

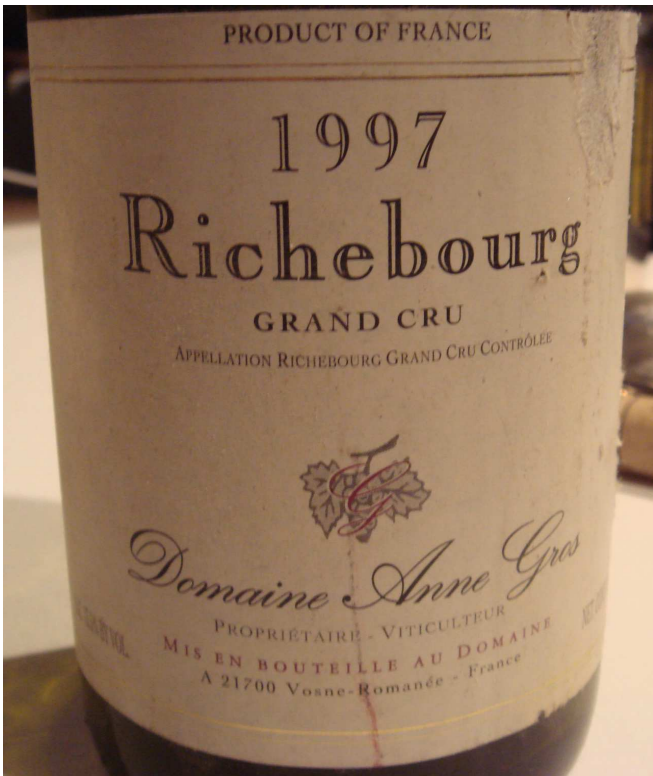


wine-dinners

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50](tel:01.41.83.80.46)

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

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



Le **Richebourg Anne Gros 1997** est un modèle du genre, vin de très grand plaisir.

### Bulletin n° 236

Dîner chez Yvan Roux. Dîner à l'Hôtel des Roches. Repas chez ma fille. Nouveau dîner à l'hôtel des Roches et nouveau dîner chez Yvan Roux.

Après la longue semaine de Vinexpo, tournant ma route vers ma maison du Sud, l'ordre du jour est au sport. Leçons de gymnastique, marche sur une colline qui fait pousser les pulsations cardiaques, de nombreuses longueurs de piscine pour finir sur une table de massage. Le mistral forme des moutons sur une mer agitée. C'est trop tentant. Je prends mon jet ski et je vais faire des montagnes russes. Je reviens cassé, trempé et saoulé par mon audace. Tout était fitness jusqu'alors. Ce programme allait quelque peu dévier, car l'envie me prend d'aller chez **Yvan Roux**. Comme l'habitué du café qui voit apparaître sans l'avoir demandé son ballon de Muscadet ou son petit crème sans sucre, c'est **Laurent Perrier Grand Siècle** + Pata Negra qui est mon rond de serviette virtuel de pensionnaire. Ce Pata Negra est un peu plus sec, filandreux et salé que le précédent, mais quelques morceaux du cœur ont un gras moelleux qui fait sourire le champagne.

Les anémones de mer frites sont les plus réussies depuis que je viens en ce lieu. Ce qui est étonnant, c'est qu'en mangeant ces lamelles panées, j'ai la représentation visuelle des anémones, sortes de cannelés tentateurs aux rétractiles tentacules (*je soumetts au lecteur cette allitération*).

Les anémones accueilleraient volontiers un rouge ou un liquoreux tant on peut exciter la saveur dans le sens de son iode ou de son sucre.

Un chapon se présente sur une assiette où sa tête terrifiante semble prête à faire douter de qui mangera l'autre. Yvan Roux a traité la chair du chapon d'une façon brillante au point que je me plais à penser que c'est le meilleur chapon que j'aie jamais mangé. Là aussi, un rouge serait à son aise, mais le grand Siècle, imperturbable, a pris la formule de Pierre Dac et Francis Blanche dans le sketch du sar Rabindranath Duval : « vous pouvez le faire ? Mesdames et messieurs, il peut le faire ». Oui, le champagne est ici à son aise comme je le suis.

Une glace à la vanille et mascarpone est devenue un rituel comme la câpre avec la raie ou le cumin avec le munster. Il me la faut. La bouche apaisée, le champagne Laurent Perrier Grand Siècle délivre des notes florales qui démontrent sa justesse jusqu'au bout du repas.

Ma femme est restée près de ma fille qui va accoucher sous peu. Le sport, c'est bien, mais il y a aussi des moments d'ennui. Pour les peupler, je décide d'inviter des amis au **restaurant de l'hôtel des Roches**. Sur la belle terrasse au dessus du restaurant, un trio interprète des chants brésiliens aux accents joyeux et entraînants. Il est tentant de prendre à l'apéritif un **champagne Krug Grande Cuvée** particulièrement arrondi et chantant comme ces airs gracieux.

Nous passons à table et le bon plan qui se dessine est de prendre artichauts et truffes d'été en entrée, puis des belles et grosses cigales. Je choisis un **Domaine d'Ott blanc Clos Mireille 2004** qui est un vin fort agréable, riant d'un fruit complexe, qui déride l'artichaut et se love à la truffe. Un mariage fort agréable et un vin de belle longueur fruitée.

Pour les cigales, je n'avais pas envie de recommencer l'accord brillant avec Yquem tenté aussi bien sur la cuisine de Matthias Dandine que sur celle d'Yvan Roux. J'ai cédé à une envie lorsque j'ai lu qu'il y avait un **Richebourg Anne Gros 1997**. Ce vin est un pur bonheur. Dès la première gorgée, on est bien, ravi de retrouver le charme bourguignon interprété sur un instrument bien accordé. Car chaque note de ce vin est d'une justesse rare. On se sent confortable, rassuré de constater qu'Anne Gros travaille si bien. J'avais aimé son 1996 plus tonitruant, mais j'aime la finesse qu'offre en ce moment l'année 1997.

La cigale de Matthias est évidemment goûteuse, mais je lui préfère la tendreté de celle d'Yvan Roux. C'est une remarque à la marge, car la cuisine de Matthias est d'un raffinement qui se mûrit chaque jour. Dans le cadre à la décoration motivante, avec le sourire de Sébastien de plus en plus à son aise dans son rôle de sommelier, avec toute une équipe dynamique et attentionnée, nous avons passé une excellente soirée. Le trio continuant d'égrener ses mélodies il fallait un armagnac pour les écouter. Ce fut un **Bas-Armagnac La Fontaine de Coincy 1973** d'une pureté exemplaire. L'armagnac, quand il est de cette sincérité, rend la nuit lumineuse. Une halte chez **Matthias Dandine** est un grand moment de bonheur.

Je remonte à Paris pour aller voir la petite Lise, nouveau membre de la famille. L'avion a une heure de retard, la circulation parisienne est bloquée et la température quasi polaire quand on la compare à l'éden du Sud. Mon gendre a ouvert **Château Laville Haut-Brion 1979** pour trinquer à la beauté de Lise, mais ce vin est extrêmement sensible à la température de service. C'est lorsqu'il est bien froid que sa grâce se révèle, les trois quarts de la bouteille ne nous ayant montré qu'une pâle image de ce vin que j'adore. Un **Riesling Domaine Weinbach, Faller frères 1979** ouvert pour se consoler des prémices du Laville, lorsqu'il est bien froid lui aussi, montre un talent alsacien très sympathique, sans trace d'âge et un beau fruit. La vedette est sans conteste la petite Lise, qui connaîtra le 22<sup>ème</sup> siècle, si les errements de l'espèce humaine ne conduisent pas à des dérèglements irrémédiablement mortels.

Le lendemain, je reviens chez ma fille, avec des munitions cette fois. On ne dira jamais assez à quel point les tirebouchons sont cruciaux. N'ayant pas mes instruments, j'ouvre le **Château d'Yquem 1976** avec un limonadier à un seul levier. Le bouchon de très grande qualité se brise net et je vois le reste du bouchon jouer les grands jaunes et non pas les grands bleus, succombant à l'appel des abysses, et j'assiste impuissant à cette plongée. Lorsque je découpe la capsule de la **Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1980**, il y a très peu de poussière noire sur le bouchon. L'odeur est terreuse, comme d'habitude, mais discrète cette fois. Ayant réussi à trouver un autre ustensile, je lutte avec le magnifique bouchon sans pouvoir trouver de prise, car il est fort serré dans sa gaine, mais au bout de vingt minutes je réussis à extraire un beau bouchon entier, qui libère l'odeur du vin la plus romantiquement bourguignonne qui soit. Il reste environ quatre heures avant que je ne puisse mettre mes lèvres à ce grand vin, mais j'ai le sourire, car je sais qu'il sera grand.

Entre temps, passant à ma cave pour préparer les vins d'un futur dîner, je repère un Château L'Évangile 1964 qui a perdu du volume. Je le prends avec moi pour ce soir, pensant que démarrer le dîner sur la Romanée Conti serait brutal, mais mon raisonnement est stupide, car lorsque j'ouvre le vin à l'odeur fort désagréable, je comprends que le vin ne renaîtrait qu'après plusieurs heures, ce qui rend illusoire qu'il serve de mise en bouche. Il fut donc laissé sur la touche. Je ne connaîtrai pas son retour à la vie. C'est un **champagne Dom Pérignon 1998** qui débute la célébration de Lise. Pas assez froid, il ne déploie son charme qu'en fin de bouteille, lorsqu'il est suffisamment frappé.

Sur un gigot d'agneau du pays d'Oc et des pommes de terre en robes des champs, la Romanée Conti DRC 1980 nous transporte sur des territoires émotionnels infinis. Elle décide de parler la langue de l'agneau. Quand la viande montre une trace d'amertume, le vin prend la même. Quand la viande suggère un goût salin, le vin fait de même. Ce mimétisme est passionnant, mais le vin vaut plus que cela. Son parfum est austère, subtil, ascétique puis se fait matois, enjôleur, cajoleur. En bouche, c'est une montée au ciel. C'est la Bourgogne telle que je l'aime, terrienne, travailleuse, qui expose les souffrances du travail bien fait. On n'est pas du tout sur le terrain de la séduction mais sur un exposé de toutes les facettes de la grandeur du vin de Bourgogne. On boit ce vin comme on visite un musée de la perfection vinicole. Je suis aux anges, cherchant à capter à chaque gorgée de nouvelles subtilités. Les premières gouttes versées étaient plus claires, les dernières plus foncées, et en mangeant la lie dont la mâche est la même que celle d'une myriade de pastilles de zan, je croque un morceau de bonheur. Ce vin est-il à mon goût ? Assurément et je me complais de ses complexités bourguignonnes. Suis-je influencé par le nom du vin pour le trouver bon ? Assurément aussi, et alors ! Le plaisir d'ouvrir ce vin devenu quasiment inaccessible participe au panorama général. Quand la bouteille est finie, c'est un vide qui se fait tant on est triste que ce moment soit terminé. Mon gendre est subjugué, tétanisé et sans voix par la découverte de sa deuxième Romanée Conti.

Lorsque le Château d'Yquem 1976 est servi, il remet toutes les pendules à l'heure. Yquem, c'est le David de Michel-Ange. On peut le regarder sous tous les angles, l'aborder sous tous les aspects, il est toujours parfait. Ce vin a la couleur d'un abricot doré, et en bouche, il est abricot. Ne cherchons pas ailleurs, il est abricot. Avec un stilton bien mûri, l'Yquem révèle toutes les facettes de son charme, la suavité étant exacerbée par la salinité du Stilton. Nous allons nous livrer à une expérience passionnante. Sur des tranches de mangue crues, l'Yquem est un fruit. La continuité est spectaculaire. Il renie à peine son abricot pour devenir lentement mangue. Et avec des tranches de mangue juste poêlées, qui fondent dans la bouche avec une incroyable douceur, l'Yquem devient thé, Yquem sec, et l'accord est diabolique. C'est ce deuxième accord que je préfère.

Alors, que conclure ? L'Yquem, c'est la solidité la plus affirmée, la plénitude du charme assumé. La Romanée Conti, c'est la folie du charme énigmatique et romantique, qui requiert une attention de chaque instant pour ne rien perdre du drame qu'elle nous joue. Mais Lise s'adresse à nous, en quête de lait maternel. Son insistance nous rappelle que la vraie vedette de cette émouvante soirée, c'est bien elle.

J'écris sur un forum américain où une question récurrente est : "que buvez-vous ce vendredi soir?". Et les membres du forum répondent assez volontiers. Ayant laissé mon épouse mater sa fille et sa petite fille, je suis bien seul dans le Sud. Une partie de tennis, un massage, une promenade endiablée en jet ski sur des vagues poussées par le mistral, une marche en forêt ont peuplé mon vendredi. Je me mets devant mon ordinateur et je vois ce message. L'idée de ne rien boire quand d'autres vont ouvrir de beaux flacons a quelque chose d'assez frustrant. Je me souviens alors que j'avais aimé un **Bâtard Montrachet Domaine Leflaive 2002** il y a un an et j'avais demandé que l'on me réserve le solde de la cave du **restaurant de Matthias Dandine à l'Hôtel de Roches** au Lavandou.

Je réserve une table et indique que je prendrai cette bouteille. Ainsi, mon vendredi ne sera pas vide face à celui de mes interlocuteurs américains.

Matthias me voyant arriver seul me dit en riant : « tiens, voilà l'inspecteur du guide Michelin qui vient incognito » car souvent, ces inspecteurs dînent seuls. Je souris et Matthias me propose une coupe de **champagne Comtes de Champagne de Taittinger** que je trouve idéal pour étancher une belle soif. Un DJ (disc jockey) tricote une musique guimauve de bon aloi.

Je demande à Matthias qu'il vienne goûter le vin avec moi pour que nous décidions du menu. J'ai envie ce soir de créer des accords de combat, voire provocants. Assez rapidement le consensus se fait sur des langoustines avec des févettes et un concassé d'olives noires, puis sur un faux-filet aux pommes Pont-Neuf. Quand Matthias me dit qu'il ajoutera une sauce bordelaise, je n'y crois pas mais je ne dis rien.

Ma table domine la mer en un soir calme et serein, précieux après tant de jours venteux. Quand on est seul, on entend les conversations et auprès de moi un groupe de six septuagénaires assez bruyants égrène les nouvelles de toutes les générations de leurs familles respectives. Leur dîner aura été un carnet mondain et je crois qu'à aucun moment ils n'ont parlé d'un sujet qui aurait pu intéresser les personnes présentes

autrement que par personne interposée. Je me concentre sur le vin et les accords. Le Bâtard Leflaive a une belle couleur jaune citron. Le nez évoque le citron et surtout une subtilité rare et une minéralité poussée. En bouche c'est le citron qui s'impose le plus à l'attaque, puis, ce qui frappe, c'est la légèreté aérienne du final mentholé.

La langoustine très bien cuite, c'est-à-dire peu, va bien avec le vin, mais c'est assez convenu. Ce qui m'excite en revanche, c'est l'olive noire qui fait battre le cœur du Bâtard. La févrette est subtile, alors que la roquette ajoutée en garniture doit être ignorée.

La belle chair rouge du faux-filet crée un accord avec le vin blanc qui est à couper le souffle. Je demande au moins dix fois de suite que Matthias vienne en prendre connaissance. Mais c'est le moment chaud du service, car les deux restaurants sont pleins, le gastronomique et le restaurant de plage. Je demande à Fabien Dandine s'il veut goûter mais il décline, laissant sa place à Sébastien, le fidèle sommelier. Sébastien s'assied à ma table et me dit que c'est la première fois de sa carrière qu'en plein service il s'assied à la table d'un client. Il goûte la viande, boit le vin et prend conscience de l'extase culinaire que représente cet accord. J'en jouis pendant un temps très long, découpant des petits morceaux de cette chair très ferme qui a vieilli dix jours en prenant bien soin d'ignorer tous les autres composants du plat, car il faut impérativement rester sur ce goût très pur.

C'est assez ennuyeux de dîner seul dans un restaurant, mais j'ai eu le temps de profiter d'un accord exceptionnel en disséquant mon plaisir. C'est un de mes moments de grande joie lorsque je trouve une association à laquelle on ne penserait pas.

Les mignardises desserrent d'un cran les ceintures, et sont opposées au blanc.

Je remonte écouter la musique en terrasse et boire abondamment de l'eau minérale, et Sébastien m'offre un **Cognac Paradis de Hennessy**, délicieux comme d'habitude.

Je bavarde avec Matthias qui me montre et m'offre un livre de photos de la French Riviera dans les années trente, où l'hôtel des Roches figure et il m'annonce tout de go que je suis son invité ce soir. Une telle générosité m'émeut. Ce soir le Bâtard Montrachet Domaine Leflaive 2002 a été exceptionnel, et son mariage avec le faux-filet est un grand moment. Merci à Matthias d'avoir été brillant et généreux.

Ma tendre épouse a accompli son devoir de grand-mère et je vais l'accueillir à l'aéroport. Le pied à peine sur la terre ferme, celle où chantent les cigales, je lui annonce que nous allons dîner **chez Yvan Roux**. Le contraste avec la vie parisienne est assez fort. Yvan me montre un homard de 1,5 kilo et présente à mon épouse un beau petit chapon rouge, et le dîner est lancé. **Champagne Laurent-Perrier Grand Siècle** avec Pata Negra, c'est le point de passage obligé. La cuisson du homard est spectaculaire de fraîcheur et ce qui me fascine, c'est qu'Yvan, d'instinct, a trouvé la cuisson qui convient au mariage avec le champagne. La correspondance qui se forme est judicieuse. Les énormes pincés mériteraient un accompagnement, alors que la chair de la queue se doit d'être pure. Un sorbet à l'abricot fait respirer après la lourdeur de la chair intense.

C'est une magnifique soirée de retrouvailles de notre couple de grands-parents d'une nouvelle petite fille, dans le lieu magique et amical animé par Yvan Roux.

Amicales salutations de François Audouze