



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

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Le **Champagne Crémant Abel Lepitre blanc de blancs 1979** est une jolie curiosité comme beaucoup des vins d'un déjeuner raconté dans ce bulletin.

Bulletin n° 280

Dîner surprise chez mon fils, mariage de mon fils en trois repas, déjeuner d'amis au restaurant Laurent.

Je remonte du sud à Paris le jour de l'anniversaire de mon fils, pendant que ma femme continue de préparer le mariage de son fils préféré qui se tiendra à Giens. Le fêté n'a apparemment rien prévu pour ce soir. Il me propose de venir dîner chez lui et j'indique que je resterai au calme chez moi. Ma fille aînée a prévu de lui faire une visite surprise ce qui justifie mon pieux mensonge. Je me présente chez mon fils et ma future bru tout étonnés de me voir. Ma fille aînée et son compagnon nous rejoignent et nous démarrons un happening culinaire très plaisant composé de plats multiethniques goûteux.

Le **Château Carbonnieux blanc 2005** a toutes les notes de la gamme sur sa partition. Mais à cet âge ingrat, c'est du Schönberg plus que du Mozart. Les arômes s'entrechoquent dans des dissonances involontaires. On se sent en plein infanticide, tuant dans l'œuf un talent qui ne se révélera que dans quelques années. Ma bru a créé un concept qui ressortit aux revendications ouvrières, appuyée en cela par ma fille aînée. Il s'agit du « vin de Ginette ». Je demande aux Ginette de pardonner cet emprunt de leur prénom, car elles ne méritent pas cet acharnement du sort. Comme on boit chez moi des vins caciques dont les poitrails rutilent de décorations, cette dissidence tend à valoriser les vins prolétaires. C'est donc un **Chianti Classico 2006** d'un producteur inconnu qui prend place sur la table posée dans le jardin par une nuit idyllique d'un chaud printemps. Ma première réaction est de penser que le vigneron a affiché haut et fort qu'il ne voulait pas faire du vin. Il y a du copeau, de la vanille et du poivre, mais du vin, il n'y en a pas. Et cela apparaît hautement revendiqué, comme le fait ma bru avec ses vins de Ginette. Je n'ai jamais chiqué de ma vie, mais j'imagine que les Popeye et autres marins devaient ruminer un jus de chique qui ressemble à ce que je bois.

Alors bien sûr, la **Côte Rôtie Brune et Blonde Guigal 2002** peut se réjouir d'apparaître après ce mauvais brouillon. Mais je reste sur ma faim. Quand on connaît le talent que Guigal met dans ses grandes Côtes Rôties, on trouve que celle-ci pianote d'un seul doigt. Il y a une ouverture vers des horizons gustatifs qui satisfont le palais, et entrouvrent les portes du plaisir, mais il n'y a pas l'émotion que l'on pourrait trouver. Ne soyons pas trop difficiles.

Ces trois vins déploient le tapis rouge pour le vin que j'ai apporté, le **champagne Jacques Selosse brut 1998**. Ce champagne est comme l'apparition de la Vierge dans les Hautes Alpes. On se prendrait à fredonner « il est né le divin enfant ». Il y a des fruits roses et blancs, des pêches de vigne, et une

délicatesse quasi indéfinissable. On prend conscience de la volonté du vigneron de faire ce qu'un vigneron doit faire : un vin expressif et juste. Du vrai vin. Nous sommes conscients que ce champagne profiterait de quelques années de plus, mais son charme insistant agit. C'est un très grand champagne. Nous avons reconstruit le monde, joué au président de la république en se mettant à sa place, sport auquel on se livre de plus en plus fréquemment. Les bougies sont soufflées sur un joli gâteau. Cette soirée impromptue est un fort moment de l'amour familial.

Demain, nous marions notre fils. Il y a aura la famille courte, très courte des deux côtés, et les amis d'enfance des conjoints. Belle-fille et belle-mère ont pris en charge l'organisation et la logistique. Nul ne m'a contesté le choix des vins. Au dîner de la veille, nous sommes dans notre maison du sud. Pour tester quelques vins du mariage, j'ouvre un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs en magnum 1995**. Très distingué, il est rafraîchissant. C'est un champagne de soif, que l'on reprend avec plaisir. Quelques notes fumées lui donnent un charme ravissant. Il est noble. Nous essayons ensuite un **Meursault Genévrières Bouchard Père & Fils en magnum 2004**. Ce vin qui titre 13,5° impressionne par sa puissance. D'une force dévastatrice, il envahit le palais, et gagne la bataille grâce à une palette de saveurs convaincante. Son fruit puissant nous conquiert, mais j'aimerais bien sûr quelques années de mûrissement de plus.

Nous nous retrouvons, le jour dit, à la petite mairie de la presqu'île de Giens, qui est une annexe de la mairie d'Hyères. Les femmes sont toutes belles, les hommes sont élégants. Les sourires sont sur toutes les lèvres. La salle de la mairie sert aussi de salle d'exposition à des peintres locaux. Il y aurait sans doute une thèse à faire sur le talent des peintres maritimes. Je hasarde l'hypothèse que ces artistes, subjugués par la beauté irréaliste des paysages de nos côtes, ont décidé qu'il ne fallait pas lutter avec l'insolente perfection de la nature et ne produisent que des croûtes désespérantes. Le maire adjoint est guilleret, visiblement impressionné par la beauté des amies de la mariée et gère la cérémonie avec beaucoup d'humour. Au moment de sortir pour être applaudis, les jeunes mariés sont inondés d'une pluie de pétales de roses que les jeunes enfants lancent en larges poignées.

Nous nous rendons à notre maison de Giens, pour y tenir une fête qui sera la dernière, car cette maison sera vendue dans moins de trois semaines. Le **traiteur Matyasy** d'Hyères a fait sur trois repas de suite un travail absolument remarquable. Les canapés en abondance sont délicieux, goûteux et raffinés et le repas du soir a été exécuté d'une façon qui pourrait rendre jaloux plus d'un restaurateur. Au buffet du midi, j'ai invité le sympathique maire, à la gaieté communicative. Nous avons trinqué, et au moment de son départ, lorsqu'il embrassa ma belle-fille, il eut ces mots définitifs, que je ne peux m'empêcher de rapporter. De famille arbanaise depuis des siècles, avec un accent local chantant comme les cigales, il dit à la mariée après l'avoir embrassée : « à la fin de la cérémonie, je ne me suis pas permis de vous embrasser, car je ne voulais pas ajouter à l'émotion. Mais j'ai bien senti que nos regards se sont embrassés ». Mon fils aurait déjà de la concurrence ? Où va la République ?

À table nous goûtons **Champagne Henriot en magnum 1996**, champagne très agréable, à l'acidité plaisante, qui se boit avec joie. Le Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs en magnum 1995 est réservé pour le dîner. Nous buvons ensuite un **Chablis Grand Cru Les Preuses William Fèvre 2006** très délicat, aérien, très chablisien avec une retenue distinguée. Les rouges n'étaient pas au programme, mais ma fille aînée n'appréciant que cette couleur, c'est un **Château Meyney en double magnum 1969**, de l'année de naissance de non fils, qui étanche son désir de vin rouge.

J'avais prévu pour les trois repas d'ouvrir un **Château Raymond Lafon 1985 en impériale**, dont l'or presque auburn explose comme un soleil. Il me semblait que trente personnes en trois repas viendraient à bout du volume de six litres de ce sauternes. Nous n'en boirons en fait qu'un peu plus de la moitié. Les évocations du sauternes sont nombreuses. Je mettrais en tête les pâtes de fruit, les fruits confits, et une légère trace de miel. Mais ce qui me fascine, c'est la fraîcheur en bouche de ce liquoreux, qui glisse avec un goût de revenez-y qui semble ne pas avoir fonctionné tant que cela puisqu'il reste la moitié du flacon, ce qui est l'équivalent de quatre bouteilles. Le charmant maître d'hôtel eut l'idée aventureuse de mettre en marche une fontaine de chocolat par un vent d'est surnois. Un des amis de mon fils pris d'une gourmandise précipitée fut tagué, entartré par la vilaine machine de la tête au pied. Lorsque tout revint

dans l'ordre nous pûmes plonger des petites meringues dans la mer calmée de chocolat pour accompagner un **Rivesaltes 1955**, compagnon idéal du chocolat avec ses notes de café. Les plus fous parmi les jeunes allèrent faire du kayak dans une onde remuée d'un fort vent, puis ils se provoquèrent au karting pendant que ma génération récupérait des excès du buffet plantureux.

Le dîner se tient dans la maison de Giens, et nous goûtons les deux champagnes, l'Henriot 1996 et la Cuvée des Enchanteleurs 1995. Si la finesse de structure parle nettement pour la Cuvée des Enchanteleurs, le plaisir donné par l'Henriot 1996 est aussi convaincant.

Le Chablis Grand Cru Les Preuses William Fèvre 2006 continue à être apprécié, ma bru l'ayant pris en sympathie active, et le Meursault Genévrières Bouchard Père & Fils en magnum 2004 trouve son public auprès des amateurs de vins puissants, immédiatement évocateurs de plaisir. Le Château Meyney en double magnum 1969 conquiert par sa subtile grâce, faite d'une attaque assez amère, saline pour certains, suivie d'un final délicat et doux. Mais l'assemblée comptant beaucoup de convives nés la même année que ma belle-fille, c'est-à-dire 1966, c'est le **Cos d'Estournel 1966** qui étonne la quasi-totalité des amateurs des tables. Car ce vin d'une jeunesse folle évoquerait plus volontiers un vin de vingt ans que le quadragénaire qu'il est aujourd'hui. Typé, précis, clair dans son expression, c'est un bordeaux de grande tenue, charnu et plaisant à boire.

Sur le dessert malheureusement inadapté au sauternes, car il s'agit de fruits rouges, le Raymond-Lafon fait assez belle figure, du fait de sa fraîcheur, mais les plus avisés lui préfèrent le champagne pour accompagner les fruits. Sous un ciel sans vent mais porteur de rares gouttes de pluie, le temps est à la danse, entre adultes le plus souvent, mais aussi avec les rejetons encore éveillés des jolis couples du mariage.

Le lendemain midi, le repas se tient à notre maison « sur le continent », d'où l'on voit en ligne droite la maison de la presqu'île que nous allons céder. Des tentes ont été dressées, car la météo n'est pas optimiste. Au moment où les convives arrivent, la pluie est d'une force extrême, nous pressant les uns contre les autres sous la tente protectrice. Les mêmes vins se retrouvent, l'Henriot 1996, la cuvée des Enchanteleurs 1995, le Chablis les Preuses 2006 qui a gagné en courage d'être oxygéné, le Meursault Genévrières 2004 auquel j'ai ajouté un **Mas de Daumas Gassac blanc 2001** très vaillant, avec une belle puissance et un fumé convaincant. Le Château Meyney continue de séduire et le sauternes se boit peu après tant d'agapes. Le soleil apparaissant, les jeunes actifs se provoquent au tennis et vont ensuite nager en mer. L'assemblée se quitte progressivement en vastes embrassades. Tout le monde a le sentiment d'avoir vécu un mariage réussi, chaud au cœur, de bonne chère grâce au traiteur et au personnel de service engagé et sympathique et de bons vins, d'un plaisir souriant. Bon départ pour un couple qui s'unit.

De temps à autre, avec deux des plus fidèles de mes dîners, présents au centième, ce qui signifie beaucoup, et avec deux membres de l'académie des vins anciens, nous nous retrouvons pour un « casual Friday lunch », afin de partager des bouteilles apportées par certains d'entre nous. L'un des académiciens ayant cinq vins espagnols qu'il veut ouvrir, un des fidèles apportant un champagne et l'autre se chargeant des liquoreux, je trouve opportun de ne rien apporter, une fois n'est pas coutume, afin que le déjeuner ne finisse pas dans la débauche.

Nous nous retrouvons au **restaurant Laurent** qui, pour les fauves que nous sommes, est notre point d'eau favori. Le champagne apporté par l'un des amis est un **champagne Crémant brut blanc de blancs Abel Lepitre 1979**. C'est une curiosité, car la dénomination de « Crémant » a été abandonnée par la Champagne au profit d'autres régions mousseuses en 1974. Le vin a perdu toute sa bulle mais pétille en bouche, et plus d'un amateur dirait qu'il est madérisé. Lorsque l'on a accepté une certaine amertume, on voit apparaître des fruits bruns comme des prunes, et, avec un peu d'imagination, on trouverait un cousinage avec un sauternes qui aurait mangé son sucre. Le champagne un peu rebutant au début se domestique sur les petits amuse-bouche délicats.

Nous commençons la série espagnole par un **Rioja Marqués de Riscal 1959** qui est un peu fatigué au premier abord mais va ordonner progressivement ses composantes. Il sert de faire-valoir à un **Rioja Vina Real Reserva Especial des caves viticoles du nord de l'Espagne 1952** absolument charmant. Ce qui fascine, c'est l'équilibre qu'il a atteint. Sa plénitude est convaincante, et avec un peu d'imagination encore, on trouverait quelques accents de chambertin, mais un cran en dessous.

Sur ces vins nous goûtons une nouveauté, un thon fumé associé à du foie gras, d'un « graphisme » plutôt inhabituel pour **Alain Pégouret**. Le manque de délié gustatif me laisse un peu au bord de cette expérience.

Le pigeon est fort goûteux sur un **Rioja Reserva Especial Martinez Lacuesta 1964** à la personnalité plus virile que celle du 1952, mais avec moins de charme et de complexité. Sur les feuilles de branches de fenouil qui accompagnent le pigeon, l'accord est vibrant car le vin s'excite. J'aime un peu moins l'accompagnement à base de maïs qui représente un vagabondage gustatif quand on aimerait rester sur la tendreté de la chair du pigeon.

C'est maintenant qu'arrivent les deux vedettes espagnoles de ce déjeuner. Le **Vega Sicilia Unico 1965** est spectaculairement bon, car il a l'équilibre et la sérénité du 1952, mais sur une structure beaucoup plus noble. C'est un vin riche, joyeux, facile à vivre, sans complication inutile et une belle palette aromatique. Il est tellement rassurant ! Le **Vega Sicilia Unico 1968** est complètement différent. Il a plus de fruit, plus de jeunesse, et sans doute plus de potentiel à terme. Il est un peu plus complexe, mais c'est quand même le 1965 qui gagne, du fait de sa sérénité assumée. Sur le pied de porc, traditionnel succès du restaurant, les papilles et les vins se régalent.

Un classement provisoire de ces cinq espagnols serait : 1965, 1968, 1952, 1964 et 1959. Les deux Vega se finissent sur des fromages improvisés.

Lorsqu'on nous sert à l'aveugle les liquoreux, sans boire une goutte, juste au nez, je trouve le vin et l'année. C'est suffisamment rare pour que je m'en vante. Il s'agit d'un **Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles Hugel 1981**. Il faut dire que je connais ce vin par cœur, ce qui a été compris par mes amis comme un jeu de mots. Mais si l'on comptait le nombre de vins que je connais par cœur et que je ne retrouve pas, ni au nez ni en bouche, on comprendra mon plaisir, auquel s'ajoute le plaisir d'un vin divinement accompli. Tout le monde se moque de mes gloussements de bonheur qu'ils attribuent à mon amitié pour le truculent Jean Hugel, l'un de piliers de l'académie des vins anciens. Mais force est de reconnaître que ce vin a un équilibre, une justesse de ton, une séduction délicate à la Fragonard qui en font un très grand vin.

Le **Château Sigalas Rabaud 1967** est résolument opposé. C'est une explosion de fruits tendant vers la mangue teintée de thé. La force est du côté du sauternes alors que la finesse est alsacienne. Ce qui est assez intéressant – et je l'ai pressenti – c'est que le stilton que l'on proposait sur le Sigalas Rabaud, fait un rejet de ce fromage, alors que le Hugel l'épouse. Cette différence de comportement des deux vins est intéressante à constater. Sur un soufflé à la fleur d'oranger les deux liquoreux sont à leur aise.

Mon quarté de ce déjeuner serait : **1 - Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles Hugel 1981, 2 - Vega Sicilia Unico 1965, 3 - Vega Sicilia Unico 1968, 4 - Rioja Vina Real Reserva Especial des caves viticoles du nord de l'Espagne 1952.**

Les discussions étant animés, riantes, avec humour, et le jardin du restaurant Laurent nous poussant au farniente, il est facilement six heures de l'après-midi quand nous levons le siège. Chacun des présents, actif le reste de la semaine, a eu sa dose d'appels urgents, mais nous avons profité d'un bel après-midi. Traversant le couloir, nous croisons **Philippe Bourguignon** qui, perfide, nous lance : « il ne vous reste plus qu'à faire la jonction avec le dîner de ce soir ». Nous nous regardons, nous sourions avec la folie des cancre des écoles buissonnières et nous lançons : « chiche ». Nous demandons une table aussitôt à Philippe, au même endroit dans le jardin. La suite est un dîner de folie... A suivre.

Amicales salutations de François Audouze