



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)



Quand on voit cette étiquette, on sait qu'on connaîtra un grand moment, car **Champagne Krug Clos du Mesnil 1982**, c'est un immense champagne raconté ici.

Bulletin n° 239

Visite d'un ami cuisinier, repas chez Yvan Roux, repas gastronomique sur des champagnes, et beaucoup d'autres occasions...

Les autres grands-parents de Lise viennent de nouveau contempler cette merveille du monde. J'ouvre au déjeuner un **magnum de Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle**. C'est assez significatif de constater que le format du magnum épanouit le goût de ce grand champagne. Il donne aussi aux convives le sentiment d'être honorés. Ce champagne d'agréable soif, facile à boire, est toujours au rendez-vous. Il est suivi d'un **magnum de Pibarnon Bandol 2002**. Il est incontestable que ce vin, bu dans le Sud, est brillant car il rassure par ses arômes et saveurs purement locaux.

Jean philippe Durand, notre ami amateur de cuisine vient nous rejoindre dans le Sud. L'accueil se fait avec un **champagne Dom Pérignon 1998** qui, plus que ses prédécesseurs de la même année, ajoute aux classiques évocations de fleurs blanches des fleurs et fruits rouges. Sur une tarte à la tomate confite et aux artichauts c'est un indéniable bonheur. Il devient canaille sur des fraises mara des bois.

A l'issue d'un après-midi sportif, le barbecue crépite pour un agneau de Sisteron. J'ouvre un **champagne Salon 1996**. Il arrive un peu trop froid, pas assez oxygéné, aussi l'impression est assez négative. On se dit qu'il faudrait le garder dix ans de plus. Mais de délicieux anchois citronnés le réveillent et, la température aidant, on sent que le champagne s'ébroue. Il nous gratifiera d'un réveil extrêmement lent mais assuré, et

lorsque nous le goûterons sur un camembert « le Rustique », il deviendra sublime. Ce champagne mérite d'être mis en cave quelques années.

Lorsque les 54° impératifs et mesurés à la sonde sont atteints, les experts ès découpe nous offrent des morceaux particulièrement fondants de l'agneau. La **Côte Rôtie La Landonne Gérin 2001** veut manifestement plaire. Elle sent la pâte de fruit au cassis. En bouche, elle en fait un peu trop et s'essouffle vite. Aussi, malgré son désir de bien faire, on juge ce vin bien court, flatteur, trop aguicheur.

L'opposition est très nette avec le **Châteauneuf-du-Pape Beaucastel 2001** qui, lui, est du vin pur. C'est un guerrier affûté pour la coupe du monde de rugby. Il est encore brut de forge, car dans dix ans, il jouera les Rudolf Valentino. Mais aujourd'hui il se boit bien, vin authentique, sans concession, forçant notre palais.

Sur le camembert, la Landonne Gérin redevient comme par miracle exactement ce qu'il devrait être, car l'amertume asséchante du camembert gomme tous ses excès gustatifs. Et sous cette forme, je l'adore. Mais sur le même fromage, c'est le Salon 1996 qui trompette de joie.

Une mirifique tarte aux quetsches s'amuse avec le Beaucastel qui se sirote pendant qu'irrésistiblement avec mon gendre, nous accumulons les points à la belote contre Jean Philippe et ma femme pour une victoire plus que méritée.

Jean-Philippe avait lu de nombreux récits de repas **chez Yvan Roux**. L'occasion se présente de lui faire connaître enfin ce haut lieu du poisson. La vue est merveilleuse, le vent fort donne à la mer des irisations grises aux couleurs d'ardoises. Le site aux proportions harmonieuses apaise l'esprit. Dans l'immense cuisine nous bavardons avec Yvan pendant qu'il prépare les produits que nous mangerons.

Un **champagne Laurent-Perrier Grand Siècle** accompagne un jambon d'Auvergne au verbe mesuré comme celui des habitants de cette région discrète. Le champagne est rassurant. C'est vraiment un champagne de soif car il se boit sans difficulté, le message ne comportant aucune complexité particulière. Une friture de bébés rougets est délicieuse avec le champagne ainsi que quelques morceaux de bébés seiches.

Chacun de nous reçoit une assiette avec une ou deux demies langoustes, et une cigale est partagée entre les six de notre table. Nous essayons deux vins. D'abord **Château Filhot Sauternes 1990** qui a contrarié mes plans car je n'attendais absolument pas cette puissance et cette affirmation. Le vin est presque torréfié, abondant en bouche et il écrase un peu la langouste cuite de façon parfaite. Il se retrouve sur la cigale qui lui offre du répondant. Le goût de noix très prononcé de la chair appellerait aussi bien un vin jaune. Filhot m'a surpris par sa sérénité et la précision de son message.

L'autre vin est celui que j'ai bu récemment, **el Titan Dominio del Bendito, Toro 2004** qui titre 15°. Si ce vin venait d'une région française où j'ai des repères, j'aurais peut-être du mal à le supporter. Comme il m'évoque les saveurs particulières des vins espagnols de sa région, je l'accueille avec plaisir. Puissant, fruité au-delà du raisonnable, il est plein en bouche et offre un final élégant et charmeur. Avec la langouste, la combinaison se fait très bien car la chair dense mais souple calme les ardeurs du vin.

Mes convives se partagent deux gros saint-pierres pendant que je goûte un chapon, cadeau d'Yvan, goûteux et tendre à la fois. Je me souvenais que Jean-Philippe avait apprécié le **Château Mouton Rothschild 1987**. C'était l'occasion de le goûter à nouveau sur ces poissons et le vin très plaisant, pur, a su jouer son rôle. Il a des charmes bourguignons, car il n'y a aucune recherche de séduction. Le risotto aux cèpes s'accorde au Mouton en toute complicité. Une glace vanille conclut ce festin où l'amitié et la bonne humeur amplifièrent le plaisir de ce festival de saveurs.

Au cours du déjeuner chez Yvan Roux, nous avons discuté avec lui du dîner que nous voulons faire le lendemain avec des grands champagnes sur la cuisine de Jean Philippe Durand. Yvan nous propose de venir choisir quelques produits de ses chambres froides. Nous voici de nouveau le lendemain midi ayant en main une coupe de Laurent-Perrier Grand Siècle, observant Yvan découpant un agneau entier pour nous offrir le ris. Hélas il n'est plus là, les poumons et la trachée ayant été enlevés avec ce précieux abat.

Yvan découpe pour nous de copieux pavés de thon et nous donne des coquilles Saint-Jacques. La cuisine va bientôt bourdonner pour préparer le festin de ce soir.

Le moment arrive. Jean-Philippe occupe l'espace avec une organisation quasi militaire. Son ballet est très impressionnant car il gère les composantes de plusieurs plats simultanément, avec une minutie qui force l'admiration. Le restant d'un Laurent-Perrier Grand Siècle sera utilisé pour la cuisine mais aussi pour nous éclaircir le palais. Quelques gouttes du Dom Pérignon 1998 qui est prévu à un stade ultérieur du repas ont la même fonction, pour que l'on aborde le repas qui démarre en fanfare avec un palais accordé comme un instrument de musique.

La mise en bouche est une petite endive confite à la compotée d'oignons nouveaux et copeaux de Serrano. Le **champagne Salon 1990** annonce par ses fragrances que l'on est déjà dans le sublime. Ce qui frappe en bouche c'est la noblesse de ce champagne. Pensant au compte-rendu que je ferai de ce repas, j'essaie d'imaginer comment le caractériser. Et nous en discutons. Toute saveur que l'on exprimerait serait réductrice et ne décrirait pas l'immense complexité de ce champagne brillant. Doit-on parler de fleurs blanches, de poire, peut-être, mais c'est partiel.

Je suis un peu gêné par les oignons nouveaux doucereux et je fais l'essai d'une feuille d'endive seule, qui a cuit dans un bouillon de fenouil, mélisse et cardamome et l'accord est beaucoup plus convaincant, car l'amertume de l'endive fait vibrer le Salon.

Le plat qui est prévu pour Salon 1990 est du thon mi-cuit présenté sur des bâtons de rhubarbe et accompagné d'un coulis de poire et un soupçon de rhubarbe et de citron vert. La chair du thon que nous avait donné Yvan Roux est prodigieuse. Alors que j'écris souvent que je préfère l'accord de la chair pure avec un vin, le résultat inverse est spectaculaire. Le Salon 1990 avec le thon, c'est bien. Mais avec le coulis de poire, c'est tout simplement prodigieux. Ma fille a reconnu la poire dans les arômes du Salon. L'osmose thon, poire et Salon 1990 est éblouissante. Nous sommes ici de plain-pied dans la gastronomie la plus raffinée. Et le Salon sur le thon est totalement différent du même Salon sur l'endive, ce qui montre que la flexibilité d'un champagne est l'une de ses caractéristiques et que sa description est impossible tant elle dépend du contexte.

Le deuxième plat est composé de noix de Saint-Jacques poêlées aux courgettes avec une sauce à la pomme au thym citronné. Et c'est là que l'on comprend le génie créateur de Jean-Philippe. Cet ami connaît les vins et s'il ne les connaît pas, il se renseigne sur le web. Le **champagne Salon 1988** qui se présente à nous ce soir est plus évolué que celui que nous avons bu il y a quelques jours. On se demande même un instant s'il n'y a pas une légère trace de bouchon, mais nous vérifierons qu'il n'en est rien. C'est seulement un champagne beaucoup plus évolué qu'il ne devrait, montrant un goût plus vieux d'au moins vingt ans que celui du Salon 1990. La pomme au thym citronné crée un lien spectaculaire avec le champagne. On se situe à un niveau de cuisine où le produit pur, la chair du plat est nécessaire mais non suffisante, car le lien se crée par les accompagnements qui ne sont pas des accessoires mais des pièces maîtresses de l'harmonie.

Le Salon 1988 nous a plu par ses côtés toastés, pain d'épices, fruits bruns, mais ce n'est pas le flamboyant Salon 1988 ancré dans nos mémoires.

Ayant rapidement goûté le **champagne Krug Clos du Mesnil 1982** avec Jean Philippe, nous sommes convenus qu'il fallait que le plat soit assez neutre pour laisser éclater la grandeur du champagne. Le ris de veau sauce réglisse amande et risotto aux girolles est donc traité par le chef en discrétion pour que l'impériale grandeur du champagne soit mise en valeur. On mesure l'extrême différence de ce champagne avec les deux Salon. Les Salon sont plus typés, plus fous, plus expansifs. Le Krug Clos du Mesnil est serein, calme, sur une trame d'une complexité inégalable. Il donne l'impression d'un diamant étincelant sur son écrin. C'est l'accord avec la réglisse qui est le plus beau, le goût de miel et de sucré du champagne accrochant cette racine, le ris très goûteux mais très sobre jouant les accompagnateurs. Ce champagne constitue un sommet absolu.

C'est la première fois que je mange un râble de lapin traité tout en douceur. Il est ici présenté avec des morceaux de pêches à la lavande. Comme dans une course de relais, c'est la lavande qui joue le témoin que l'on se passe de main en main, car elle crée le pont entre le plat et le champagne. Et encore une fois Jean-

Philippe a saisi ce qui susciterait l'accord, car la lavande, distribuée un peu trop fortement à mon goût est l'exact pendant du **champagne Dom Pérignon 1998** qui ne souffre pas de passer après le Krug. Il n'a pas la même assise, mais il a un charme totalement convaincant.

Le foie gras poêlé posé sur une tranche de céleri est un plat à se damner. C'est follement bon. C'est tellement bon que l'on n'a presque pas besoin du **champagne Contraste de Jacques Selosse** dégorgé en février 2005. Et l'on aurait bien tort, car ce champagne est immense. C'est presque un extraterrestre, car je ne vois aucun repère proche de ses saveurs. Je serais bien embarrassé de le décrire car il est déroutant. Son caractère sauvage le rend passionnant. Voulant que ce compte-rendu soit suffisamment précis, nous avons goûté le Selosse le lendemain midi sur le reste du lapin. Cette cuvée ultra confidentielle, puisqu'elle n'existe qu'en mille cinq cent exemplaires, se présente avec des senteurs fumées, une odeur de fumée de tabac blond, et une grande minéralité. Ces caractéristiques se retrouvent en bouche, la minéralité s'associant à une très jolie amertume. C'est sur le foie du lapin que ce champagne brille le plus. Mais revenons à notre dîner.

Des tranches de mangue sont poêlées avec des figues blanches du jardin et arrosées de jus de pamplemousse rose dont des éclats de pulpe sont saupoudrés comme les grains de riz sur une robe de mariée. Le dessert est un plaisir pur et nous sommes une fois de plus surpris de l'élégance et de l'intelligence du **Château Filhot 1990**, puissant et conquérant, qui trouve dans le plat un partenaire à sa mesure.

Il est assez difficile de classer ces champagnes qui nous ont offert une extraordinaire variété de goûts, au moins aussi forte que si nous avions choisi des vins de régions différentes. Deux champagnes ressortent du lot, le Krug Clos du Mesnil 1982 et le Salon 1990, mais chacun des autres était porteur de grandes émotions. J'ai noté l'intelligence culinaire de Jean-Philippe sur les cuissons, sur la dextérité, mais surtout sur le choix des accompagnements qui arrivent à capter l'essentiel des vins qu'ils accompagnent. La poire, la pomme et la réglisse sont de grands moments.

Il est plus de deux heures du matin quand nous rangeons la cuisine et la table. Nos sourires en disent long sur l'événement mémorable de grande gastronomie que nous avons partagé.

L'arrivée d'amis donne encore le prétexte de retourner **chez Yvan Roux**. Le Pata Negra qu'il vient de recevoir est particulièrement équilibré entre le gras et le salin et jongle avec **Laurent Perrier Grand Siècle**, cela devient un rite. Sur un très beau homard remarquablement cuit et préparé, au corail délicieux le **Château Lynch-Bages 1978** brille car ses tanins se combinent de façon précise à la chair blanche. Un très gros loup juste cuit accueille un **Château Figeac 1988** au goût très prononcé et à la trame très dense.

Encore un rite avec le moelleux au chocolat et le **Maury Mas Amiel Vintage 1998**. Ce sont les derniers jours de l'été, alors chaque minute compte.

Amicales salutations de François Audouze