



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'étiquette du **Rimauresq Côtes de Provence 1983** est d'une belle sobriété, la cuvée « R » étant encore plus épurée. On n'imagine pas à quel point vingt-cinq ans vont bien à ce vin.

Bulletin n° 290

Dîner dans le Sud, célébration de mariage chez des amis, une fois de plus chez Yvan Roux, Livres en Vignes au château de Clos-Vougeot avec dîner au château de Beaune, déjeuner au château de Gilly, dîner de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin et déjeuner au restaurant « Chez Guy » à Gevrey-Chambertin

Quittant Bipin Desai et Etienne de Montille, je vole vers le sud. Après une journée passée en mer avec des amis, nous nous retrouvons tous à dîner à mon domicile. L'apéritif débute sur un **Champagne Charles Heidsieck mis en cave en 1997** qui étanche la soif que donne le parcours en mer. De la poutargue, des sablés au parmesan, des dès de fromage de chèvre à la figue, du jambon Pata Negra s'amuse gentiment avec ce beau champagne rond, joyeux, sans souci. Il se boit si bien qu'il faut vite ouvrir un **champagne Dom Pérignon 1998** qui impose sa personnalité, de plus en plus marquée par les dix ans qu'il vient de vivre. Le caractère floral, le goût de groseille blanche qui flirte avec un pamplemousse rose et la finesse de la bulle composent en bouche un tableau pastoral. On comprend le charme redoutable de ce champagne.

Nous commençons à table par une terrine de courgettes qu'accompagne fort bien un **Mas de Daumas Gassac blanc 2001**, au sommet de sa forme, sommet sur lequel il s'installe sans doute pour longtemps. Le fumé, les fruits délicatement confits chantent en bouche. Mais le plaisir s'accroît quand ma femme nous présente une de ses nouveautés, un maquereau en filets au foie gras dans une robe de chou. Le Daumas Gassac est concerné par chacune des saveurs et leur ajoute une cohérence. L'accord est divinement bon. Le sucré du foie gras, l'amertume du chou et l'intensité du maquereau créent tant de résonance avec le vin qu'il gagne en coffre, en chair, et délivre un plaisir complet. Son opulence et sa longueur sont à signaler.

Un des amis ayant apporté un fond de bouteille à me faire découvrir à l'aveugle, un Chablis 1986 que je n'ai pas reconnu, je décide d'en faire autant pour les rouges. Et quand ce professionnel du vin, qui a bien reconnu la région, me dit du premier vin : « il s'agit là d'une très grande année », je suis particulièrement content. Car il s'agit de **Château Ausone 1992**, d'une année particulièrement ignorée des amateurs. Le fait qu'Ausone en cette petite année ait réalisé un vin puissant, ayant du corps, de la profondeur, et une longueur que jamais 1992 ne devrait avoir, confirme une fois de plus que l'on extrême à l'excès les jugements sur les millésimes. Ce vin est un grand vin, dont on sait qu'il n'a pas tout ce qu'Ausone peut donner, mais qui offre un plaisir sans mélange et sans restriction.

Le vin suivant, bu aussi à l'aveugle, subjugué cet ami professionnel et l'ami propriétaire du bateau sur lequel nous avons fendu l'onde. L'idée qui leur vient est celle du Rhône septentrional. Le vin est un **Rimauresq, Côtes de Provence 1983 rouge**, d'une plénitude étonnante. Absolument accompli, d'une maturité qui durera encore pendant des décennies, ce vin a toutes les caractéristiques d'un Côtes de Provence, mais sublimées. Je pense qu'à l'aveugle, je n'aurais pas reconnu ce vin brillant tant il dépasse les critères normaux des Côtes de Provence. Un grenadin de veau cuit à basse température avec des courges de Nice cuites sur une sauce à l'amande et la noix s'accorde brillamment avec les deux rouges car chaque composante du plat est destinée à les mettre en valeur.

Nous essayons un camembert Jort et un camembert d'Isigny. Alors que le Jort, combinant le crémeux et l'amertume ammoniaquée est d'une sensualité rare, l'un d'entre nous, le marin, déclare sa préférence pour celui d'Isigny. C'est curieux, cette manie qu'ont les marins de ne pas être en phase !

La tarte aux quetsches s'associe au **Château Filhot 1990** beaucoup mieux que je ne le pensais. Le sauternes d'un beau jaune commence à accrocher des filets d'or à sa robe. Il est très élégant et déjà arrondi malgré sa jeunesse. On sait que soixante ans de plus le rendront magique, mais tel qu'il est là, à l'état d'adolescent, avec des notes d'un abricot discret, il est chaleureux, plein de joie et ravit le palais. Son adaptabilité à l'acidité de la quetsche est à signaler. Voilà un accord qui n'est pas « couleur sur couleur » qui fonctionne.

Nous n'avons pas voté mais après coup je voterais pour le Rimauresq 1983, suivi ex aequo par l'Ausone 1992 et le Dom Pérignon 1998. Chaque vin s'est bien comporté malgré l'atmosphère étouffante et orageuse peu propice aux vins. Dans ce dîner dont la cuisine de ma femme fut d'une grande justesse, les accords mets et vins fonctionnèrent tous. Il faut vite recommencer.

Des voisins du sud fêtent un anniversaire de mariage d'un compte rond. Il fait froid le soir, et un **champagne Mumm cordon rouge** réchauffe les cœurs et joue sur les saveurs d'un buffet copieux et goûteux. Le mariage continue de fêter son anniversaire le lendemain midi par un soleil radieux sur un **champagne Dom Pérignon 1999** plein de bonheur, qui met un sourire aux lèvres des fêtés.

Nous ne nous résolvons point à quitter l'été. Ma fille aînée vient avec l'homme qui partage sa vie passer le week-end dans le sud. Alors que j'ai beaucoup de vins à boire, je m'arrête chez un caviste et j'achète des Côtes de Provence. Lors d'un déjeuner nous essayons un **Clos Cibonne, Côtes de Provence 2004** du Pradet, commune qui jouxte la notre. Le vin est fort agréable, avec la sensation de râpeux qui me plaît dans ces vins locaux. Le **Rimauresq Côtes de Provence 2005** qui le suit est plus enjoué, plus tonitruant, mais le millésime joue un rôle dans cet écart. Il se confirme que les Côtes de Provence sont délicieuses dans leur région.

Nous nous rendons – une fois n'est pas coutume – à la **table d'hôte d'Yvan Roux**. Il exhibe un nouveau jambon Bellota Bellota à cinq glands Navalcollado, qu'il découpe avec son grand couteau. Dans l'immense cuisine nous sommes comme les mouettes qui accompagnent les bateaux de pêcheurs, prêtes à chiper en piqué tout déchet lancé à la mer. Au risque de nous faire trancher les doigts, nous happons les copeaux de jambon aussi vite qu'Yvan les découpe. C'est certainement le plus expressif des jambons que nous ayons mangés chez Yvan. Le **champagne Delamotte sans année**, vin du Mesnil-sur-Oger, la Mecque du champagne, est absolument à son aise avec le gras non salé du jambon.

Le carpaccio de liche, grand poisson pouvant atteindre une taille d'un mètre, est délicieux. Les seiches à l'encre et Pata Negra, poivron et piment d'Espelette appellent un **Rimauresq Côtes de Provence 2005** qui vibre merveilleusement sur le plat lourd et goûteux.

Généreux comme d'habitude, Yvan apporte discrètement à notre table les joues d'un gros mérrou qu'il servira à une autre table. Cuits à la perfection, ces deux gros morceaux de joue sont d'une chair intense.

De petites langoustes et pommes de terre à l'ail confit, graines d'anis et cébettes sont divinement goûteuses et aussi bien le champagne que le Côtes de Provence peuvent lui répondre, tirant des accents différents. Le fondant au chocolat avec une sauce au caramel et beurre salé et une glace au mascarpone correspondent comme un écho au **Rivesaltes d'une coopérative de Rivesaltes 1955** que j'ai apporté,

subodorant qu'Yvan ferait ce dessert. C'est le beurre salé du caramel qui vibre le plus aux accents du vin lourd, riche et profond, aux saveurs multicolores.

Monsieur le bourreau, laissez-nous profiter encore de l'été qui finit officiellement ce soir et que nous ne voulons pas quitter.

La première fête du livre organisée au cœur du vignoble bourguignon s'appelle « **Livres en Vignes** ». Elle se tient au **Château du Clos de Vougeot**. Elle rassemble de nombreux écrivains répartis en deux groupes, ceux qui ont écrit ou écrivent sur le vin, et des auteurs célèbres, romanciers, historiens, écrivains généralistes, qui viennent signer leurs livres.

La veille de « Livres en Vignes », nous sommes invités par Michel Crestanello, directeur des ventes de la maison Bouchard Père & Fils, à visiter la cave qui est la plus belle cave au monde de vieux vins de Bourgogne. L'apéritif est pris au salon du Château de Beaune. Il s'agit d'un **champagne Henriot blanc souverain sans année** d'une très belle présence. Les gougères et feuilletés mettent en valeur ce champagne bien sec et typé alors que nous conversons les uns avec les autres. Nous dînons ensuite à l'orangerie du château. Le menu est ainsi composé : bavarois de sandre et tartare de saumon, vinaigrette d'herbes / pintade rôtie au pied de porc, mesclun aux herbes, jus de viande et sa garniture / plateau de fromages / ananas rôti au gingembre, sorbet au fromage blanc. La cuisine a été réalisée par le chef du restaurant « Loiseau des Vignes » à Beaune, succursale de la maison Bernard Loiseau que Dominique Loiseau a récemment ouverte.

N'ayant pas pris de notes au cours de ces trois jours, les souvenirs seront imprécis. Le **Chablis Grand Cru Les Clos William Fèvre 2004** évoque l'eau sauvage qui coule sur de gros galets alors que le **Chevalier-Montrachet Bouchard Père et Fils 2003** est une explosion de puissance et de générosité. C'est le chablis qui se marie le mieux au tartare de saumon, alors que la force du Chevalier domine le plat. Ces deux vins très dissemblables sont aussi intéressants l'un que l'autre. Le chablis m'a conquis par son élégance.

Le **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard P&F 1999** est splendide. Il impressionne par sa race pugnace. Stéphane Follin-Arbelet, directeur général de la maison Bouchard ne cache pas son grand amour pour ce vin emblématique de la maison. Je relate aux écrivains présents le souvenir de la confrontation de ce Beaune Grèves dans les millésimes 1865 et 1947 qui fut un éblouissement dans ma vie d'amateur de vins anciens. Le **Corton domaine Bouchard P&F en magnum 1976** est un grand vin, mais un peu plus discret du fait de son millésime.

La qualité de l'accueil de la maison Bouchard est légendaire. Cette première soirée fut une réussite.

Nous arrivons le lendemain matin au château de Clos-Vougeot par un soleil radieux, au milieu des vignes dont les feuilles ont les merveilleuses couleurs d'automne, du vert encore vivace au rouge sang et pourpre. Les vendangeurs arpentent les travées avec leurs paniers. La vendange bat son plein. Tous les auteurs invités à signer leurs livres sont studieusement installés à des tables d'écolier et composent des dédicaces aux nombreux visiteurs de « Livres en Vignes ». Je bavarde avec les auteurs de livres brillants.

Nous allons déjeuner au **château de Gilly**, dans une vénérable salle gothique aux piliers élancés et aux voûtes graciles. La cuisine servie pour un groupe nombreux est acceptable : tourte de caille à la Nuitonne / suprême de volaille cuit à l'os, aux champignons et au vin Jaune, petit riz Basmati / petite salade et fromage de Cîteaux / soupe de fruits rouges au cassis, glace au Gilly frais.

Les vins ne sont pas beaucoup plus inspirés que la cuisine : **Savigny-lès-Beaune blanc domaine Pierre André 2006** aimable et direct, et **Mercurey premier cru Pierre André 2005** sans véritable imagination. Il se peut que la fatigue de la veille explique mon manque d'enthousiasme. Je ne serai donc pas définitif.

Il faut se faire beau, smokings et robes longues, pour le **Chapitre de la confrérie des Chevaliers du Tastevin**, intitulé chapitre de l'équinoxe, de la plume et du vin. Pendant près d'une heure et demie nous entendons que l'on intronise des chevaliers provenant du vaste monde, y compris les antipodes. Les mots d'accueil personnalisés sont spirituels et charmants. Nous quittons la salle des pressoirs pour prendre un verre de **Crémant blanc ou rosé**. Je m'empresse de reposer le mien car ce n'est pas mon goût. Les grands

champagnes m'ont trop déformé. Nous pouvons entrer dans l'immense salle du chapitre qui accueille six cents personnes.

Le menu traditionnel est très bourguignon : le persillé de sandre et saumon sauvage / les fines quenelles de perche excellence / les œufs en meurette vigneronne / les mignons de veau fermier au jus de truffe / les bons fromages de Bourgogne et d'ailleurs / l'escargot en glace / la tarte Tatin glacée aux pêches de vigne / les petits fours. Servir des œufs en meurette pour autant de personnes est un exploit, comme celui d'assurer tout au long de la soirée un service d'une précision d'horlogerie.

Les vins qui sont indiqués sur le menu ne précisent jamais le propriétaire, car les donateurs agissent bénévolement en mettant leurs vins à disposition de la confrérie. Il n'est donc pas question de juger des vins autrement qu'au niveau de leurs appellations. Le **Bouzeron 2004**, dans sa simplicité franche, me plaît beaucoup. A l'inverse, le **Meursault 1^{er} Cru les Genévrières 2001** qui joue dans une catégorie supérieure, n'exprime pas tout ce qu'il pourrait. Autour de moi, il est très apprécié. Le **Saint-Romain 2005** est un peu simplifié, et la complexité commence à s'afficher avec le **Beune 1^{er} Cru Hospices de Beune, Cuvée Dames Hospitalières 2004**.

A ce stade de la soirée, la chaleur dans la salle est devenue étouffante. Une romancière à succès, ma voisine, veut quitter les lieux. Cherchant à lui rendre service, je sors de la pièce pour trouver un véhicule. Quand je veux revenir, le choc thermique est tellement fort qu'il ne m'est plus possible de suivre le cours du repas. Je bois quelques gorgées du **Grands Echézeaux Grand Cru Tasteviné 2000** absolument charmant et intense. J'échapperai sans l'avoir voulu au Crémant de Bourgogne brut rosé.

Je suis toujours impressionné que le public cosmopolite s'émerveille de jeux de mots, astuces et plaisanteries qui sont incompréhensibles si l'on n'est pas français. C'est une des magies de ce lieu que de dégager un enthousiasme chaleureux dépassant le stade de la compréhension mot à mot. Les cadets de Bourgogne chantent particulièrement bien, dans un style qui rappelle les Compagnons de la Chanson. Ma femme et moi quittons la salle en catimini, dans le sillage de la romancière. Plaisanteries et forts discours se poursuivront tard dans la nuit.

Le lendemain, studieusement, nous revenons à nos pupitres pour signer les livres dont une foule importante attend les dédicaces. Les auteurs connus sont les plus recherchés.

Le déjeuner se tient au **restaurant Chez Guy** à Gevrey-Chambertin où je m'étais déjà rendu lors de mon voyage en Bourgogne du mois de février. L'accueil est chaleureux, plus concerné que celui du château de Gilly. J'ai préféré ce déjeuner à celui de la veille.

Le menu : mises en bouche / marbré de lapin au foie de canard, mesclun à l'huile de noix / noix de joues de bœuf cuites 12 heures à basse température au pinot noir, carottes confites à la cardamome / pot de crème chocolat, chocolat chaud à boire et sorbet chocolat / mignardises.

Le marbré est idéal pour mettre en valeur un **Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Naudin Ferrand blanc 2006**, assez simple mais avenant. La joue de bœuf est boucanée mais tendre et le **Fixin Pierre Gelin 2003** est, après les vins de la maison Bouchard, le vin que je préfère de ceux bus pendant notre séjour. Car ce qui frappe instantanément, c'est son authenticité. Naturel, simple, direct, il me convainc par sa franchise.

Nous retournons à nos tables. Est-ce dû à ma bonne humeur, est-ce le temps merveilleux qui rend les vendanges joyeuses, les demandes de signature de mon livre se multiplient, sans pour autant que je risque la crampe de l'écrivain.

Au fil de ces rencontres des relations se sont créées. Des promesses de se revoir s'échangent. La première édition de « Livres en Vignes » fut un grand succès.

Amicales salutations de François Audouze