



wine-dinners



Ce **Montrachet Domaine Leflaive 1999** a brillé de grandiose façon lors d'un déjeuner au Taillevent.

Dîner au siège de la société Grains Nobles, vente aux enchères de champagnes, dîner de famille, déjeuner au Cercle Royal Gaulois, artistique et littéraire à Bruxelles, autre dîner de famille, déjeuner de grands vins au restaurant Taillevent.

Après la dégustation des vins de la Romanée Conti de 2011, Pascal Marquet, le gérant de **Grains Nobles**, retient à dîner Aubert de Villaine au siège de sa société. Michel Bettane, Bernard Burtschy et quelques amis participent au repas. Nous dînerons d'un délicieux velouté de champignons, de dés de thon au quinoa et cosses de petits pois, de divers fromages et d'une panacotta aux fruits rouges. La cuisine est sympathique et amicale.

Le **Champagne De Souza & Fils Brut Millésime 1988** est charnu et plaisant. Il se boit bien, avec des évocations un peu fumées. La mâche est belle et on sent l'effet de l'âge qui rend les fruits bruns et compotés. Sa plénitude est belle.

Le vin qui suit est très difficile à trouver à l'aveugle et c'est rare que Michel Bettane ne trouve pas la région. Je n'ai pas été meilleur. Il faut dire que ce vin n'est pas typique. Il s'agit d'un **Volnay Les Mitans 1^{er} cru Hubert de Montille 1990**. C'est un ami qui a eu la pensée délicate d'apporter ce vin en hommage à Hubert de Montille, récemment décédé. Aubert de Villaine était avec Hubert au moment où il s'est éteint de la meilleure des morts, sans la moindre souffrance, puisqu'ils goûtaient ensemble l'un de ses vins. Ce 1990 est un peu torréfié, évoque la truffe. Il n'a pas la fluidité que l'on attendrait d'un vin de Montille, même s'il est bon.

Le **Barolo Sori Ginestra Conterno Fantino 1996** est joyeux, de belle présence sur les fromages. Michel Bettane et Aubert de Villaine ont parlé de musique, d'instruments et d'interprètes avec une érudition qui m'a impressionné, aussi grande que leur érudition du vin. Ce qui me conduit à citer l'anecdote qu'Aubert de Villaine a racontée pour expliquer que dans les « climats » de Bourgogne, dont on attend le classement par l'UNESCO au patrimoine de l'humanité, il y a la terre, le climat mais aussi l'exploitation de la terre par les hommes : à la fin d'un concert, une femme approche Jascha Heifetz et lui dit : « ah, le Stradivarius, quel son prodigieux ! ». Jascha colle le violon à son oreille et dit à la dame : « c'est curieux, je n'entends rien ». Le terroir sans l'homme ne peut pas s'exprimer.

Le **Champagne Egly-Ouriet Grand cru Extra Brut Vieillessement Prolongé** dégorgé en mai 2007 après 58 mois de cave est superbe et me rassure – je n'en avais pas besoin – sur les qualités de cette excellente maison. Le champagne est riche, clair, précis et agréable. Un beau champagne qui conclut une belle soirée avec la Romanée Conti.

Il y a quelques semaines, j'avais participé à un déjeuner de lancement du concept de « Plénitude » pour le champagne Dom Pérignon, à l'invitation de Richard Geoffroy. Quelques jours après un cocktail à Artcurial annonçait une vente prochaine de bouteilles très rares de Dom Pérignon. Lorsque j'ai reçu le catalogue, je n'étais pas très inspiré, car les prix me sont apparus élevés. Mais l'amicale invitation de Stanislas, du groupe Moët, m'a conduit à venir à la **vente aux enchères à Artcurial**. Alors que j'avais dit aux experts avant la vente que je trouvais les estimations élevées, les prix ont explosé. J'ai tenté à de nombreuses reprises d'acquérir des lots et chaque fois, au téléphone, quelqu'un s'exprimant en anglais relançait. Je suis allé au-delà des limites de la raison et chaque fois l'inconnu au téléphone prenait le lot. Pour Dom Pérignon c'est un succès. Pour le consommateur que je suis, c'est un regret de voir les niveaux qui sont atteints. Longue vie aux Plénitudes, qui se substituent aux « Cénothèque ». Mais j'espère que cette fièvre d'un jour (à laquelle j'ai concouru) ne deviendra pas la norme.

Mon fils va repartir demain. On ne va pas se quitter sans trinquer à Noël que nous ne passerons pas ensemble. J'essaie d'ouvrir un **Champagne Salon 1996** mais je n'y arrive pas. Avec un casse-noisette serré autour du bouchon, la bouteille tourne, mais le champagne reste dans la même position, le bouchon glissant sur les dents de la pince. Avec un deuxième casse-noisette, le bouchon tourne mais ne veut pas remonter. Au bout de cinq minutes de ce petit jeu, je vois enfin le bouchon qui remonte. Ma peur qu'il ne se casse m'oblige à aller doucement. Comme ce n'est pas la première fois, force est de constater que le champagne Salon se mérite ! La couleur est claire, la bulle est fine et active. Le parfum est de bon aloi, généreux. La bouche est un régal. Ce qui frappe immédiatement, c'est que le champagne est d'une complexité extrême et en même temps d'un remarquable confort. Il se boit bien. Par un phénomène étrange, mon fils et ma femme trouvent, sans s'être concertés, que le champagne sent la tarte Tatin alors que je suis incapable de trouver cette évocation, même quand on me l'a dite. Je suis plutôt dans des suggestions florales, de fleurs blanches ainsi que des noisettes. Peu importe. Ce qui compte c'est que ce champagne est grandiose, puissant et glorieux.

Comme nous l'avons honoré à un rythme soutenu, il est remplacé par un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1998**. Ce champagne que j'adore est toujours aussi rassurant, solide et carré. Mais il a du mal à passer après le Salon, puissant et guerrier. Cela ne le dessert en rien. L'important était de finir l'année avec mon fils avant son départ par deux champagnes que j'aime. La chaleur de notre affection est mon cadeau de Noël

Notre club de conscripts s'expatrie à Bruxelles (une fois). Le rendez-vous est au **Cercle Royal Gaulois, artistique et littéraire**. L'un des nôtres en est membre. Il a réservé un salon et a choisi avec le sommelier des vins pertinents.

Le menu est : demi-homard Thermidor / râble de lièvre Arlequin / plateau de fromages / croûte fine aux poires.

L'apéritif est pris avec un **Champagne Billecart Salmon Brut magnum sans année**. Le champagne est agréable, simple, de belle soif. Il est vite fini, ce qui est bon signe, aussi l'un des serveurs nous suggère le champagne « maison », **Champagne Piollet** un peu plus vif et inspiré.

Le **Meursault Morey-Blanc 2001** a un parfum extrêmement puissant. Le vin est riche, gourmand, incisif, et se marie bien au délicieux homard.

Le **Gevrey-Chambertin Domaine Trapet Père & Fils 2002** est très agréable. J'aime le style très subtil de cette belle maison de Bourgogne.

Le **Savigny-lès-Beaune La Bataillère aux Vergelesses 1^{er} Cru Albert Morot 2005** cohabite très bien avec le 2002, accompagnant le riche et copieux lèvre. Il est plus affirmé que le Gevrey, dont le style me plaît plus.

Le **Château La Marzelle Saint-Emilion 2005** est d'une trame plus dense que les bourgognes. Il est parfait pour les fromages.

Le choix de vins de notre ami a été très pertinent. Nous sommes allés ensuite visiter le musée Magritte. La majorité de nos amis restaient le soir pour un concert. Nous étions deux à nous éclipser pour rentrer à Paris après de belles agapes.

Ma fille s'est fait voler son sac. Il suffit de peu de choses pour gripper beaucoup de mécaniques qui paraissent huilées. Elle nous dépose ses enfants pour s'occuper de mille et une démarches le lendemain. Elle reste à dîner. Je descends en cave et je vois une bouteille dont on devine le nom d'un vin que j'apprécie. La capsule a été découpée pour qu'on puisse lire l'année sur le bouchon mais la lumière est faible en cave. J'adore prendre des risques mais je sais que de ce vin j'ai de bonnes années. Le niveau est entre haute et mi épaule. Je remonte la bouteille et une lampe forte me confirme que j'ai eu de la chance. Il s'agit de **Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion 1961**.

Dès l'ouverture, le parfum est riche, dense, figurant un vin d'une charpente forte. En bouche, le vin est velouté. Il est riche, évoque la truffe, le graphite, et sa trame est très dense. C'est un vin charpenté. Ce qui me fascine, c'est l'équilibre de ce vin qui profite de l'année immense qu'est 1961. Velours et équilibre sont les mots qui conviennent le mieux à ce grand vin.

Un jour arrive dans ma boîte mail un message offrant une bouteille de « Les Gaudichots » Domaine de la Romanée Conti 1929. La parcelle des Gaudichots a été plus tard intégrée dans La Tâche. Il reste une parcelle de Gaudichots hors du domaine, mais celle-ci est extrêmement rare. Le prix est tellement stratosphérique que je ne veux pas l'assumer seul. Mon ami Tomo a reçu le même mail. Je lui propose de l'acheter en commun. Nous avons de longues discussions, car la dernière transaction faite sur ce vin avait été faite à moins de la moitié du prix qui nous est proposé. Pour un collectionneur de vins qui est aussi buveur, le choix est toujours shakespearien. C'est : « to be or not to be », ce qui, en l'occurrence veut dire : je l'achète ou je ne l'achète pas. Si je ne l'achète pas, je risque de ne plus voir d'offres similaires et je n'aurai que mes yeux pour pleurer. Si je l'achète, j'aurai l'espoir de boire un symbole historique et grand.

Nous achetons la bouteille. Pour la mettre en valeur et la boire, Tomo et moi, il nous faut d'autres bouteilles de première grandeur. Nous dialoguons, modifions et nous arrivons à un consensus. La table est réservée à la date choisie. Mais il se trouve que je vais rencontrer Aubert de Villaine prochainement. Pourquoi ne pas la boire avec lui. Aubert est tellement sollicité de toutes parts que la probabilité qu'il accepte est faible. Je lui propose. Il dit oui.

J'en informe Tomo. Allons-nous pour autant annuler la table réservée ? La réponse est non. Et les deux bouteilles qui devaient accompagner les Gaudichots vont devenir les vedettes de ce déjeuner d'avant Noël.

Au **restaurant Taillevent**, les deux bouteilles ont été ouvertes à 10 heures ce matin. J'arrive le premier, je hume et tout semble normal. Tomo arrive et nous n'allons pas commencer par le blanc. Tomo me fait remarquer que les bouteilles que nous avons choisies ont un nom qui commence par « M » et que les deux vins ont été faits par des femmes, Anne-Claude Leflaive et Lalou Bize-Leroy. Si nous commandons un champagne, ce serait bien qu'il soit d'une femme. L'idée me plaît beaucoup. Mais nous allons biaiser, car si le champagne porte le nom d'une femme, il n'a pas été fait par elle.

Le **Champagne Veuve Clicquot Vintage 2004** est une agréable surprise. Il se présente très au-dessus de ceux que j'ai déjà bus. Frais, confortable, fruité de fruits blancs, en dentelle, il est d'un romantisme joyeux. On sourit de boire un tel champagne. Il est accompagné de gougères magiques quand elles arrivent bien chaudes. L'amuse-bouche est de langoustines en pâte croquante. Il ne faut plus reculer l'apparition de mon vin. Le **Montrachet Domaine Leflaive 1999** a un parfum calme

qui annonce de superbes complexités. En bouche, c'est une myriade de saveurs qui se battent en bouche sur un thème d'agrumes, citron vert, pomelos, mais aussi de fruits de la passion, goyaves et autres coings. Ça pianote dans tous les sens, et quand on croit que l'on en a fini, le final vous emporte sur un toboggan où il ne cesse de prendre des virages. Un petit coup de rein sur le fruit de la passion, un petit coup de rein sur le pamplemousse. Et ce final ne s'éteint pas. La sauce un peu épicée, curry, moutarde et autres épices, dans laquelle se trempent les croquantes langoustines fait un écho royal au Montrachet au point que je demande que cet amuse-bouche soit renouvelé. Au Taillevent, chaque désir est un ordre et l'amuse-bouche est répété. Je montre à Tomo un exercice que j'adore qui est de passer du blanc au champagne et du champagne au blanc. Lorsque l'on boit le Montrachet puis le Veuve, le Clicquot s'élargit de façon spectaculaire, prenant une profondeur exaltante. Le pont entre les deux se fait sur les agrumes. Le chemin inverse ne favorise aucun des deux. J'adore ces expériences.

L'entrée est une tourte de lapin de garenne dont nous avons fait enlever la salade de pissenlits. La sauce est tellement lourde que l'envie est de comparer les deux vins du repas. On sert donc le **Musigny Grand Cru Domaine Leroy 2003** que Tomo a apporté ici il y a quelques jours. Le nez est poli, raffiné et gentleman. En bouche, Tomo ressent un côté perlant que je n'avais pas remarqué. Il se demande si l'on doit carafer. Nous faisons carafer et verser le vin carafé dans un deuxième verre. Immédiatement, le vin carafé montre un saut qualitatif majeur. Le vin est expressif, velouté, d'un rare raffinement. Il est grand, mais je dois dire que le final assez court limite mon enthousiasme.

Nous passons sans aucune difficulté du rouge au blanc et vice versa car la tourte est si dense qu'elle recale le palais. Il ne fait pas de doute que le Montrachet est le plus adapté à ce plat lourd comme du plomb et terriblement gourmand.

Le plat principal que j'ai suggéré est le homard bleu en cocotte lutée, pommes grenailles et châtaignes. Lorsque le lut est en phase finale, c'est-à-dire découpé, le parfum qui se dégage de la cocotte est à se damner. Jean-Marie Ancher n'approuvait pas mon choix pour le Musigny alors que le sommelier était de mon avis. En fait, le montrachet est le gagnant sur ce plat, mais c'est probablement dû à sa qualité intrinsèque, dominante sans contestation. Le Montrachet Leflaive domine le plat malgré sa vivacité alors que le Musigny l'accompagne poliment.

Nous allons assister à quelque chose que je n'avais jamais vécu avec autant de netteté. Dans la première demi-heure suivant le carafage, le vin carafé damait le pion au vin servi de la bouteille. Maintenant, le vin carafé s'alanguit et s'affadit, alors que le vin non carafé reprend une vigueur spectaculaire et nous offre le vin tel qu'il doit être, vif, viril, dominant, d'un fruit vineux affirmé. C'est un régal. Mais l'on n'a toujours pas la longueur que l'on aimerait. Et c'est sans doute cela qui fait que l'accord avec le homard (que j'aurais aimé un gramme moins cuit, sans que l'on touche à quoi que ce soit d'autre) n'est pas à son avantage.

Nous finissons nos verres sur du fromage, un Saint-Nectaire pour moi. Deux desserts d'une lourdeur infinie, l'un au chocolat et l'autre une crêpe Suzette, permettent au champagne de nous montrer à quel point il sait être élégant.

Résumons : le service du Taillevent est à déposer au pavillon de Breteuil, à côté du mètre-étalon. La cuisine vaut trois étoiles, ne chipotons pas. Le Veuve Clicquot boxe dans la cour des grands, avec un romantisme qui n'exclut pas la luxure. Le Montrachet Leflaive est un monument. Il n'a pas la fougue folle du 1996 que j'ai bu il y a peu mais il a un niveau de complexité incroyable et un final qui louvoie sans fin sur des pistes de fruits exotiques. Un régal. Le Musigny Leroy est un grand vin. Mais le final un peu court a limité mon enthousiasme.

Taillevent fait un très mauvais calcul en offrant en fin de repas un armagnac à se damner, car il raccourcit l'espérance de vie de ses clients fidèles. Place aux jeunes semble être son objectif. Nous reviendrons pour montrer que nous savons résister. Ce fut un magnifique repas.

Amicales salutations de François Audouze