



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)



L'or abricot du **Château de Fargues 1989** est la promesse de goûts sensuels.

### Bulletin n° 287

Repas gastronomique dans le sud, dîner au restaurant de Matthias Dandine, dîner à la table d'hôte d'Yvan Roux, dîner à la table d'hôte d'Yvan Roux (bis).

Jean-Philippe Durand, cet ami médecin dont le hobby est de cuisiner, était présent depuis quelques jours dans le sud. Il nous propose de prendre en charge le dîner final de son séjour. Je choisis des vins pour qu'il puisse donner libre cours à sa créativité. L'apéritif débute sans ses créations, sur une poutargue et des sablés au parmesan. Le **magnum de champagne Salon 1995** est un peu froid, aussi est-il loin de délivrer toute sa palette aromatique. Mais on sent que l'on est en présence d'un très grand vin. Il réagit mieux au parmesan qui l'élargit qu'à la poutargue qui n'excite que son iode. Un gaspacho de pêches blanches à la coriandre commence à faire s'ébrouer le champagne et des dés d'espardon au gingembre lui permettent d'exprimer sa subtilité. Des joues de lottes aux endives confites au curry sont délicieuses, le champagne réagissant bien. Mais il est moins expressif que celui bu récemment chez Mathias Dandine, et « l'effet magnum », car on sait que les champagnes en magnums sont plus épanouis et généreux, ne joue pas cette fois-ci. C'est un grand champagne, mais un peu en retrait.

C'est une grande émotion de servir un **magnum de Domaine du Pégau, Cuvée da Capo 2003**, car ce vin couronné de la note maximale par Robert Parker, recherché par tous les amateurs du monde est une extrême rareté. Bien sûr nous ne le buvons pas à sa véritable maturité, mais j'en ai follement envie.

Le premier plat de Jean-Philippe pour ce vin est un filet de maquereau à l'unilatérale, mûres, coppa et caviar d'aubergines blanches à la muscade. Jean-Philippe a extirpé chaque arête à la pince à épiler, et l'effet gustatif est spectaculaire, car on mord dans le maquereau à pleines dents, ce qui amplifie le goût. Le vin est très puissant, avec toutes les caractéristiques des vins modernes dont le poivre et le cassis, mais on sent qu'il est beaucoup plus que cela. Il est profond, ciselé, d'un beau maintien, taillé pour affronter les ans en s'améliorant sans cesse. Le maquereau l'excite avec bonheur, la coppa avec les mûres capte sa trame profonde. Seule l'aubergine est hors de propos pour dialoguer avec le vin.

L'épaule d'agneau de Sisteron est présentée avec des figes de Solliès rôties et un coulis de figes. Si le plat est parfaitement exact pour permettre l'expression du vin, c'est la chair seule de l'agneau, dans sa pureté, qui fait découvrir une sensibilité, une palette aromatique délicate et une longueur que la fige ou le plat précédent ne permettaient pas de révéler. Le vin devient noble et charmant, alors que sur le maquereau ou la fige il est grand mais moderne. Sur l'agneau, il vibre et se montre élégant. C'est un vin immense qui justifie pleinement d'avoir séduit le plus connu des critiques mondiaux.

Nous saluons la mémoire de ce vin rare par un hommage appuyé et voici que surviennent deux merveilles. Le grenadin de veau basse température et sa poêlée de girolles, et la **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1990**. Lorsqu'on me demande quel vin serait dans mes bagages s'il me fallait séjourner sur une île déserte, j'annonce toujours la Mouline 1990, vin parfait. L'exemplaire de ce soir confirme de façon certaine qu'il est au firmament, très largement au dessus du Chateauneuf-du-Pape précédent, ce qui n'est pas une critique pour le Pégau, car la Mouline est au zénith. L'année 1990 me fascine et trois réussites figurent en mon Panthéon : Pétrus 1990 pour Bordeaux, La Tâche 1990 pour la Bourgogne, et La Mouline 1990 pour le Rhône. Point n'est besoin de hiérarchiser ces trois vins, car ils sont parfaits, mais la Mouline a une joie de vivre absolument exceptionnelle. En le buvant, en jouissant de chaque gorgée, nous nous disons que rien ne peut être plus parfait. Il ne se décrit pas, il se déguste.

Le grenadin de veau cuit à 65° est une merveille de tendreté. Les girolles sont goûteuses et l'accord des trois, viande, champignon et vin est d'une sérénité absolue. Nous sommes bien, remarquablement bien.

Nous avons adoré il y a deux jours un camembert Jort. Nous récidivons ce soir par pure gourmandise avec la Mouline. Et c'est aussi plaisant qu'avec le Terrebrune, même si le fromage n'arrache pas du vin ses chants ultimes.

Le **Château de Fargues, Sauternes 1989** a une couleur d'un abricot gorgé de soleil. Le nez est de fruit confit. En bouche, la confiance en soi de ce sauternes nous impressionne. Il se présente comme un étalon de ce qu'un sauternes doit être à vingt ans. Le dessert de Jean-Philippe est d'une précision millimétrique, car il épouse totalement le vin. C'est une raviolle de mangues au pamplemousse rose.

J'avais acheté des kumquats confits qui réagissent fort gentiment avec le Fargues d'un port impérial et ensoleillé. Il nous restait encore une sensation diabolique à découvrir. Mon fils arrivant tout juste de Toscane a apporté des Cantucci Dell'Elba que nous trempions dans le Fargues. Le biscuit trempé crée une sensation proche de l'orgasme gustatif. Que les âmes sensibles effrayées par cette trempette peu conventionnelle ne nous lapident pas. Dans le même contexte elles auraient succombé.

S'il fallait classer les vins, voici mon sentiment : La Mouline 1990 parce qu'il est parfait, suivi du Pégau 2003 du fait de sa rareté mais aussi de son goût, puis le Fargues 1989 qui aurait pu être ex aequo avec le Pégau, qui est encouragé par sa présence inhabituelle.

L'accord le plus original est celui de la coppa et mûres avec le Pégau. Le plus révélateur, c'est la chair de l'agneau. Et les plus sereins des accords sont le grenadin de veau et les raviolles de mangue. Jean-Philippe a joliment créé sur des vins d'un niveau exceptionnel. Envahis de sensations éblouissantes comme celles d'un feu d'artifice, nous avons été embarqués dans une ronde de saveurs inoubliables.

Un ami invite ma femme et moi à dîner à **l'hôtel des Roches**. Nous prenons l'apéritif sur la belle terrasse qui fait face aux îles de Port Cros et du Levant. L'ami me confie le choix des vins. Mathias Dandine m'ayant confié qu'il adore le Comtes de Champagne, mon choix se porte sur un **champagne Taittinger Comtes de Champagne 1997**. Immédiatement, l'impression est plus favorable que celle que j'avais gardée des essais de l'an passé. Le vin a beaucoup de caractère, s'exprime bien, typé, légèrement fumé,

avec une longueur moyenne mais un beau passage en bouche. Sur des petits amuse-bouche, le champagne montre une belle flexibilité. C'est comme on peut s'y attendre un Pata Negra bien gras qui l'excite le plus et révèle sa sensualité.

Nous descendons au restaurant, et nous commandons une brandade de morue à la truffe d'été, et une côte de veau. C'est sans doute mon inconscient qui fonctionne, car après une expérience malencontreuse d'un Beaucastel Hommage à Jacques Perrin 1990 sur une brandade de morue, accord improbable, je récidive en choisissant un **Chateauneuf-du-Pape Château de Beaucastel 1990**. J'ai déjà bu ce vin plus d'une dizaine de fois et c'est certainement le plus grand des Beaucastel 1990 que nous buvons ce soir. Il atteint un niveau de perfection extrême. Si la brandade de morue n'est pas un compagnon naturel, la cohabitation est intéressante à observer, aidée par la truffe d'été que Fabien Dandine nous râpe avec une générosité à souligner. La brandade est délicieuse. La côte de veau est goûteuse, mais trop imprégnée par une sauce envahissante qui domine le goût précieux de la chair. Mon attention est surtout captée par le vin rouge, viril et noble, d'une plénitude en bouche absolue, long, avec une légère amertume très plaisante. Ce vin est extrêmement réjouissant par son accomplissement idéal. C'est un grand moment. Les plats ayant été très copieux, nous avons grignoté quelques mignardises pour les dernières gouttes de ce vin impressionnant.

Les enfants et petits-enfants ayant quitté notre maison du sud, nous pouvons reprendre contact avec des amis locaux. Nous voulons les inviter chez **Yvan Roux**, mais le seul jour possible est celui où Yvan baisse le rideau (il y a un match du Toulon Rugby Club, on comprend que ce soit impérieux). Yvan, dans sa bonté, accepte d'ouvrir pour nous.

Mes amis aimant Dom Ruinart, nous commençons par un **champagne Dom Ruinart 1996**. Dès la première gorgée, il donne la même impression que lorsque l'on s'installe dans un fauteuil d'avion de première classe. Le sentiment de supériorité est un réflexe condamnable, mais ça fait tellement de bien ! La bulle est caressante, et le vin étanche la soif. Que c'est bon ! Sur du Pata Negra, le champagne cisèle son excellence. Sur des petits crabes en friture que l'on croque comme des chips, le champagne est joyeux.

Yvan nous apporte un carpaccio de poisson rouge de Méditerranée à la tendreté redoutable sur un pesto délicieux mais légèrement acide. Le champagne réagit bien, et c'est le **Chevalier-Montrachet Bouchard Père & Fils 1998** qui dompte le plat. Il y a dans ce vin un parfum intense et un goût envahissant. L'image qui me vient est celle de l'archange Saint Michel terrassant le dragon. La chair est irrésistiblement bonne, comme une hostie sur la langue en partage eucharistique.

Yvan nous apporte alors une assiette où figurent des petites seiches cuites à l'encre, sur fond de Pata Negra et un cigalon baignant dans la même encre. Ce plat impose un rouge et c'est un **Rimauresq, Côtes de Provence 1992** qui lui donne la réplique. L'accord est approprié, car la sécheresse de l'encre fait ressortir le doucereux du vin. Le vin laisse son âpreté de côté, l'espace d'un instant, pour mettre en valeur ces chairs fondantes. Qu'y-a-t'il de plus beau que la chair d'un cigalon ? Il est difficile d'imaginer une alternative possible.

Des pavés du poisson rouge à la cuisson diabolique sont accompagnés de préparations épicées et parfumées qui sont sans doute les plus belles qu'Yvan nous ait jamais offertes. Sur ce plat, le Chevalier-Montrachet parade. Il est à l'aise sur ce plat comme Phelps peut l'être dans l'eau du Cube de Pékin. Sa puissance, son énergie, sa volonté aromatique sont exceptionnelles.

Nous avons terminé par un dessert au chocolat, sans Maury pour une fois, car c'eût été folie gourmande.

Nous avons remarquablement dîné, face à une mer d'un calme de fin de saison. Le Dom Ruinart, le Rimauresq et le Chevalier-Montrachet Bouchard sont des vins d'une grande présence, qui illuminent un grand repas.

Un des plus fidèles parmi les fidèles de mes dîners nous rend visite dans le sud avec sa femme, sa mère et ses enfants. Nous nous rendons **chez Yvan Roux**, table qu'il adore.

Une assiette de cigalons et crevettes roses se croque avec un **Meursault Genévrières Bouchard Père & Fils 2004 en magnum**. La chair du cigalon est d'une rare subtilité, combinant le marin et le doucereux. Le

meursault lui répond comme en un écho, car sa palette aromatique est quasi infinie. Ce vin remplit la bouche avec une grande persuasion.

Les beignets de calamars et carpaccio de poisson rouge forment un plat à aborder en deux parties distinctes. Les beignets pourraient accueillir du vin rouge ou du champagne, mais le meursault leur répond bien. Le poisson est fondant comme un délicat bonbon.

Mon ami a apporté un **Chateauneuf-du-Pape Domaine de Vallouit 1982**. Le plat qu'il accompagne est un homard et son corail avec une sauce au meursault, à la crème et aux oignons. Sur le corail, le vin est à son aise, chaleureux et chaud comme un vin du sud, presque doucereux, avec une signature poivrée très agréable. Il se présente à un niveau supérieur à l'image que je pouvais m'en faire. Yvan Roux possède un art des cuissons qui est exceptionnel. La mère de mon ami, qui pratique les grands restaurants, déclare que c'est le meilleur homard qu'elle ait mangé. Yvan me demande mon avis sur la sauce. Je le félicite, car la continuité gustative est cohérente et subtile.

Le fondant au chocolat avec des figes nous fait doublement fondre. D'une part car nous sommes conquis par la réussite du plat follement séduisant, mais aussi parce que la générosité d'Yvan, géant d'un double mètre, dépasse les capacités d'absorption de simples humains.

Amicales salutations de François Audouze