

Déjeuner au restaurant Garance, dîner avec mon fils et de très grands vins, autre dîner avec mon fils, casual Friday au restaurant Hiramatsu.



**Hermitage Marquise de la Tourette
Audibert et Delas rouge 1929**
éblouissant bu avec mon fils.

Un déjeuner doit avoir pour thème le luxe et l'excellence, et plus particulièrement au Japon. D'instinct, je choisis le **restaurant Garance** de mon ami Tomo.

Je n'ai pas noté les intitulés des plats. L'entrée de spaghettis de pommes de terre, d'herbes, de calamars et de jambon bien gras, est un régal de saveurs délicates. Le plat principal un poulet, est d'une tendreté de rêve. La cuisine de **Guillaume Iskandar** cherche à rester modeste mais sa qualité d'exécution est exemplaire. Le dessert au chocolat, avec un sorbet à la betterave réussi, est agréable.

J'ai choisi un **Champagne Egly-Ouriet 2002** dégorgé en novembre 2011 à la couleur déjà ambrée, riche, plein en bouche et seigneurial. Il est là, il s'impose avec une évidence absolue. Plus on le boit, plus on l'aime, gourmand, généreux, riche de complexités. Ce sont des fruits jaunes de fin d'été qui traversent l'esprit.

Le **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 1998** a un nez agréable aussi j'approuve la bouteille sans avoir goûté le vin. Mais en bouche le vin est torréfié, cuit, comme après un passage en cave chaude. Or **Guillaume Muller** me dit que le vin vient directement de la propriété. Pourquoi est-il aussi plat et limité, je ne peux le dire, mais le vin, où l'on sent que la matière est présente, avec des accents bourguignons que l'on retrouve souvent chez Rayas, est anesthésié par ce coup de chaleur indéterminé.

Pour compenser cette contreperformance, Guillaume Muller nous fait servir à chacun un verre de **Château Prieuré Lichine Margaux 1981**. L'attaque beaucoup plus fraîche met encore plus la lumière sur la torréfaction du Rayas, mais le vin est court, très court, ce qui ne pansera pas nos plaies. J'eus l'heureuse surprise d'être invité. Le principal cadeau fut l'agrément des conversations.

La cuisine de Guillaume Iskandar me séduit de plus en plus.

Mon fils fait sa visite habituelle à Paris pour gérer l'entreprise industrielle que j'ai conservée. Je lui demande : « veux-tu que ce soir on ouvre du grand ? ». L'avantage de ces questions, c'est qu'elles n'ont qu'une seule réponse. Ma femme et mon fils ont fait chacun de leur côté des emplettes aussi est-ce un repas où l'on va picorer plus qu'un repas à menu.

Il y aura des crevettes grises, des queues d'écrevisses, du jambon Pata Negra, du foie gras et de nombreux fromages. Mon choix de vin n'a pas été concerté.

J'ai pris en cave un **Krug Private Cuvée probablement années 50**. Pour dater, j'ai croisé ce que je peux observer de la couleur des étiquettes, de la couleur de la capsule et de la forme du bouchon et ces indices suggèrent que ce vin pourrait être des années 60 ou 50, mais plus probablement des années 50.

Le pschitt est faible mais la bulle est là. La couleur m'étonne, car le vin n'est quasiment pas ambré. En bouche, ce champagne est colossal. Car il y a une myriade de fruits, entre des jaunes et des rouges, et surtout, une combinaison entre fruits frais et fruits confits. Le vin est vif, incroyablement vivant et complexe, avec en plus une rondeur et une cohérence que seul l'âge peut donner. Fascinant, envoûtant, c'est un champagne de haute volée. Un vrai bonheur.

Il n'a peut-être pas la tension de certains champagnes plus vifs, mais sa rondeur et sa complexité extrême en font un champagne mémorable, dans le club très fermé des très grands champagnes.

Mon deuxième choix est un vin qui m'émeut car il est très peu probable que je retrouve un jour sur ma route un autre **Hermitage Marquise de la Tourette Audibert et Delas rouge 1929**. J'ouvre la bouteille qui a un niveau un peu bas. Le bouchon se brise en de nombreux morceaux, le bas du bouchon étant gras et noir. En l'ouvrant au dernier moment avant qu'on la boive, je sais que l'on prend un risque. Le premier nez est un peu torréfié. Et puis, c'est comme le soleil qui se lève à l'aube, nous allons vivre une éclosion ahurissante.

Le vin se caractérise par une densité de trame extraordinaire. C'est un vin lourd, charpenté, mais aussi ciselé. Et c'est cela qui est remarquable. Mais il y a aussi une chose qui me fascine, c'est que malgré sa densité, le vin est d'une grande fraîcheur. Et cela signe un grand vin. Il a du fruit, de la truffe, et c'est sa richesse en bouche qui est hallucinante. Quand je me verse le fond de la bouteille, presque noir, je n'ai quasiment pas eu de lie et le vin garde une grande pureté.

A l'analyse on pourrait chercher tel ou tel défaut, mais la densité de la trame, plus la fraîcheur, conduisent à se dire que l'on est face à un immense 1929. C'est vraiment une année exemplaire, l'année que je chéris le plus avec 1900.

Ouvrir ces raretés avec mon fils est un accomplissement. C'est la récompense de ma passion.

Le lendemain, le programme du dîner promet d'être sage. Ma femme a voulu un repas tout orange : des tomates oranges avec des petites écrevisses nichées dans des feuilles d'endives et une fleur comestible et bio, une pensée orange, du saumon presque cru en dés, et une salade de mangues avec des kumquats confits. Le thème de l'orange est brisé deux fois, pour la salade roquette puis pour les fromages. L'eau est au programme mais j'ouvre un **Champagne Dom Pérignon 1988**. Dans ma mémoire vive, l'année 1988 est une immense année en champagne. Et ce n'est pas ce champagne qui me fera dire le contraire, car il est exceptionnel. Il est une forme quasi idéale d'un rêve de champagne. Il a un dosage que l'on ressent mais en même temps il a une acidité rafraîchissante et pénétrante. Il a aussi bien du miel que du beurre, des agrumes, mais ce n'est pas la peine de chercher car on est conquis par sa structure glorieuse. Richard Geoffroy a récemment créé le concept de « plénitude » qui s'applique à des Dom Pérignon qui sont dégorgés à un moment de leur vie qui est un pic d'excellence. Alors que ce concept concerne des dégorgements tardifs, le mot plénitude s'impose pour ce 1988 au sommet de son art. J'aurais volontiers tendance à dire que ce 1988 est un Dom Pérignon idéal, comme on parle de « gendre idéal ». Deux heures après le repas, j'ai encore l'empreinte indélébile en bouche d'une magnifique acidité et de beaux agrumes.

C'est un champagne emblématique, au sommet de son art, glorieux et idéal. Une forme ultime du champagne dans le registre des champagnes chaleureux.

Jamais je n'ai vu un **casual Friday** avec autant de rebondissements. Cette fois-ci il est un vendredi, ce qui devrait nous porter chance. Mais suivons le fil de sa gestation. Nous sommes cinq à postuler pour ce déjeuner. J'ai en outre une candidate potentielle qui pourrait venir avec une bouteille de haute volée qui me fait particulièrement envie, un Côtes du Jura que l'on peut dater autour de 1850. Je n'en parle pas à mes amis et j'attends leurs propositions. Aucune ne m'excite vraiment, car je vise haut, et je commence à dire que je préférerais reporter notre rendez-vous. Mais les mails amicaux qui me sont adressés m'indiquent que je ne devrais pas annuler. Je demande à nouveau les apports de chacun et faute de grives, ma proposition personnelle est plus de merles que d'ortolans. Et les désistements arrivent un à un, tous ayant des raisons qui se justifient. Si bien qu'à la veille du repas, nous nous retrouvons à deux. Le fidèle qui reste du groupe initial est un des plus généreux. Je lui dis : « comme nous sommes deux, visons plus haut, oublions nos vins déjà livrés au restaurant et lâchons-nous ». Nous passons l'un et l'autre des coups de fils et nous sommes trois, puis quatre. L'un des amis du groupe initial qui annonçait sa possible absence revient dans le groupe ce qui fait qu'après avoir été 5 puis 4 puis 3 puis 2 nous avons fait le chemin inverse en remontant jusqu'à 5 avec une distribution de vins très différente et deux convives nouveaux.

Benoit Vayssade, le sommelier du **restaurant Hiramatsu**, a suivi ces valse ou plutôt ces pas de tango avec une compréhension exemplaire. Il a proposé un menu sans tenir compte des vins, puisqu'il ne les connaissait pas, qui est le menu du déjeuner où, au lieu de choisir entre deux options par plat, nous aurons des demi-portions de chaque plat possible, ce qui donne : noix de Saint-Jacques à la plancha, beurre blanc au yuzu et légumes de saison / ris de veau poêlé, purée de topinambours et capuccino de champignons sauce mère / barbue à la plancha, mousseline d'oignons rose rôti et sauce matelote / cochon ibérique rôti, déclinaison de carotte et jus de citron / tarte Tatin, pomme royale gala et feuilleté caramélisé, glace romarin.

Nous commençons sur des gougères et des pistaches grillées par un **Champagne Bollinger Grande Année 1985 dégorgé en 2003**. Décidément, je n'ai pas beaucoup de chance avec les 1985 pris de la cave d'Hiramatsu, car le dernier 1985 que j'ai bu ici n'était pas parfait, et celui-ci, tout en étant agréable, donne une impression de pomme surette qui neutralise la vivacité. On le boit bien, mais il ne procure pas le plaisir attendu.

Dans ma première proposition j'avais inclus un **Chablis Caves Prunier 1955** au niveau en vidange, en l'annonçant sans illusion. Quand je l'ai ouvert, le bouchon est tombé dans la bouteille ce qui m'a obligé à le carafier. Et cette oxydation rapide a empêché un retour à la vie qui n'aurait de toute façon pas eu lieu. Nul d'entre nous n'en a bu. Il m'a suffi de le sentir pour l'écarter.

Le cinquième larron avait fait livrer un Château Grillet mais nous n'allions pas le boire sans lui aussi avons-nous commandé un **Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2004** toujours aussi civilisé et agréable. Le champagne est à l'aise en toute circonstance. Mais le cinquième larron arrive. On ouvre vite son vin.

Le **Château Grillet 1992** a une jolie couleur et un nez plutôt agréable. J'aime les Château Grillet car ils sont toujours étonnants, offrant à chaque millésime un profil différent. Mais ici, même en cherchant ce qui fait la grâce de ce vin, je bute sur des sensations de cire, de glycérine, qui paralysent le palais. Il y a des réminiscences, quelques allusions, mais le déclic ne se fait pas.

Le **Clos de Tart 1989** de Tim, invité de la dernière heure, avait un parfum qui m'avait fait peur à l'ouverture et maintenant il est glorieux. C'est fou ce qu'il est bourguignon. Il a une belle richesse et ce qui fait le charme des vins bourguignons bien nés, où tout est suggestion, subtilité, élégance. Mais il y ajoute une richesse de fruits, une puissance remarquable. C'est un grand Clos de Tart.

Le vin que j'ai substitué à ma première proposition est une **Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 2002**. A l'ouverture, le parfum était une magnifique promesse avec une intensité et une profondeur remarquable. A table, le vin va passer par deux phases. La première est toute de

.

Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com blog : www.academiedesvinsanciens.com

fruits. Des fruits rouges et noirs, en fruits et en compotes. Avec un bouquet de complexité. Le fruit est noble, mais on est sur le fruit. Puis, tout-à-coup, arrive la signature de la Romanée Conti. On sent le sel typique du domaine et le romantisme propre à la Romanée Saint-Vivant. Du fait de la jeunesse de ce vin, on est plus sur l'affirmation que sur la suggestion. Nous buvons un vin de très grande élégance et de magnifique subtilité.

Le vin de Bruno est un **Vega Sicilia Unico 1960**. Le nez évoque le café, caractéristique de ce vin, quel que soit l'âge. Le vin est riche, franc, et la cohabitation avec les deux excellents autres rouges se fait sans difficulté. On peut passer de l'un à l'autre sans problème. Le vin espagnol est serein, facile à vivre, pas extrêmement long mais tellement riche et franc. On est sur de belles notes de café, d'automne, et la richesse triomphe.

Pour le dessert nous avons le choix entre plusieurs vins mais la curiosité nous pousse vers une demi-bouteille de **Cabernet Sauvignon Vendanges Tardives Van der Heyden Vineyards Napa Valley 1997** qui titre 14,5°. Le vin est très curieux car il n'est en rien doux. Il est extrêmement fruité, avec de la cerise, du pruneau, il habille bien la bouche et convient bien au dessert, surtout la glace au romarin. C'est une découverte de goûts inhabituels.

Ce qui est remarquable, c'est la performance des trois vins rouges. Le Clos de Tart 1989 est très bourguignon, avec une complexité enthousiasmante. La Romanée Saint-Vivant est romantique, toute en séduction élégante et le Vega Sicilia Unico est riche, pénétrant, intense. Ce serait bien difficile de hiérarchiser ces vins si différents et aussi grands les uns que les autres. Mon classement sera : **1 - Romanée Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 2002, 2 - Vega Sicilia Unico 1960, 3 - Clos de Tart 1989**, mais on pourrait tout aussi bien les mettre ex-aequo.

Le menu n'a pas été conçu pour les vins, mais cela s'est bien passé, la cuisine étant franche et agréable. L'accord de la barbe avec la Romanée Saint-Vivant a été le plus intéressant. Le service du restaurant Hiramatsu est attentionné et plaisant. Ce fut un casual Friday à rebondissements, mais ce fut un vrai succès.

Amicales salutations de François Audouze