



Si ce **Blanc Vieux d'Arlay 1899** ressemble au 1888 que j'ai bu, sera un vin absolument mémorable de perfection.

Je ne sais d'où vient la couleur rouge – façon boîte de nuit – qu'a donné le flash, qui entoure ces whiskies vénérables de la collection du Duc de Windsor. Il faudra que je les partage un jour ...

Bulletin n° 193

Hôtel des Roches au Lavandou, deux fois, et un repas joyeux pour honorer la mémoire de ma mère.

Nous avons pris nos quartiers d'été avec l'apparente intention de faire diète. Mais il faut se ménager des espaces de liberté, excuses à la gourmandise.

Mathias Dandine avait obtenu une étoile dans un joli petit restaurant coincé dans une rue piétonne étroite et escarpée de Bormes-les-Mimosas. Ambition, goût du challenge, voici qu'il décide en décembre dernier de reprendre la restauration de **l'hôtel des Roches au Lavandou**. Il devenait indispensable que nous allions vérifier si la greffe avait pris.

L'hôtel des Roches jouit d'une implantation unique sur l'eau, un peu comme Eden Roc, et l'on a une jolie vue sur les îles du Levant et Port Cros. Voulant jouer tropézien, le lieu accueille façon plutôt branchée. C'est plus Dior Haute Couture que Raimu accoudé à son comptoir. La décoration s'améliore, et le site incite au farniente. A l'étage du restaurant, on est tout sourire. Mathias et son frère sont prévenants. Sébastien, l'agréable et enjoué sommelier se souvient de nos habitudes ou manies.

Nous commençons par un **champagne Amour de Deutz 1995** de belle couleur dans son flacon transparent. Assez expressif, à la bulle forte, il est plutôt joli en bouche, mais je trouve qu'il joue un peu en dedans, comme l'équipe de France de football, qui à l'heure où j'écris ces lignes, juste après les matches du premier tour, n'est pas encore éliminée, sans un but de trop. Plus le temps passe, plus le champagne

s'ouvre et devient joyeux. Comme je suis marqué par des champagnes très expressifs, je ne mords pas trop, mais cet Amour mérite de l'intérêt.

J'ai suggéré à mes invités que l'on commence par un risotto de truffes d'été pour accompagner le vin que j'ai demandé : **Corton-Charlemagne Bonneau du Martray 1987**. Le plat est délicieux, le toast de truffe est d'une justesse absolue. Avec ces saveurs, le Corton-Charlemagne chante. C'est un vin immense. Et mes amis comprennent pourquoi je disais que le champagne était un peu coincé, car ce vin blanc est totalement débridé. Une exubérance rare, qui renvoie toute réserve sur l'année 1987 dans ses dix-huit mètres. Des notes citronnées mêlées de miel, des évocations d'amandes et de noix, et l'élégance propre à ce domaine délicat. Un vin résolument grand, où la subtilité se dévoile d'autant plus que la puissance est retenue.

Le homard thermidor est goûteux mais doit pouvoir encore se travailler. J'ai décidé de lui associer un **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1997**. Là aussi, c'est la délicatesse qui prime sur la force. Toutes les caractéristiques d'un grand vin expressif sont réunies. Un léger voile qui écorne une partie du message ne gênera pas suffisamment pour qu'on éprouve moins de plaisir. Ce vin joyeusement juteux est d'un plaisir franc et sincère. Et le homard lui va bien. Le cochon de lait d'une autre partie de la table fut jugé fort approprié à ce grand bourgogne.

On nous offre un **Comtes de Champagne Taittinger 1997** fort agréable en fin de repas, après des mignardises qui demanderont au moins un marathon pour retrouver le tour de taille que l'on avait en entrant. Ce champagne n'est pas très compliqué, mais de belle soif.

Matthias Dandine a un magnifique outil de travail pour développer son élégante cuisine. Sébastien est souriant, le service est attentionné. C'est une adresse dont on reparlera.

Funérarium, messe, enterrement. Pleurs, embrassades, cohésion familiale. Grands sentiments. Ma mère s'est éteinte à 93 ans. Elle n'a ni souffert ni décliné. Voulait-elle partir sur une mort "idéale", nous prenant par surprise alors qu'on la croyait taillée pour l'éternité ? L'esprit était donc à positiver l'événement et à exprimer un bonheur familial.

J'avais prévu champagne petits fours. J'ai senti qu'un repas plairait à tous. A **l'Ecu de France**, à Chennevières, les tables se préparent sur l'instant pour 26 personnes, parents ou amis proches.

Le menu : cassolette de champignons, bar, fromage et tarte abricot. Délicatement préparé, goûteux.

Le **champagne Pommery 1998** est facile à boire, expressif sans l'être trop. Un champagne qui se boit bien pour effacer les larmes.

Le **Châteauneuf du Pape Vieux Télégraphe 1998** est un vin facile à comprendre par tous, car il y a dans la famille beaucoup de cousins pour qui le vin n'est pas un sujet de réflexion. Magnifique vin généreux, très agréable, ressenti par tous comme un cadeau.

Le **Châteauneuf du Pape Beaucastel rouge 1990** partagé avec quelques amateurs de la famille est d'une grande perfection. Comme c'est une découverte, j'ai saisi l'occasion pour montrer à mes nièces comment on profite de ces vins rares.

Le **Château d'Yquem 1981** est déjà d'un or brun, fort en bouche, très révélé par l'abricot. Une immense longueur d'un Yquem que je n'attendais pas à ce niveau là. Une cousine de 84 ans vint me voir et me dit : "tu sais, c'est mon premier Yquem".

Rires, joies, anecdotes. Ma mère a vécu en positivant toutes choses. Faire un repas de joie, c'était l'honorer.

Nous repartons ensuite dans le Sud et l'envie de retourner à **l'hôtel des Roches** nous prend. Le site a pris ses habits d'été. Les estivants sont nombreux. Des femmes outrageusement bronzées voire copieusement liftées sont l'accessoire indispensable du vacancier comme sa carte de crédit en or ou en platine. L'ingéniosité des fabricants de textiles permet d'audacieuses tenues qui dénudent suffisamment pour que l'on puisse vérifier que les bronzages sont intégraux.

L'équipe de Matthias Dandine n'a pas encore la morgue qui colle à ce type d'endroits. Leurs rires sont encore francs et joyeux. Souhaitons qu'ils le restent.

Une fois assis à table, nous ne nous préoccupons que de gastronomie, sauf quand la bouche se fige, la conversation s'arrête, lorsqu'une de ces publicités pour crème solaire promène sa nudité à peine masquée entre les tables.

Je commande **champagne Dom Pérignon 1996**, car il se trouve que la veille, nous avons goûté Laurent Perrier Grand Siècle et Dom Pérignon 1998 avec ma fille et mon futur gendre qui nous accompagnent ici.

Le **Laurent Perrier Grand Siècle** est un champagne qui vous installe immédiatement dans un canapé confortable. Vous savez que vous êtes bien. C'est un vrai champagne, facile à comprendre, rassurant, qui se boit avec envie. La joie est là. Le **champagne Dom Pérignon 1998** au contraire est d'une complexité construite. Il m'évoque la rose, qui ne sera perçue avec force par mon gendre que beaucoup plus tard. En bouche, on jouit de la précision de l'assemblage de vins précieux. Le 1998 s'épanouit en ce moment délicatement, et c'est un très grand champagne qui interpelle par les expositions permanentes de raffinements élaborés.

La tentation d'étalonner le 1998 de la veille avec le 1996 que j'ai largement encensé était à saisir. La première gorgée du 1996 me déplaît. Le 1998 était chantant. Voici que ce 1996 se présente sous un jour sérieux. Mais ce n'est que la première gorgée. Il faut laisser ce champagne s'élargir dans le verre. Cela va venir.

Pendant ce temps je consulte la carte des vins. On m'annonce que Matthias Dandine, sachant notre venue, a prévu de nous faire à sa façon un homard, mais ma femme annonce qu'elle n'aime pas le homard. Le plan prévu s'effondre. Il va renaître d'une façon éblouissante. La raison de ce dîner étant l'anniversaire de mon épouse qui ne boit pas de vin, sauf Yquem, l'idée me vient de prendre le plus léger Yquem de la carte et d'essayer de trouver une recette qui s'apparente à celle du homard. Quand on nous propose des cigales de mer, nous sautons de joie, car c'est la chair la plus savoureuse de tous les crustacés.

Les vins étant choisis, le repas élaboré, un festival gastronomique va se dérouler, dont l'émotion, la perfection ont touché tous les participants : notre table bien sûr, mais aussi Sébastien, efficace sommelier ému de voir que les accords sont sublimes et appréciés, et Matthias Dandine, fier de les avoir réalisés.

Le marbré de foie gras aux cèpes, avec ses petits artichauts crus et truffes d'été va révéler la variété du Dom Pérignon. J'ai particulièrement aimé le goût intense et onctueux du foie gras qui réveille le tempérament guerrier du champagne. Les enfants préféraient l'accord avec l'artichaut, appelant la sagesse éclairée du Dom Pérignon. Chaque bouchée, chaque gorgée accroissent le plaisir, la structuration du champagne allant crescendo. Premier accord simple mais magique dans sa réalisation. On se sent décidément bien face à l'île du Levant devant une mer qu'une lune presque pleine argente de feux follets chantants.

Le premier nez du **Bâtard-Montrachet Domaine Leflaive 2002** m'assassine. C'est une perfection absolue. Et la bouche est du même calibre. Ce vin est glorieux. Il est difficile d'imaginer, à cet instant, qu'un vin, blanc ou rouge, puisse donner autant de plaisir et de complexité que ce vin là. L'entrée qui nous est servie se compose de deux parties, et nous allons nous amuser à observer le comportement du Bâtard face à ces saveurs distinctes. Sur le carpaccio de veau de lait qui est en fait un faux carpaccio car la chair a été légèrement cuite, le Bâtard est brillant, joyeux, mais à tout instant, il décoche tous azimuts des flèches aromatiques. Et, pour mon palais, c'est sur la chair de la langoustine qu'il est transcendantal. La palette des suggestions est tellement grande, et l'effet multiplicateur de la chair blanche est tellement fort qu'on nage dans un moment gastronomique de pur contentement.

Sébastien mesurant notre enthousiasme s'interroge : deux accords parfaits. Le troisième le sera-t-il ? Comme nous sommes à la veille de la finale de la Coupe du Monde à Berlin, en pleine Zizoumania, je lui dis : « et un, et deux, et trois », le troisième accord sera un succès.

C'était peu dire. Car la cigale sur **Yquem 1987**, c'est un délire gustatif à enflammer les stades. Le risotto de lait de coco imprimé d'une once d'ananas (j'aurais aimé l'ananas plus suggéré qu'imposé), la cigale

baignant dans un bouillon de coriandre au gingembre acide, persil, cerfeuil et autres subtilités sur base de vieux vins cuits vont tirer de l'Yquem 1987 un chant d'amour d'une pureté cristalline.

On place Yquem à chaque instant à la limite de son registre. On lui dit à chaque instant : « tu peux le faire », comme Philippe Lucas quand il motive Laure Manaudou, notre belle championne. Et Yquem peut le faire. Il explore l'ananas avec facilité, il se joue du cerfeuil car la chair de la cigale l'extrémise. On est dans des contorsions gustatives du plus bel effet. C'est immense, grandiose. On ne se pose même pas la question de savoir si Yquem 1987 est un Yquem léger ou non, car il joue sur un registre totalement éloigné de sa saveur intrinsèque. Et l'accord de ce plat avec le vin est du génie. Yquem a trouvé ici un moyen de s'exprimer au paroxysme de son talent. Comme s'il fallait que ce plaisir n'ait pas de fin, une deuxième assiette de cigale, cuite cette fois à l'étouffée donne à Yquem et à la chair délicate une énième dimension.

On croque les mignardises dans l'atmosphère d'un après-match que l'on aurait gagné. On voudrait chanter à la terre entière combien ce que nous venons de vivre est grand. Rares sont les repas où les nombreuses émotions créées par les accords ont été aussi exactes. Nous savions que nous vivions de la gastronomie dans son état le plus subtil. Un absolu bonheur.

Amicales salutations de François Audouze

Prochains dîners

Pour s'inscrire à un prochain dîner, il faut me contacter. Les plus proches non complets sont les **9 et 15 novembre** et 7 décembre. Celui du 15 novembre est de pure folie.

Consultez soit le blog www.academiedesvinsanciens.org, soit le site www.wine-dinners.com et envoyez un mail à francois.audouze@wine-dinners.com.

Académie des vins anciens

La prochaine séance sera **le 22 novembre**. Vous pouvez déjà m'adresser vos propositions de bouteilles.

Note :

Si vous recevez ce bulletin par courrier, et si vous disposez d'une adresse email, merci de me la faire connaître. Je serais en effet heureux de pouvoir utiliser internet pour l'envoi de ce bulletin.