



wine-dinners

31 mars 15

Bulletin 627 – François Audouze - 1

Bulletin 627 : casual Friday au restaurant Garance, déjeuner au restaurant ES, déjeuner au restaurant Hiramatsu.



J'ai voulu ouvrir ensemble deux vins « de Luze », un **Graves Supérieur blanc A. de Luze & Fils 1920** et un **Château Paveil de Luze rouge 1918**. Le blanc s'est montré superbe.

Il y avait longtemps que nous n'avions pas fait de **casual Friday**. Il n'est pas mauvais de rappeler la définition du casual Friday. C'est un déjeuner à quelques amis qui désirent partager de belles bouteilles. Compte tenu de la profusion, le repas va finir très tard, ce qui interdit tout rendez-vous professionnel dans l'après-midi. De ce fait, l'usage voulait que ce soit un vendredi mais depuis longtemps, nous nous étions affranchis de cette contrainte. Pour preuve, notre casual Friday se tient aujourd'hui, un lundi.

Le rendez-vous est au **restaurant Garance** qui vient d'obtenir une étoile au guide Michelin et dévoué comme je suis, je me présente à 11h10 pour ouvrir les vins. Plusieurs amis téméraires m'avaient juré qu'ils seraient à mes côtés pour ouvrir les vins, mais aucun de ces amis ne tint sa promesse.

Le vin blanc de Luze 1920 se présente, lorsqu'on regarde la bouteille, comme un vin à la couleur incertaine qui serait dépigmenté, car le liquide est clair comme de l'eau. Je sors un bouchon très souple, le nez est celui d'un vin blanc et l'impression est curieuse, avec du camphre mais aussi un citron prometteur. J'étais sans illusion en apportant ce vin et je forme un petit espoir.

Curieusement, le bouchon de l'Hermitage Chave blanc 1989 se brise en de nombreux morceaux. Le vin n'est pas assez vieux pour cela. Le bouchon du vin espagnol de 1991 est superbe, impressionnant de solidité. Le bouchon du Paveil de Luze 1918 que j'ai apporté pour avoir deux vins de la maison de Luze de plus de 95 ans sort en un seul morceau, noir à la base, ce qui est classique. Le nez est incertain mais possible, malgré le niveau mi épaule. L'étonnement vient du bouchon du Clos-Vougeot Domaine Camuzet 1982, qui s'effrite en mille pièces et est noirci dans sa partie inférieure. Au nez le vin semble un peu cuit. Le bouchon de l'Hermitage rouge Chave 1964 que j'ai apporté est d'une perfection absolue. Le bouchon du Vega Sicilia Unico 1948 est collé au verre et sort en se

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : [françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)  
blog : [www.academiedesvinsanciens.com](http://www.academiedesvinsanciens.com)**

déchiquetant. Tomo me prête son tirebouchon Durand qui combine tirebouchon et bilame, qui permet de sortir le bouchon déchiré.

Les amis arrivent presque à l'heure et nous commençons par le **Champagne Salon 1996** d'un ami. Il est d'une générosité rare, magique de fraîcheur citronnée. Il est plus opulent que les récents Salon 1996 que j'ai bus aussi est-il possible que la cave de mon ami fasse épanouir plus vite ce champagne encore jeune. Je suis ébloui par la sérénité facile de ce grand champagne. C'est surtout sur l'acidité citronnée qu'il se développe. Il est grand et même s'il a un potentiel de vieillissement extrême, il est parfait à ce stade.

Le **Champagne Dom Pérignon 1969** qui lui succède, apport d'un autre ami, est un peu imprécis à la première gorgée, mais je suis servi des premières gouttes qui lèchent le goulot plus que les autres. Dès qu'il s'est installé, il montre une certaine évolution mais beaucoup de grâce. Il emplit la bouche de fruits bruns. Il est profond et imprégnant. Nous en profiterons plus lorsque les blancs seront servis, car il y aura des échos entre les blancs et lui.

Après l'ouverture des vins, je vais voir **Guillaume Iskandar** le chef du Garance. Bien évidemment je le félicite de la belle étoile qui couronne son talent et nous mettons au point ensemble le menu. Ce sera : soupe de perdreau mousse de sarrasin et un œuf parfait / poularde crème d'ail et petites pommes de terre / entrecôte de bœuf de Normandie crosnes / saint-nectaire / méli-mélo de fruits, agrumes, betterave et carotte.

Le **Vin de Graves Supérieures blanc A. de Luze & Fils 1920** dont l'étiquette porte la mention « Graves Supérieur » est un véritable étonnement. La couleur est d'un jaune citron d'une jeunesse impossible à imaginer. Le nez est d'un joli citron mais marqué d'une odeur de cire, que l'on retrouve aussi en bouche. Si on fait abstraction de la cire, le vin est frais, à l'acidité merveilleusement juste, et au final impressionnant. Petit miracle de la nature, après une vingtaine de minutes la cire disparaîtra et nous profiterons d'un vin épanoui, brillant, la plus belle surprise du repas, d'autant plus que je ne m'y attendais pas, la couleur aqueuse vue à travers la bouteille représentant une incertitude majeure.

L'**Hermitage blanc Chave 1989** a une jolie couleur, un nez précis. C'est un vin mesuré, mais peut-être un peu trop mesuré. Il n'a pas l'énergie que l'on pourrait attendre. Il est sans défaut, et c'est peut-être son principal défaut. Et ceci est encore plus sensible lorsqu'apparaît le **Viñia Tondonia López de Heredia Rioja blanc 1991** qui est beaucoup plus chaleureux, charnu et joyeux en bouche. Le Chave servi seul nous ravirait, mais avec le Rioja, il est un peu trop en sourdine.

Lorsque l'on passe de temps à autre au Dom Pérignon, on profite de sa formidable expressivité. Il est chaleureux, avec des notes un peu fumées, mais je persiste à penser qu'il n'est pas de la précision que j'attendrais de ce beau millésime. La soupe est parfaite, très goûteuse, et c'est le plus beau plat du repas, qui a profité à tous les vins bus jusqu'ici.

Le **Château Pavil de Luze rouge 1918** est un vin qui n'est pas désagréable et envoie quelques beaux signaux, mais il n'est pas assez net. Il est imprécis, légèrement fatigué, et cela limite le plaisir. Je savais que je prenais un risque avec ce vin. L'association avec l'autre vin de Luze m'excitait. C'est le blanc qui aura la palme.

Le **Clos-Vougeot Domaine Camuzet Jean Méo propriétaire 1982** est un vin qui se présente comme légèrement cuit. On imagine volontiers un passage en cave chaude, corroboré par le fait que le bas du bouchon était presque noir. Le vin est assez agréable, mais a perdu la subtilité bourguignonne. Il ferait plaisir en un autre repas mais ici la concurrence est rude.

La chair de la poularde est d'une tendreté remarquable et les petites pommes de terre aillées réveillent les vins.

L'**Hermitage Chave rouge 1964** a un nez qui est une promesse de luxure. Le vin est chaleureux et paradoxalement, c'est ce vin qui fait plus bourguignon que le Clos-Vougeot, car il est d'une rare subtilité. Son fruit rouge est beau, le vin n'a pas d'âge. C'est un immense Chave.

Etant un amateur inconditionnel de Vega Sicilia Unico, je vais forcément préférer le **Vega Sicilia Unico 1948** à mon 1964. Et effectivement, si l'attaque du 1948 est légèrement fatiguée, je retrouve dans le final le coup de fouet de fraîcheur mentholée qui est la signature de ce nectar espagnol. Je suis aux anges. Alors que tout le monde sait que je préfère généralement mes vins, comme une mère préfère ses charmantes têtes blondes, mon cœur balance pour le Vega. Mon voisin, un bizut des casual Friday, préfère le Chave. Le temps passant, la justesse de ton du Chave prévaudra sur l'espagnol, même si le final du 1948 est une petite merveille.

Un de nos amis devait venir de Barcelone pour nous rejoindre. Son vin nous était déjà parvenu. Il nous a annoncé juste avant le repas qu'il est obligé de repartir de Paris à Barcelone pour une urgence. Or nous sommes au moment où nous devons choisir un liquoreux parmi trois, dont le sien. Deux des liquoreux ont leur apporteur à notre table. J'ai suggéré que nous prenions celui de l'absent, pour trinquer à sa santé et lui faire sentir que nous pensons à lui. Ce fut une bonne décision car le **Château d'Yquem 2007** est exceptionnel. Il est comme un bonbon. Il évoque tant de choses, que faire la liste serait impossible : agrumes, fruits confits, oranges confites, kumquat, pâte de fruit, figue, léger caramel, tout y est et plus encore. Il est gras car nous le buvons à bonne température, il emplit la bouche de bonheur. C'est un délice. L'assiette de fruits diablement intelligente résonne avec l'Yquem de belle façon. J'aime la mâche de la betterave douce sur l'Yquem.

La plus belle surprise pour moi est le Graves 1920. Je ne l'annonce pas premier, car je n'ose pas, mais Tomo n'hésite pas et le met premier. Mon classement est **1 – Vega Sicilia Unico 1948, 2 – Hermitage Chave 1964, 3 – Dom Pérignon 1969, 4 – Graves de Luze 1920** sachant que Salon 1996 serait hors classement car il est très jeune, mais aux âmes bien nées...

Rentrant à mon bureau avec plusieurs des bouteilles du déjeuner, je propose de goûter les restes de bouteilles à ma collaboratrice, que j'initie progressivement aux vins, notamment à l'académie des vins anciens. Et à cette occasion je peux constater que le Chave rouge prend le dessus sur le Vega et que le Graves n'a plus de défaut mais de la gloire. Aussi, ce qui fera sourire mes amis, puisqu'on en revient à mes vins aux deux premières places, mon classement final sera : **1 - Hermitage Chave 1964, 2 - Graves de Luze 1920, 3 - Vega Sicilia Unico 1948, 4 – Dom Pérignon 1969.**

Ce fut un beau casual Friday. Vivement le prochain avec l'ami qui nous a manqué.

Ayant lu et entendu de bonnes choses au sujet du **restaurant ES**, j'invite un ami pour essayer ce restaurant. La salle est toute petite, décorée sobrement de blanc. Le format de ce type de restaurant se généralise dans Paris : peu de tables, menu unique, équipe très réduite. C'est l'Astrance qui avait été un des pionniers de cette forme de restauration aux coûts minimaux, avec une multitude de petits plats.

Nous prenons le menu dégustation dont le contenu n'est pas annoncé et dont le programme n'est normalement pas donné à la fin. Il a fallu que j'insiste pour l'avoir. Le voici : sablé aux noisettes, tartare de Saint-Jacques et caviar de Sologne / soupe de carotte / endive caramélisée et tourteau aux agrumes / foie gras rôti, jus de navets et oursins / cabillaud caramélisé, émulsion d'eau de mer et tapenade d'encre de seiche / selle d'agneau de lait, pommes de terre grenailles, confit de jaune d'œuf à la truffe noire et mousseline d'ail curcumine / dessert au fromage blanc et agrumes bâchés avec une glace de fromage blanc / forêt noire / mignardises.

Le chef **Takayuki Honjo** est tout jeune et plein de talent. Mes plats préférés sont l'endive superbe, le cabillaud goûteux et le dessert au fromage blanc. Comme beaucoup d'autres clients je suppose, j'ai eu du mal avec l'association oursin et foie gras. Car le foie gras seul est superbe, mais dès qu'il est avec l'oursin, c'est l'oursin qui domine et éteint le foie gras. L'aimable maître d'hôtel m'a dit que c'est un plat signature du chef. Je respecte évidemment les choix des chefs mais celui-ci ne m'a pas convaincu. Cela n'enlève rien à l'impression d'une belle cuisine plaisante.

La carte des vins est intelligente et les prix sont raisonnables. J'ai commandé un **Champagne Charles Heidsieck Blanc des Millénaires 1995**. Il est d'un jaune soutenu, logique pour ses vingt ans. De belle personnalité, il est carré, direct, assez plein. C'est le partenaire idéal pour un repas varié

comme le nôtre, surtout avec la délicieuse endive avec laquelle l'accord est parfait. Joliment vineux il a du caractère et un bel équilibre.

La bouteille ayant été finie, nous n'allons pas faire ouvrir une bouteille, mais le champagne proposé au verre ne me tente pas, car il souffrirait après le 1995. La charmante hôtesse des lieux nous propose de prendre un verre du champagne de la même maison mais plus jeune : le **Champagne Charles Heidsieck Vintage 2005**. Plus jeune, plus frais, avec un peu plus d'énergie, il est plaisant et ensoleillé, même s'il n'a pas la largeur et l'opulence du précédent, aux vins plus nobles.

Ce restaurant offre une cuisine intéressante, subtile, de beaux produits, avec un service attentionné et des vins de belle qualité.

Déjeuner au **restaurant Hiramatsu**. La salle n'a aucune fenêtre sur l'extérieur et l'atmosphère est extrêmement plaisante, hors du temps. Au menu du déjeuner on a le choix entre deux propositions pour chaque plat. Comme mon invité, je choisis : noix de Saint-Jacques mousseline de topinambour, trompettes de la mort et jus de veau / barbue, légumes de saison, sauce beurre blanc aux algues / biscuit chocolat fondant, crème glacée à la vanille et mousseline de lavande.

L'amuse-bouche, mousseline de betterave et copeaux d'orange est légère à souhait. J'ai choisi pour ce repas un **Champagne Dom Pérignon Œnothèque 1985** qui a été dégorgé en 1999. Au premier contact avec ce champagne on voit immédiatement qu'il n'a pas la vivacité d'un Œnothèque et se rapproche plus d'un Dom Pérignon de mise d'origine. Cela vient du fait qu'il a été dégorgé il y a quinze ans. Il a aussi quelques notes oxydatives. Mais dès que le champagne s'installe, les choses rentrent dans l'ordre et l'on a un Dom Pérignon fort agréable, de belle maturité, très notable de province. Ce n'est pas un chien fou mais un solide gaillard. Les évocations de fruits jaunes et bruns sont belles. Le champagne est vineux et tout est suggéré. Il n'est pas romantique ni floral, il est confortable.

La cuisine est de très belle exécution, la carte des vins fait côtoyer le cher et l'abordable. De belles pioches sont possibles. C'est un restaurant à chaudement recommander.

Amicales salutations de François Audouze