



wine-dinners

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

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

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



Contre la bosse ventrue d'un magnum de Laurent Perrier Grand Siècle, le **Bâtard Montrachet Domaine Ramonet 1992** qui fut la vedette du réveillon. A ses côtés, **Château Chalon Fruitière Vinicole de Voiteur 1966** et Cheval Blanc 1994.

### Bulletin n° 259

Déjeuner du 31 décembre, réveillon, lendemain de réveillon, repas de famille dans le Sud ainsi qu'en Ile de France.

Les enfants arrivent avec la petite dernière – six mois déjà – dans notre maison du Sud. Ils se joindront à nous pour le réveillon qui aura lieu chez des voisins amis. Catherine, notre voisine, m'a déjà annoncé le menu du soir et j'ai apporté de Paris des vins pour agrémenter le repas du réveillon. Je vais avec mon gendre chercher quelques victuailles, nous achetons quelques fleurs pour nos épouses respectives, et nous revenons à l'heure du déjeuner du 31. Je risque un : « qu'est-ce qu'on boit ? » immédiatement contré comme en un passing-shot de revers par la mère et la fille : « ce midi, que de l'eau ». Guillaume ne s'en laisse pas compter et exhibe un torchon à carreaux en forme de bourse qu'il nous fait sentir. Même un anoure de l'appendice nasal reconnaîtrait le parfum de la truffe. Je jette un œil dans le réfrigérateur et j'extirpe un flacon qui ne peut se refuser.

Nous tranchons quelques parcelles de poutargue, et le **champagne Salon 1990** s'ébroue. On sent instantanément que ce champagne de grande noblesse n'aura pas l'épanouissement du Salon 1988. Il va le compenser par une hauteur de vue assez rare. Intéressant mais sans plus sur la poutargue qui le titille gentiment, le Salon sera le compagnon poli de coquelets prévus pour le déjeuner. Comme il faut quand même provoquer ce Salon, Guillaume va chercher deux petites truffes, fait toaster un pain biologique, l'inonde d'huile d'olive, et lorsqu'on a pris soin de recouvrir de noir toute trace de pain, on obtient une bouchée royale qui tire du Salon des chants d'amour. Quel grand champagne ! Le mot qui me vient est « noble ». C'est effectivement un champagne racé. Il n'y a pas l'émotion qu'a créée le Salon 1988, d'un romantisme inoubliable, mais on a la pureté du blanc de blancs, avec cette patte qui n'appartient qu'aux plus grands. Le camembert de Noël a fait ses classes. Il vibre avec le Salon d'un unisson que l'on ne trouverait avec aucune autre saveur. Lorsqu'on essaie ensuite avec un peu de foie gras, juste pour voir, on prend conscience que le mariage du champagne et du foie gras est le plus juste de tous. Mais on est loin de la vibration créée par le camembert avec le champagne. Le déjeuner s'arrête sur cette saveur. Dans à peine deux heures j'apporterai chez ma voisine les vins du réveillon. Le Salon 1990, que j'ai encore en bouche est un champagne noble, tandis que le Salon 1988 est un jeune premier.

A 17 heures j'apporte les vins chez nos amis et je les ouvre pour qu'ils s'oxygènent. Nous récitons le scénario et je suggère que l'on ajoute une viande pour pouvoir profiter un peu plus longtemps des trois

vins rouges. Mon amie part en ville, fait relever le rideau métallique baissé du boucher qui avait fini son année, chambres froides quasi vides, et revient avec de l'onglet.

Après les premiers vœux télévisuels de notre Président, nous arrivons chez nos amis. Catherine nous explique qu'elle tremble depuis un mois. Elle sait en effet que j'écris le récit de mes aventures dont elle est une lectrice assidue. La perspective d'une faute qui serait stigmatisée dans mes écrits l'a poussée à tout raffiner. Ce fut d'une délicatesse remarquable. Elle peut souffler, il n'y aura pas de critique.

Nous commençons l'apéritif avec un **Champagne Ruinart non millésimé** très expressif et fort agréable. Il est suivi par un **champagne Laurent Perrier Grand Siècle** beaucoup plus doux qui va mettre en valeur les oursins pêchés du matin. La combinaison de ce champagne charmeur avec l'iode et le sucré de l'oursin est remarquable.

Il reste quelques gouttes du champagne pour accueillir les huîtres creuses de Marennes Oléron. La cohabitation est gouvernementale, c'est-à-dire polie, et vite oubliée, car le **Bâtard-Montrachet domaine Ramonet 1992** crée ce qui est sans doute le plus bel accord que j'aie jamais rencontré avec des huîtres. C'est saisissant au point que toute la table est stupéfaite. Nous restons longtemps à profiter de cette combinaison, comme si l'on pouvait la rendre éternelle. La multiplication des saveurs, le dialogue qui s'instaure entre l'huître et le vin font partie de ces moments rares où l'on comprend qu'une dimension supplémentaire est ouverte, quand la symbiose est aussi réussie.

Le plat suivant avait donné lieu à de nombreux échanges de mails entre Catherine et moi. Mon insistance pour la pureté clinique des goûts est la négation de toute fantaisie. On comprend en mangeant et buvant que c'est ce qu'il faut faire. Le tartare de rascasse sur un lit d'épinard est une chair totalement nue découpée en petits dés sur des feuilles qui n'ont pas le moindre assaisonnement. Et le **Château Chalon Fruitière Vinicole de Voiteur 1966** joue juste sur ces saveurs claires. Il faut du temps pour s'acclimater et j'ai déclaré un peu trop vite que le vin jaune est trop fort et écrase l'accord. Car en fait, quand le palais est habitué, l'accord est très subtil avec ce vin envoûtant que tout le monde aime à cette table. Notre ami s'est mis à frotter un peu de vin jaune sur la peau de l'intérieur de son poignet, pour nous faire sentir les accents de marc. Chacun se mit à l'imiter et nous avons comparé la noblesse et la variété des textures de nos peaux révélées par le vin jaune. Nous avons inventé un parfum millésimé. La fortune nous attend.

Claude, notre ami, gère la cuisson des langoustes sur son barbecue. Il gère et gèle, car il fait un froid redoutable sous le ciel étoilé. Là aussi, c'est la simplicité qui domine, quelques feuilles de sauge étant le seul complément admis sur des demi-langoustes qui ne cuisent que sur le côté carapace. La chair délicieuse va accompagner trois vins rouges. Le **Château Cheval Blanc 1994** a une belle couleur profonde et racée. Le **Chambertin Edouard Jantot 1961** est d'un rose élégant. **L'Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1990** offre une couleur sang de pigeon très prometteuse. Tout oppose les parfums de ces trois vins ce qui va rendre l'expérience passionnante. Le nez du chambertin est séducteur dans une douceur feutrée, celui du bordelais est racé et celui du rhodanien annonce du muscle sous la chemise. La chair accueille les trois vins, trop distincts pour se neutraliser, mais mon gendre est le premier à signaler que le plus fringant des trois sur la langouste est le Cheval Blanc. Et c'est évident, car il contrôle le mieux la chair typée. Sur le corail de la tête, le chambertin est plaisant. Chacun des vins est d'un goût appréciable, mais le Cheval Blanc 1994 – qui l'eût cru ? – s'est montré le plus adapté des trois.

Sur l'onglet « de la dernière heure », goûteux à souhait, juste poêlé et accompagné de flageolets, j'attendais le retour en grâce du chambertin et une complicité facile avec l'Hermitage, mais c'est encore le Cheval Blanc qui ramasse la mise. C'est lui qui parle le plus clairement à cette chair typée elle aussi.

Il est fort tard, nous nous étions embrassés sous le gui depuis plusieurs heures, aussi proposai-je de faire l'impasse sur la terrine de foie gras préparée par mon épouse. Nous commençons à entamer un Sainte-Maure pour trouver le vin rouge qui lui convient, et c'est l'Hermitage qui semble le plus adapté. Nous passons ensuite au bleu de Termignon, au bleu de Gex et à la fourme de Montbrison qui accueillent le **Château d'Yquem 1976**. Ce qui est assez remarquable, c'est qu'Yquem 1976 est toujours parfait. C'est certainement l'un des plus équilibrés des Yquem actuels, combinant une jeunesse joyeuse avec un beau début de maturité. Les trois fromages judicieusement choisis se marient à merveille. J'ai un petit faible pour le bleu de Termignon, pour son caractère salin, mais les trois ont brillamment accompagné l'Yquem.

Il n'était plus question de boire quoi que ce soit tant nous avons honoré les vins précédents, et le champagne prévu sur les desserts resta dans son coin. Un sorbet à la framboise et une glace à la vanille, accompagnés de petits gâteaux secs de chez Ré, « le » pâtissier de Hyères, furent découpés en long et en large et dégustés à l'infini, supports de discussions fort tardives d'un réveillon qui ne voulait pas s'éteindre. Dans la chaleur de l'amitié, une maîtresse de maison attentive et son mari ont permis de mettre en valeur des vins très variés de nombreuses belles régions. Un détail à signaler, qui a réellement ajouté à notre bonheur, c'est le choix pour chaque plat ou chaque intermède d'une musique appropriée. Ce fut fort juste et d'une grande émotion. Des chants corses sur la rascasse, des lieder de Schubert sur l'oursin ou des balades de Chopin sur les huîtres, cela donne une dimension qui mériterait d'être explorée à nouveau.

Le plus grand vin de ce beau réveillon, c'est le Bâtard-Montrachet Ramonet 1992. Le plus bel accord, c'est le féérique mariage de ce vin avec les huîtres.

Nous nous revoyons le lendemain chez nos amis, car il faut finir les restes. Cela permet d'essayer de nouveaux accords, comme le Château Chalon sur le Gex du Jura. La joie de se remémorer les beaux moments éclaire nos sourires. Nous finissons quelques vins et nous nous répartissons ceux qui restent. Nous retournons chez nous, et je suis prêt à faire une diète salubre. Mais mon gendre annonce que les truffes ne passeront pas la nuit et se met à composer des truffes entières, enrobées dans de la poitrine de porc, qu'il enveloppe d'une belle pâte pour faire des truffes en croûte. Nous voilà repartis pour un tour. C'est donc l'excuse pour finir l'Hermitage La Chapelle 1990 dont il restait l'équivalent d'une demi-bouteille. L'effet d'un jour de plus est spectaculaire sur ce vin. Il a gagné en opulence, en maturité, en joie de vivre et en séduction à tel point que nous sommes emportés par sa perfection. Ce grand vin se doit de respirer. Et sur la truffe, il développe des sensations que nous n'avions pas connues hier.

Le deux janvier devrait être enfin le jour du repos. Mais pas du tout. Ma femme avait fourré de foie gras quelques pigeons pour notre dîner. Nous commençons par le **champagne Dom Pérignon 1998** qui est toujours aussi charmant. Sur un jambon corse viril comme un bouquetin à l'aube du printemps, la bouche est tellement torturée que tout chavire sur un étoc gustatif. La Corse n'aurait pas besoin d'explosif, ce jambon pourrait suffire. Sur la poutargue, les papilles se remettent en rang, et le champagne expose son côté floral, gentiment titillé par l'iode intense de l'œuf de mulot. Le confort gustatif de ce champagne est intelligent.

Pour mon gendre, le **Chateaufort du Pape Hommage à Jacques Perrin 1999** est son premier Hommage. C'est un baptême. Et c'est un magnifique démarrage, car dès la première gorgée, nous prenons conscience qu'il s'agit d'un vin parfait. C'est assez saisissant. On oublie que le vin est jeune, car son boisé, son fruit, sa charge alcoolique sont parfaitement maîtrisés, et le mot qui revient est : « c'est parfait ». La chair du pigeon est remarquablement goûteuse et met en valeur ce vin délicieux, jouissif, qui fait penser que rien d'autre ne serait meilleur. Il m'indifférerait qu'on me dise qu'une autre année serait supérieure, car ce que j'ai en bouche, dans un registre jeune, est d'une invraisemblable justesse. C'est grand. Cela suffit. Il ne fait pas de doute que ce vin fait partie de l'excellence du Rhône. Conquis par l'Hermitage La Chapelle, je suis enlevé par l'Hommage, d'une magnitude supérieure.

Quelques jours plus tard, le programme prévoit une joue de bœuf aux carottes. Pour l'apéritif, un **champagne Ruinart non millésimé** a des accents de miel. Il est agréablement typé. Ayant acheté près d'Orange une cave à un particulier – ce que je ne referai plus, car c'est un métier, pas un caprice – il faut bien que l'on ouvre ce que j'ai acquis où nous avons fait d'assez bonnes pioches. Je jette mon dévolu sur un « **Réserve de Prévallée** », grand vin de Bourgogne sans année, appellation bourgogne contrôlée qui doit dater du milieu des années soixante si l'on se fie au reste de la cave. Ce vin est vendu par « l'agence centrale de distribution des grands vins », qui est parisienne, mais il y a un petit tampon qui recouvre cette mention, d'un caviste de La Rochelle. Le vin a été embouteillé par la SA Valette à Charenton, où l'on a pris la précaution d'indiquer sur la bouteille, gravé dans le verre, qu'il ne doit pas être réutilisé, et tous ces périples après le passage à Orange se finissent chez moi. Le vin n'ira pas plus loin et c'est un bien. La bouteille, délicieusement ringarde d'un vin plus qu'ordinaire, a belle allure. Le bouchon se brise en plusieurs morceaux et le bouchon sent bon, comme le vin dans le goulot. Je verse deux verres et nous trinquons. Nous ne pousserons pas l'expérience très loin, car le vin est torréfié comme après un coup

de chaud en cave. Ce vin est mort. Il offrira un nez agréable le lendemain mais rien ne me motive à l'essayer. Prévus en cas de faiblesse de ce bourgogne, le **Côtes de Provence La Courtade 1990**, vin de l'île de Porquerolles, est une surprise plus qu'agréable. Il se confirme à chaque essai que l'âge profite aux vins de Provence. Le vin est solide, présent en bouche, d'une longueur acceptable, et ce qui est le plus significatif, c'est qu'il joue juste. Il accompagne très plaisamment le bœuf aux carottes.

Après des journées bien tristes sous un ciel chargé de pluie, c'est le retour à Paris. Le pied à peine à terre, nous accueillons mon fils, sa femme, et une gentille troupe de cinq enfants. Mon fils pose sur la table un argument de poids : dans un linge dépassant des bords d'un cageot, un kilo de truffes s'offre à notre regard. Je m'inquiète de savoir s'il n'y aura pas demain dans les journaux un écho au titre accrocheur : « le casse du siècle », car il n'est pas possible d'avoir chapardé un tel monceau de tubercules sans avoir défénestré ses détenteurs. Sur la table de la cuisine, un couteau découpe des tranches épaisses, que l'on oint d'une huile salée, qui s'empilent en liasses sur une baguette croustillante. Je prends conscience de la notion d'infini, car il y en a tellement que l'on peut tartiner sans limite. Le goût intense nous imprègne. Tout ceci se mange sans boire car nous sommes au milieu de l'après-midi. L'exercice continue au moment de l'apéritif sur un **champagne Bollinger Grande Année 1990**. La couleur s'est orangée, la bulle s'est calmée, et je n'attendais pas que ce champagne ait pris une telle maturité. Les Salon et Krug de la même année semblent des gamins. Mais le champagne est subtil, expressif, d'un fruit joyeux. En bouche c'est un champagne riche, heureux, précis, patiné, qui n'a pas une extrême complexité. La vitesse à laquelle le niveau a décliné indique que nous l'avons aimé.

Pour les pommes de terre aux truffes, j'ai pensé à un vin blanc, et j'ai prélevé en cave un **Charlemagne, appellation contrôlée, Jacques Bouchard 1943**. Ce n'est pas un Corton Charlemagne, mais un Charlemagne, vin blanc du Beaujolais, du château de Poncié. Au moment où je saisis la bouteille qui est présente dans ma cave depuis plus de vingt ans, je constate que le bouchon flotte dans le liquide. Je vais immédiatement carafier et je sens une odeur particulièrement plaisante. Le bouchon devait être à sa bonne place, et a glissé au moment où j'ai saisi la bouteille, sans polluer le contenu. Quand nous le buvons à table, l'odeur est de nouveau précise et précieuse, la couleur d'un ambré presque rose plutôt que gris. En bouche, je suis frappé par la perfection du vin. On a beau chercher un indice de fatigue, il ne se trouve pas le moindre défaut. Le vin a une magnifique acidité citronnée, un fruit riche et un final enlevé. On ne peut pas dire que ce vin est jeune car il fait son âge. Ce qui frappe au lieu d'une éventuelle jeunesse, c'est la vivacité. Je dirais très volontiers que c'est un vin sans défaut. Avec la truffe et sa pomme de terre à la crème, la cohabitation est quasi inexistante. Aucun des deux n'ajoute quoi que ce soit à l'autre, du plat et du vin. Il reste un peu de ce blanc pour accompagner un poulet fermier farci avec une abondante truffe. La chair du poulet vibre remarquablement avec le vin.

Pour le volatile j'ai prévu **Pétrus 1974**. Mais c'est surtout la présence de truffes qui a guidé mon choix. Le niveau dans la bouteille est dans le goulot, le bouchon est d'une qualité exemplaire. Le nez du vin est clair, précis, et son goût nous rend heureux. Le vin est assez discret d'attaque, et quand il s'étend en bouche il décline une palette raffinée. C'est son final qui me ravit, vif, enjoué, d'un beau panache. Ce vin est l'exemple le plus convaincant de l'intérêt qu'il y a à ne pas juger ou comparer les vins. Car on a la bonne surprise de voir ce vin se comporter mieux que ce que l'on suppose de 1974. C'est une belle expression de Pétrus, que l'on aurait sans doute moins aimée si elle était comparée à une année plus prestigieuse. Ce beau Pétrus devient truffe sur la farce à la truffe, phénomène que j'ai très souvent remarqué pour ce pomerol. J'ai exhumé une vieille bouteille de **Liqueur de la Vieille Cure** qui doit bien avoir 50 ans. Les parfums champêtres et les douceurs sucrées ponctuent notre retour en capitale.

Amicales salutations de François Audouze