le P1 (commercialisation initiale) comparé au P2 concordent. Le P2 est plus vif, plus sec, plus tranchant et plus gastronomique. Richard dit que ce 1998 a plus de fruit que le 1996.

Le menu du chef **Laurent André** mis au point avec Richard est : saumon label rouge en gravlax, betteraves fourragères / coquillages chauds de nos côtes, velours de panais / carré d'agneau de lait fermier cuit en cocotte, feuilles de poireau et ravioles aux éclats de châtaignes / poularde jaune de Mr. Tauzin, suprême rôti, cuisses confites, variation de cèpes bouchon.

La cuisine est superbe et mériterait deux étoiles. L'agneau était intrus puisque seule la poularde était prévue au menu initial. Nous avons pu vérifier que tous les plats ont merveilleusement collé au P2, sauf cet agneau. Le plus bel accord a été avec les coques et le velours de panais, accord divin. Ce champagne est extrêmement gastronomique, mais c'est aussi un champagne de soif, car à cinq, à déjeuner, nous avons asséché cinq bouteilles de P2 et je n'étais pas le dernier à en redemander. Ce champagne a une vivacité et un tranchant extrêmes. Il ne lasse pas sur la longueur d'un repas. Comparativement au 1998 d'origine, la vivacité supplémentaire justifie la démarche.

Est-ce que ce concept sera compris de la clientèle de Dom Pérignon ? Richard répond que le temps et les moyens seront mis pour ancrer ce concept dans le paysage, car il correspond à des étapes gustatives réelles. Ce repas m'a convaincu. Alors, bonne chance à cette Plénitude numéro deux.

Amicales salutations de François Audouze