

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50](tel:0141838046)

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

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



Le **Château Chalon Jean Bourdy 1952** raconté ici est un grand Château Chalon. En arrière-plan, un orque dans la piscine a dû dévorer mes petits-enfants. Au fond, la mer.

### Bulletin n° 238

Dîner chez des amis, visite d'un amateur fidèle, caviste et ses conseils, repas de famille et dîner chez Yvan Roux avec un chef triplement étoilé.

Nous avons rencontré chez des amis des personnes fort sympathiques qui nous invitent en leur maison de la presqu'île de Giens. Je n'ai jamais vu une maison qui jouisse d'un aussi beau panorama. Au soleil couchant, c'est proprement féérique. La terrasse où nous sommes reçus est comme un amphithéâtre cerné de plantes tout droit sorties d'un jardin botanique. Chaque détail est raffiné. Ne connaissant pas les compétences de mes hôtes en matière oenologique, je leur demande en leur montrant le vin que j'ai apporté, un **Château Lafaurie-Peyraguey 1991** : « connaissez-vous ce vin ? ». Francis, maître de maison, sourit et me dit : « venez voir ». Et dans un seau, je vois **Château Lafaurie-Peyraguey 1999**, prêt à être servi. Aurais-je une attirance pour les coïncidences ?

Les deux sauternes, le plus jeune en tête, accompagnent l'apéritif. Sur du Pata Negra Belota, l'accord est très amusant. Sur du foie gras, c'est un plaisir. Le 1999 est encore très jeune, assez massif alors que le 1991, nettement plus ambré est aérien. Il a un final d'une délicatesse et d'une fraîcheur rares. La juxtaposition de deux expressions si disparates du même vin, alors que seulement huit ans les séparent, est extrêmement intéressante.

Il y a autour de la table un américain, une autrichienne et un couple de français vivant à Madrid qui ont offert à leur fils un vignoble de Toro. La première cuvée faite par le fils s'appelle **el Titan Dominio del Bendito, Toro 2004** et annonce sur la bascule la bagatelle de 15°. Je m'attends à ce que ça décoiffe. Or en fait, contrairement au Bandol de 14,8° récent, s'il y a le poids de toutes les techniques nouvelles, c'est ici parfaitement maîtrisé. Le vin est furieusement espagnol, et je perçois des analogies aux accents des vins de la Ribera del Duero, et malgré la lourde charge, le vin se boit bien. Nous en assécherons quelques flacons de forme fort jolie. Ce vin connaîtra certainement un beau succès commercial. Sur une crème d'ail doux, c'est délicieux et sur des magrets de canard aux pêches, l'accord se fait naturellement. Les canelés de Sylvie, attentive maîtresse de maison, sont de pures merveilles. Nous sommes encore parfaitement lucides

pour jouer au billard américain. Est-ce pour pouvoir gagner que Francis me sert un **marc du Domaine Ott** fort goûteux, avec l'espoir que ma précision s'en ressentent ? Il eût gagné sans cela.

Faut-il croire les cavistes ? La caviste la plus proche de ma maison du sud a vendu son fonds à un jeune homme qui a gardé l'essentiel de l'achalandage judicieux. J'étais assez fidèle au magasin. Je m'y présente et après avoir fait quelques achats, je lui demande s'il me recommande un vin. Il m'indique un vin rouge qui a obtenu une médaille d'or à Paris en 2006 dans la catégorie bio, le **Château Margüi 2004**. C'est un **Coteaux varois**. J'ai demandé si ce vin me plairait et le caviste me dit que je pouvais acheter sans le moindre souci.

Je l'ai offert à mon gendre qui l'a ouvert en mon absence et le lendemain, j'eus la curiosité de le goûter. Il faut que je l'admette, les vins modernes, c'est pour moi comme le rap, j'ai du mal à m'y faire. Le nez et l'attaque sont tellement marqués par une empreinte de liqueur de mûre que cela crée en moi un blocage. Il est hautement probable que les conversations avec ce nouveau caviste porteront plus sur le beau temps qui perdure que sur ses préférences.

Ce n'était pas un jour de chance ou mon palais n'était pas affûté, car le « **R** » **rosé de Rimauresq 2006** ne m'a pas inspiré. Alors que j'apprécie beaucoup le domaine Rimauresq, ce rosé qui évoque la grenadine ne m'a pas parlé.

Mon fils et ma bru arrivent avec leurs enfants pour les vacances. Le pied à peine à terre, ils sont retenus à déjeuner. Nous trinquons à leurs vacances avec un **rosé Domaine d'Ott 2006** qui claque bien sur la langue. Voilà enfin un rosé expressif, au nez engageant, qui chante en bouche un hymne à l'été. Ne lui demandons que cela, car il le fait bien.

Un ami fidèle, grand amateur de vins anciens, nous rend visite. Pour l'honorer, je pense ouvrir un champagne Salon 1990. Le vin vedette doit savoir se faire attendre, aussi l'apéritif débutera par un autre champagne. Le **champagne Dom Pérignon 1998** me plaît toujours autant. Il m'évoque des fleurs blanches, délicates et frêles. C'est un grand champagne qui est gentiment excité par des olives noires et un jambon espagnol Serrano que l'on découpe en fines tranches. Quand arrive le **champagne Salon 1990**, je suis réellement et physiquement pris de frissons. Car au-delà du nez intense, ce champagne expose instantanément son absolue perfection. Ce qui frappe, c'est la forte personnalité. Y reconnaît-on du miel, du muscat, des confitures de fruits variés, peut-être, mais ce n'est que l'écume de ce que le champagne affirme, qui n'a pas d'équivalent. Par rapport à la précédente bouteille du même, je le trouve un peu plus fumé et un peu plus à maturité. Il dévoile des pistes de ce que sont les grands Salon historiques. Le Salon est accompagné par des foies de lotte très goûteux. Mon gendre a préparé un coulis à base d'orange qui avantage le foie en extirpant son essence mais qu'il faut éviter avec le champagne. Une belle côte de bœuf aux pommes de terre et fenouil accueille le cadeau de mon ami, un **Bonnes Mares Lionel Bruck 1966**. A l'ouverture on percevait un léger coup de chaud normal pour la saison. Quand il est servi, c'est un vin chaleureux, velouté, qui est quand même un peu torréfié. Même s'il a quitté la définition stricte du Bonnes Mares, ce qui compte c'est qu'il est bon, gouleyant et joyeux.

Mon gendre est en compétition avec ma femme pour la confection de la mousse au chocolat. Il a réussi celle de ce soir à merveille. Le **Mas Amiel Cuvée Charles Dupuy 1998** est totalement adapté, avec un boisé exotique canaille. En faisant les courses ce matin (si, si, ça m'arrive), j'avais pensé que des mirabelles se marieraient avec la mousse et le vin. Et j'ai eu l'intuition que le fruit devrait se découper au couteau pour qu'on le croque sans que les lèvres ne touchent le noyau. Cela fait une différence de goût spectaculaire. Et l'on se rend compte que le Mas Amiel réagit beaucoup mieux sur la mirabelle qui suit le chocolat que sur le chocolat lui-même. J'adore ces expériences.

Nous dînons après une intense activité sportive, et la pièce maîtresse est un saumon cuit au barbecue. L'apéritif avec sa variété de cochonnailles met en valeur un **Domaine Tempier Bandol rosé 2005**. J'avais éreinté le rouge. Le rosé se place bien.

Sur le saumon cuit à la perfection le **Cornas « les Eygats » Domaine Courbis 2000** montre un modernisme assez agressif, même si on le boit avec plaisir. Mais la démonstration de son jeu excessif vient de l'**Hermitage Gambert de Loche, caves de Tain l'Hermitage 2001** qui est éblouissant d'exactitude.

C'est un vin qui est fait comme il doit l'être, sans concession aux modes. L'opposition au style du Cornas le rend encore plus appréciable. Ce vin généreux et authentique me ravit. Une tablette de chocolat s'ouvre pour finir le Maury 1998 avant que Morphée ne m'ouvre ses bras.

L'histoire du caviste a une suite. Le niveau du stock de rosés ayant eu une légère tendance à la décline, mon gendre part chez le même caviste et lui achète quelques vins. Il demande comme je l'avais fait : « avez-vous un vin à me conseiller ? ». Et avec la même assurance on lui suggéra une « Fiolo » de Châteauneuf-du-Pape du Père Anselme 2001. Nous passons à table après avoir fêté les nombreux anniversaires de cette période de l'année et nous commençons par un **rosé Domaine Tempier 2005** plaisant, que suit un **rosé Pibarnon Bandol 2006** qui est le meilleur rosé que nous ayons goûté. Il arrive que le rosé soit aussi du vin.

Il restait un peu de Cornas de la veille, qui s'est agréablement civilisé et tempère mon jugement un peu sévère, l'Hermitage Gamberet de Loche 2001 me plaît de plus en plus, et la « **Fiolo** » de **Châteauneuf-du-Pape du Père Anselme 2001**, vin d'assemblage de Châteauneuf de diverses provenances n'est pas inintéressant, mais n'est pas intéressant non plus. Il peut y avoir deux conclusions à cette expérience : soit de ne plus poser de question à ce nouveau caviste, soit, hypothèse cruelle, de lui demander quel vin il préfère pour éviter de l'acheter. Comment puis-je avoir de si mauvaises pensées ?

**Yvan Roux**, qui tient table d'hôtes à proximité de chez moi, l'un des plus grands metteurs en scène des poissons et crustacés de la Méditerranée, est un ami de Michel Troisgros, le célèbre restaurateur de Roanne. Yvan avait émis l'idée depuis plusieurs mois de nous présenter l'un à l'autre et une date fut prise. Yvan me dit : « je te donnerai le menu à midi, et tu apporteras les vins que tu veux ». Et il ajouta cette phrase incroyable : « j'ai refusé toutes les autres tables pour ce soir-là, car je veux que nous soyons tranquilles pour dîner entre amis ». Une telle décision en pleine saison au bord de la mer montre l'esprit de liberté du personnage.

Je reçois le menu, et l'exercice s'annonce difficile pour deux raisons. L'une est que j'ai l'habitude de faire l'inverse, qui est de choisir des vins et de demander au chef de trouver des recettes adaptées à mes vins, et l'autre est que dans le Sud, ma cave est très peu fournie. Mais Yvan allait me compliquer encore la tâche en décidant certains plats qui ne sont pas naturellement des amis du vin. Voici le texte que je reçus : **Beignets de Rasteigues (Anémones de Mer) / Cru, Cuit de Thon aux Graines de Sésame et au Soja / Fleurs de Courgette Farcies (Aubergines, Tomates confites, Echalotes, Oignons nouveaux, Basilic, Pignons) et fleurs de Courgettes Tempura / Carpaccio de Loup sauvage à l'huile d'olives parfumée à la Vanille de Madagascar et citron vert / Seiches en Papillote au Lard de « Pata Negra ». / Demi langouste rôtie dans son jus / Soufflé à la Vanille et son sorbet aux fruits de la Passion.**

J'ai choisi les vins sans demander de modifier des plats, afin que l'exercice soit le plus pur possible, mais sachant que Babette, la femme d'Yvan, adore les Maury, j'ai suggéré à mon arrivée à Yvan de mettre un fondant au chocolat à la place du soufflé.

Yvan me voyant ranger mes bouteilles dans son réfrigérateur me dit : « ah, sur le Dom Pérignon, je te bats », ce qui lui valut cette réponse : « montre un peu, pour voir ». Et Yvan, dont nous étions les invités, eut une générosité supplémentaire en ouvrant de sa cave un champagne Dom Pérignon 1983 en magnum.

Les convives arrivent, Michel Troisgros et son épouse Marie Pierre, Jean Max et Patricia, amis d'Yvan et grands amateurs de vins et de bonne chère, ma femme et moi. Babette et Yvan nous accueillent et sur une table installée sur la terrasse je sers, car ce soir je serai sommelier, le **champagne Dom Pérignon 1983 en magnum**. Sa couleur est d'un or de blé éclatant de soleil, son nez est d'une noblesse et d'une rare pureté. En bouche je sens une évocation furtive d'écorce d'orange suivie d'un goût salin. Michel le trouve très sec. Il est particulièrement racé, noble et élégant. C'est un très grand champagne, embelli encore par le format de la bouteille. Les admirables beignets d'anémones vont très bien avec le champagne car il y a une juxtaposition de sucré et de salé et un iode discret. Michel Troisgros pose beaucoup de questions à Yvan sur sa façon de préparer tous les produits de la mer, ce qui permet de prendre conscience de l'extrême érudition d'Yvan Roux. Mais cela montre aussi la grande simplicité de Michel qui s'émerveillera avec

sincérité des prouesses d'Yvan, n'essayant jamais de faire un quelconque étalage de sa science. Ce sont les grands hommes qui sont les plus modestes.

J'ai pensé à créer des accords plutôt inhabituels pour que l'on puisse en bavarder. Sur le thon, fondant en bouche comme un bonbon, chair absolument exquise, j'ai servi un **Château Chalon Jean Bourdy 1952**, d'une année dont je raffole, d'autant plus qu'elle était un peu restée dans l'ombre dans les annales de la famille Bourdy. Michel est très surpris de l'acidité juvénile de ce vin. L'accord est judicieux, et encore plus si l'on sait que, sans aucune concertation préalable, coïncidence de plus, Yvan a ajouté des copeaux de noix au coulis qui caresse le thon. Ce Château Chalon est puissant, d'une belle acidité qui ne masque pas le côté chaleureux du vin. L'accord m'a plu et la chair du thon est exceptionnelle.

Sur les fleurs de courgettes, j'ai choisi un **Châteauneuf-du-Pape « Les Olivets » Roger Sabon 1974**. Le vin va délicieusement bien avec la fleur farcie mais refuse toute alliance avec les beignets de fleurs au sucre prononcé. C'est un Châteauneuf de compétition. Il en a la définition pure, un équilibre serein. Je suis amoureux de ces vins qui sont d'un jeu parfaitement juste, sans la moindre exagération de l'une quelconque des caractéristiques. Il est très aidé par le calme de l'année 1974 qui ne pousse à aucun excès.

J'avais demandé à Yvan de ne pas exacerber le citronné de son carpaccio de loup, et l'accord avec le **Champagne Salon 1988** est absolument exceptionnel. Michel signale la réussite particulière de cette association. Le Salon 1988 est transcendantal. Il m'évoque un roman policier. A la page 82, on croit avoir trouvé le meurtrier et le mobile, mais les rebondissements vont être nombreux jusqu'au mot « fin » de la page 320. Avec Salon 1988, on croit avoir saisi de nombreuses saveurs, mais il en arrive des tombereaux supplémentaires qui surprennent à chaque gorgée. Enigmatique, d'une complexité rare, c'est un champagne merveilleux, accouplé à une chair de loup parfaite.

Je n'avais aucune ambition particulière pour l'accord du champagne Salon avec les seiches, et la surprise vient du plat, sans doute le plus cuisiné de tous ceux qu'Yvan a faits, ce qui lui valut des félicitations appuyées de Michel Troisgros. Le plat est d'une rare élégance, d'un goût affirmé où la seiche se reconnaît bien, et le Salon a suivi le mouvement avec dignité, laissant la vedette au plat délicieux.

Les langoustes que nous mangeons ce soir sont particulièrement goûteuses. Le **Château d'Yquem 1988** que j'ai associé à cette chair est très puissant. L'accord, qui est intéressant, se crée beaucoup moins bien qu'avec la cigale de mer au goût plus prononcé. Il eût fallu un Yquem 1987 pour que l'équilibre se fasse. Avec la partie brune de la tête qui côtoie le corail, l'accord est brillant. Cet Yquem épanoui est magistral, mais trop fort pour que le mariage soit émouvant.

Sur le fondant au chocolat, le **Maury La Coume du Roy, de Volontat 1925** est comme l'équipe qui joue sur son terrain et dispose de l'appui du public. Je fais la remarque de ne pas commencer par le sorbet au fruit de la passion, mais à ma grande surprise le Maury accepte le sorbet, tout en restant évidemment plus à l'aise avec le fondant.

Si je dois classer les vins de ce dîner je mettrais en tête le Salon 1988, suivi du Dom Pérignon 1983, les deux étant absolument passionnants. Vient ensuite l'Yquem 1988, plus pour sa valeur intrinsèque que pour l'accord qu'il a créé.

Il se dégage de plus en plus qu'Yvan Roux met en valeur les produits de la mer d'une façon remarquable, et les commentaires de Michel Troisgros ne peuvent que le conforter dans la voie qu'il a choisie. L'ambiance fut amicale, décontractée, souriante et Michel Troisgros est un convive chaleureux, simple d'approche, bon vivant, soucieux de comprendre les cuissons, les recettes et les vins. Ce fut une inoubliable soirée.

Amicales salutations de François Audouze