



wine-dinners

6 septembre 07

Bulletin 237 – François Audouze - 1

pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Le **Champagne Salon 1990** est un champagne sublime, raconté ici. J'aime dans cette photo les bulles éclairées par le flash qui semblent former un feu d'artifice sur le verre et une grappe sur le vert.

### Bulletin n° 237

Un dîner chez Yvan Roux, de nombreux repas familiaux ou amicaux, mariage chez un cousin.

La dernière de nos petites filles, de quinze jours à peine, arrive dans notre maison du sud. Les parents s'installent dans leur appartement. Sous le vacarme des cigales, le premier déjeuner est un prétexte pour fêter Lise. Un **champagne Salon 1996** s'impose. Il affiche une forte personnalité. Il claque sur la langue et les olives noires le provoquent avec efficacité. Il va se domestiquer, c'est logique, mais il a déjà beaucoup de charme. Sur une barigoule, faite de viande d'agneau de Sisteron, de pommes de terre et d'artichauts, le **Château Lynch Bages 1978** prend des accents du sud. Il chanterait presque comme les cigales qui rythment les pulsations des feuilles caressées par une brise légère. Il est beau, typé, construit et expressif, et le mariage se fait bien. Ce vin qui coule en bouche avec facilité est l'un des Lynch Bages que j'aime.

Après cela, la télévision réglée sur le ton monocorde des journalistes qui commentent l'étape de montagne du Tour de France est le plus sûr garant d'une sieste profonde. Un petit tour en mer, de l'iode plein les narines, et le calme du soir impose un **Côtes de Provence Rimauresq rosé 2004**. Ça chante le sud mais je ne suis pas convaincu. Ce vin n'est pas bouchonné mais il en a l'amertume. Une erreur de bouteille. Le reste du Salon de midi recèle nos papilles mais fait bien plus que cela, car l'oxygène a donné au champagne un ton floral au bouquet infini. Deux petits coquelets accueillent un **Chateauneuf du pape, Château de Beaucastel 1990** qui est une pure merveille. Il évoque la peau du fruit de cassis, l'anis étoilé, le poivre, et séduit par la facilité apparente de son langage. C'est bon, calme, serein, accompli. Par une magnifique journée d'été, il fait bon vivre en famille.

Au bout du fil : « François, j'ai deux cigales ». Ma réponse : « d'accord, ce soir ». Nous arrivons par un soir d'été magnifique **chez Yvan Roux**. Pas de Pata Negra pour le **champagne Laurent Perrier Grand Siècle**. Que se passe-t-il ? Les traditions se perdent-elles ? Nous aurons quelques compensations. Ce sont d'abord trois petits cigalons à la chair intense, qui excitent bien le champagne. Puis une petite friture de poissons délicieux, pour lesquels le champagne est un accompagnement naturel. Ce sont ensuite de belles girelles dont la chair est très neutre, voire un peu fade. Ce sont ensuite des anémones de mer pour

lesquelles je cherche encore le vin qui conviendrait. J'ai peur qu'un Banyuls n'écrase les anémones. Est-ce plutôt un vin rouge charnu ? Il faudra essayer. Les entrées allaient-elles finir ? Yvan nous fait goûter un essai : des œufs brouillés aux anémones. L'évidence est criante, seul un champagne peut accompagner ce goût subtil, tout en étrangeté.

Pour les cigales au goût de noix, d'une mâche intense et d'une fraîcheur presque mentholée, c'est un **Bastor-Lamontagne, sauternes 1995** que j'ai apporté. Bu seul, le caramel et le pain d'épices dominent. Avec la cigale, l'adéquation est assez spectaculaire. Cela rappelle l'Yquem d'un essai récent, car au-delà de la continuité, le sauternes respecte la chair de la cigale, présente en bouche sans aucune altération. La mise en valeur est démonstrative.

Une glace vanille avec des copeaux de pain d'épices vient apaiser un festin de haut niveau. Face à une mer calme, un horizon sillonné par des hélicoptères peut-être en quête d'un naufragé, sous un ciel dégagé qui miroite d'étoiles, il fait bon vivre de produits de la mer judicieusement traités.

Journée ensoleillée, mer calme, barbecue. Des olives noires bien pleines appellent un **Château Laville Haut-Brion 1980**. La couleur est jaune claire, comme celle d'un vin récent. Le nez du vin est tout à fait troubant. On sent la poudre à canon. En bouche, le vin est très citronné, très sec, presque asséchant, avec une finale courte, mais le charme de Laville est bien présent. Si on me faisait boire ce vin à l'aveugle en me demandant de confirmer que c'est 2003, je ne tiquerais pas, car ce 1980 est irréellement jeune. Pendant que le barbecue crépite en dorant des daurades, le niveau du Laville baisse dangereusement aussi nous boirons un **Clos de la Coulée de Serrant Nicolas Joly 1990** sur les poissons. Instantanément, ce vin a plus de présence que le Laville. Plus dense, concentré, fumé, il a une trace insistante de réglisse. Ce vin est en dehors de toute norme. Il est à part, et les repères me manquent, mais j'aime bien. C'est manifestement un vin de gastronomie, dont le spectre de compétence paraît très large. C'est un vin que l'on imagine vieillir avec intérêt. Belle bouteille au charme énigmatique.

Les amis viennent de-ci de-là et l'on ouvre des vins jeunes ! Ainsi, un **Rimauresq rosé Côtes de Provence 2006** (oui, 2006), est très agréablement excité par le goût des olives noires. Vin d'été, on ne lui demande pas d'avoir inventé la lune et ce qui compte, c'est que son goût soit franc. Un **Montus Madiran 1995**, c'est autre chose. Voilà un vin qui a perdu toute notion de naturel. Il annonce sur l'étiquette 12,5° d'alcool, mais c'est par modestie. Le bois est outrageusement présent, et si le vin est flatteur, voire même plaisant, c'est qu'il a épousé toutes les techniques de notre époque. Ces vins ne sont pas dans ma démarche, même si je comprends que le consommateur d'aujourd'hui s'y sente à l'aise. Le **Rimauresq rouge Côtes de Provence en magnum 2003** est d'une toute autre trempe. Voilà un vin authentique. Avec mon gendre, nous nous faisons la remarque que ce vin, qui nous plait énormément, ne peut le faire qu'ici. Transposons-le à Paris, et les analyses changeront du tout au tout. Ici, sur un agneau de Sisteron dardé d'ail, cuit quatre heures sur un lit de pommes de terre, tomates et olives noires, ce vin est une pure merveille, avec une astringence totalement à propos, mais surtout une sincérité conquérante. Chaque gorgée est un plaisir simple.

Sur des bars d'élevage, qui montrent à l'évidence l'écart gustatif qu'il y a avec des bars de ligne, le reste du Rimauresq 2003 est suivi du **Rimauresq Côtes de Provence rouge 1990**. Et là, « respect », on entre dans une autre catégorie. Ce vin est adorable. Il a une virilité sauvage, une absence de concession et une pureté de ton qui le classent dans les réussites les plus belles de sa région. Et c'est la démonstration sans appel de la capacité de vieillissement des Côtes de Provence que l'on boit souvent trop jeunes.

J'ai apporté chez des amis un **Maury la Coume du Roy Paule de Volontat 1925**. L'amie qui nous recevait avait prévu une tarte façon Tatin aux mangues. On me demanda comment j'avais pu imaginer qu'il y aurait ce dessert pour que l'accord soit aussi brillant. J'ai confessé en minaudant que je pratique l'art de la divination. Allais-je avouer que c'était de la chance ?

Les occasions de boire sont nombreuses, car le prétexte de la naissance de Lise est assez facile. J'avais prévu quelques munitions de gros calibre. J'annonce donc que l'on boira champagne Salon 1990. La voix de Lise étant joliment placée, la fatigue se lit sur les visages féminins. Pas de cuisine mais des sushi, pour simplifier les ordonnancements. Le spécialiste local ayant choisi de s'entourer de top models pour manier le riz et livrer les commandes clients, il est assez légitime que je me dévoue pour aller passer commande.

Et nul autre que moi n'ira quérir la livraison au portail, pour accueillir la déesse aux plateaux. Après quelques vocalises de Lise, j'ouvre le **champagne Salon 1990**. Un saucisson assez viril prépare la bouche à accepter ce champagne qui me conquiert par son miel, ses teints floraux de couleur blanche, et cette longueur insistante invraisemblable. Saucisson, tapenade, olives noires, tout révèle la splendeur du champagne. Voyant avec quelle vitesse s'annonce la décrue du Salon sur le seul apéritif, je décide de l'écartier et d'ouvrir un **champagne Henri Giraud de Aÿ, champagne brut fûts de chêne 1996**. Le champagne est fort bon, sert de faire valoir au Salon qui n'en devient que plus sublime, mais tient sa place, beaucoup plus ambré, plus âgé, ce qui est paradoxal, fumé et typé que le Salon. C'est surtout sur la longueur que la différence est flagrante. Un mot sur le sushi : il n'y a franchement pas de quoi pavoiser sur l'accord avec le champagne. L'association est banalement scolaire. Craignant que les sushi ne nous nourrissent guère alors qu'ils étaient copieux, nous entamons une dégustation comparative de trois camemberts, le Président, le Lanquetot et le Lepetit. Le Président s'élimine d'emblée, trop crémeux et sans virilité. Alors que pour mon gendre la question se pose encore, le match est sans appel pour moi, le Lepetit exprimant une amertume sans rivale. Avec le champagne, le plaisir est grand sans être parfait. Je pense à quelques vins du domaine de la Romanée Conti qui s'accoupleraient avec ce Lepetit pour des plaisirs salaces que seule la décence m'interdit de qualifier.

Le Salon 1990 prudemment conservé revient en scène, et sur des petits dés de pain d'épice mouillés de jus de citron, l'accord est amusant, mais restreint le vin. J'ai l'idée de tartiner sur des galettes de la mère Poulard de la confiture de rhubarbe, ce qui redonne de la longueur au Salon. Et quand on goûte la confiture à la rhubarbe seule, alors le Salon chante, trouvant sa vibration et une longueur infinie.

Mais c'est vraiment maintenant que le Salon prend son envol. Sur un transat, sous une lune au milieu de son premier quartier qui chasse les nuages qu'elle argente, je goûte le champagne Salon 1990 seul et je me rends compte de son absolue perfection. Quelle que soit la saveur à laquelle on pense, elle est dans ce champagne. J'y vois des fleurs blanches, du miel, des pamplemousses blancs, et surtout une longueur invraisemblable qui, au lieu d'être linéaire, récite un vocabulaire gustatif de plus de mille mots. Ce champagne est extraordinaire, absolument parfait. Faut-il le comparer à d'autres immenses champagnes que j'ai bus comme le récent Salon 1982 ou Pol Roger 1921 ou cet éblouissant Moët 1945 ? Que m'importe. Ce soir, ce Salon 1990 est une merveille qui va peupler mes souvenirs.

Le lendemain, c'est un **Dom Pérignon 1998** qui accueille les autres grands parents de Lise venus admirer leur descendance. L'expression de fleurs blanches et roses de ce champagne me fascine toujours.

Un cousin, lointain sur l'arbre généalogique mais proche de mon cœur, marie sa fille Amarante. Par une chaleur rare, deux familles se réunissent en l'église de Sérignan du Comtat où un prêtre à l'accent plus que prononcé mais à l'humour mutin va célébrer l'union d'un jeune et beau couple dans une bonne humeur souriante et contagieuse. Un vin d'honneur est offert sur le parvis de la belle église fendillée par l'âge. Un convoi se forme, on se perd, pour aller à la Ferme Saint-Hugues à Pujaut. Je suis conduit par un couple de vignerons bourguignons, ce qui est assez original dans cette région où les appellations de vins de Rhône pullulent. L'apéritif se commence à l'eau, car il faut ménager sa monture, puis on se laisse gagner par un **champagne Emile Leclère de Mardeuil, non millésimé brut**. Il est fort aimable sur des toasts goûteux. Après avoir bavardé avec ma famille où les jeunes générations sont très représentées, nous passons à table dans une belle salle où des voûtes multiples forment un treillis médiéval aux proportions harmonieuses.

Mon cousin ayant vécu une grande partie de sa jeunesse à Morogues, j'apprécie la délicatesse de commencer le repas sur un **Ménetou Salon Réserve du Marquis de Maupas 2006**. Ah, évidemment, c'est un peu astringent et citronné en bouche, alors que j'ai connu des Ménetou-Salon fort amères. Mais l'évocation du fruit de ce vin simple et sincère me plaît beaucoup.

Les choses deviennent plus sérieuses lorsque l'on attaque les vins du couple qui va m'héberger ce soir, ou plutôt demain matin car la soirée sera longue. Le **Vosne Romanée « aux Réas » Domaine Anne Françoise Gros 1997** présenté en **magnum** a un superbe nez. J'aime beaucoup sa pureté bourguignonne et un final léger de belle soif qui signe un bon vin. Sur un filet de bœuf aux morilles et petits légumes, cela se passe bien. Le **Pommard 1<sup>er</sup> Cru « les Epenots » Domaine François Parent 1985** est un peu plus

strict. Il faut qu'il s'ouvre dans le verre et l'on peut alors apprécier l'authenticité bourguignonne de ce beau vin au final moins chantant que le Vosne Romanée. Je me suis plu à trouver un air de parenté entre les deux vins, malgré les appellations différentes, car il y a dans les deux une recherche de pureté qui me plaît. L'intérêt pour ces bons vins s'estompe dès que la musique prend le pouvoir, car c'est l'heure pour toutes les générations, sans limite d'âge, de se trémousser sur la piste. Du fait de la chaleur on fait de larges pauses entre les danses ce qui permet de parler.

Au milieu des vignes, dans la maison des vignerons bourguignons, le petit déjeuner permet de parler de vin. Nous rejoignons les rescapés de la fête d'hier à la maison de mon cousin où l'on félicite autour d'un buffet les jeunes mariés et leurs parents. Bavardant avec des cousins je sens brusquement deux mains humides qui mouillent mon visage et ma nuque. Je ne sais qui fait cela et ne réagis pas. C'est le prêtre facétieux et joyeux, venu saluer la famille après les offices du dimanche matin, qui m'a fait cette gentille farce, exprimant ainsi sa joie d'être en présence de gens heureux.

L'entente familiale, les rires, et deux vins bourguignons de grande classe ont permis à cette fête d'être particulièrement affectueuse.

Le médecin attitré de ma fille vient lui aussi contempler la huitième merveille du monde. Un flan de courgette, un risotto à la poutargue imposent un **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle en magnum**. C'est incroyable de constater à quel point le risotto stérilise le goût de la poutargue qui doit se manger seule. Le champagne, tel Baden Powell et ses millions de continuateurs, est « toujours prêt » à s'adapter à chaque mets. Mais c'est avec les fraises Mara des bois que l'accord me pâme d'aise. Le champagne léger et floral, qui glisse si bien en bouche, lèche la fraise pour prendre des tonalités de rose. Et la fraise conserve son goût de friandise, exhaussé par la bulle vivante du champagne. C'est une délicatesse.

Tous les prétextes sont bons pour ouvrir une bouteille de **champagne Salon 1996**. Frais, délicat, nous l'essayons sur de la charcuterie corse et diverses tapenades et autres crèmes. C'est sur une crème de sardine que le Salon chante le mieux.

Des amis viennent dîner à la maison. C'est l'occasion de tester des bouteilles que l'on m'avait offertes. Le **champagne Mumm Cordon Rouge brut sans année** bu en ayant encore la mémoire du Salon, cela fait tout drôle. Le **champagne Mumm Cordon Rouge brut millésimé 1999** est beaucoup plus civilisé. Il a sans doute encore des progrès à faire, mais il se boit. Un **Rimauresq Côtes de Provence rosé 2006** chante comme les cigales une mélodie très simple mais de saison. Sur un agneau de Sisteron, nous commençons par un **Domaine des Baguiers, Bandol 1989**. Une fois de plus, il se confirme que ces vins du Sud vieillissent remarquablement. Quel agréable goût où une trace d'olives noires excite le palais ! Ce vin de soleil est aguichant.

Nous poursuivons par un vin qui fait peur, car il titre 14,8° d'alcool. C'est un **Domaine Tempier, Bandol, cuvée spéciale la Tourtine 2000**. Ce vin résume les directions prises depuis quelques années pour plaire à Robert Parker. Ce vin « boum-boum » plaira au consommateur international, car on reconnaît son goût mille fois reproduit dans tous les pays. Il a tout simplement oublié d'être un Bandol. Je suis prêt à admettre que j'ai tort pour le Tempier, si mon goût est politiquement minoritaire. L'histoire du vin le dira.

Comme il fait encore soif dans le calme douillet de la nuit, un **champagne Salon 1996** vient remettre les pendules à l'heure. Tout dans sa vinosité est parfait et son charme agit. Comme disait Aimé Jacquet à son équipe de France, ce vin permet de « revenir aux fondamentaux ».

Amicales salutations de François Audouze