



wine-dinners

pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Cette bouteille de **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1989** fut lente à se réveiller. Des vins de cette qualité devraient être ouverts longtemps avant le repas. Comment faire au restaurant ?

Bulletin n° 309

Déjeuner au restaurant « les Vieux Murs » à Antibes, déjeuner au restaurant de Matthias Dandine à l'hôtel des Roches à Aiguebelle, dégustation de Dom Pérignon à Hautvillers, déjeuner au restaurant « Les Grains d'argent » à Dizy.

Dans le sud, la pluie, toujours la pluie, c'est un peu comme les cheveux d'Eléonore. Pour tromper notre morosité hydrophobe, nous décidons d'aller au **musée Picasso d'Antibes**, sans doute pour compenser notre regrettable absence à l'exposition parisienne. Nous demandons à un policier municipal de nous indiquer un bon restaurant. Il nous suggère le **restaurant « les Vieux Murs »**. Ce restaurant fait face à la mer. La salle à manger est voûtée, avec des pierres apparentes en forme de pointes, comme dans une maison troglodyte. Les murs sont peints d'une couleur rouge ocre suggérant la terre de l'Esterel. La décoration est excessive, comme ces cuisines de chefs inquiets de montrer qu'ils ont du talent : il y a toujours le petit ingrédient de trop. Nous sommes les premiers arrivés. On nous apporte les cartes et je demande la carte des vins. Ma femme a choisi ses plats, et le fait que je ne réponde pas tout de suite aux questions, puisque je réfléchis au vin à prendre, ne semble pas être approuvé par les mimiques du serveur.

La carte des vins est assez ordinaire, mais on trouve quelques producteurs ou domaines qui ont de l'intérêt. Les prix correspondent à ce type d'endroit. Il y a un Pétrus à un prix himalayen, et quand plus tard, nous discuterons de cette carte, la maîtresse des lieux avouera sans aucune gêne que le prix est conçu pour la clientèle de Dubaï et de Russie. Il faut dire que les bateaux que nous avons vus dans le port suggèrent qu'une clientèle existe, qui ne bat pas pavillon français. Comme il arrive souvent, il y a une bonne pioche : un **champagne « Substance » de Jacques Selosse**. Je le commande et définis ensuite mon menu. Lorsque le jeune serveur apporte le vin, je lui demande la date de dégorgement. Cette question agit comme un déclic, car il se rend compte que mon choix de vin n'est pas le fruit du hasard. Le champagne a été **dégorgé le 25 novembre 2003**. Rien ne peut me faire plus plaisir, car les dégorgements anciens ont laissé du temps à la maturité.

On nous offre un amuse-bouche qui est une chiffonnade de saumon fumé. C'est une récompense pour avoir commandé un vin rare. Le champagne arrive à bonne température. La bulle est lourde et très présente. Le nez a des traces de caramel et de confiture de rose, que l'on retrouve aussi en bouche, avec du miel, et des fruits confits fumés. Le bouchon du champagne est déjà resserré comme celui d'un champagne ancien, et le vin affiche une maturité déjà forte. En buvant le champagne d'un beau plaisir,

j'imagine qu'un client non averti aurait beaucoup de mal à trouver des repères car ce vin typé est hors du commun.

Le foie gras frais est très agréable et le pain artisanal est bon. Le champagne commence à s'adoucir, à se civiliser. Le cabillaud est cuit avec une belle précision. J'adore la chair du cabillaud, dont l'amertume trouve un écho subtil avec le Selosse. L'appariement est d'une justesse rare. Je suis en plein bonheur. Le champagne se finit sur quelques fromages, qui calment encore les ardeurs du vin pour lui donner une sérénité sympathique. Je laisse une partie de la bouteille – peu en fait – pour la maîtresse des lieux dont l'abord un peu abrupt s'est adouci comme le champagne. Nous avons vraiment bien mangé, et ce champagne fut le centre d'un beau repas.

Le château Grimaldi domine la mer. Picasso en a utilisé quelques pièces comme atelier autour de 1946. De nombreuses œuvres de cette période féconde me plaisent particulièrement. Ce qui me fascine, c'est que la mise en page de tout tableau ou dessin de Picasso est toujours d'une justesse folle. Dans la faculté qu'a Picasso de capter le trait ou la ligne directrice qui commande un portrait, je reconnais d'une certaine façon le sens de la synthèse qu'a la cuisine de Guy Savoy. Guy a un don pour définir une ligne synthétique. Pablo fait de même par un trait d'une pureté simplifiée à l'extrême.

Par un temps de cap-hornier, nous avons su mêler le plaisir de la chère, avec un champagne que je chéris, et l'émotion artistique, avec un génie créateur que j'admire.

Nous allons déjeuner au [restaurant de l'hôtel des Roches](#) à Aiguebelle au Lavandou. La pluie s'est arrêtée, la mer de ce côté de la côte est plus calme. Nous sommes en avance et j'ai le temps d'étudier la carte des vins. Dans un recoin secret, je repère La Tâche 1989. [Mathias Dandine](#) qui vient nous saluer avec un large sourire est immédiatement informé de ce choix et va composer un menu adapté. Ayant eu le réflexe conditionné de prendre une pastille rafraîchissante en voiture, il me faut une coupe de champagne pour reformater mon palais, comme on fait « reset » sur son ordinateur. C'est un [champagne Taittinger millésime 2003](#) qui fait office de logiciel de redémarrage. Un peu dosé à mon goût, il joue parfaitement son rôle sur des amuse-bouche aux goûts appréciés. Le jeune sommelier ouvre [La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1989](#) d'un niveau très haut dans le goulot. Il se sert généreusement du vin dans son verre de contrôle, sorte de prélèvement à la source dont j'aimerais bien être non-imposable.

Le vin a un parfum envoûtant. Il y a comme un concentré de fruits noirs mais aussi un fumé qui évoque tous les trésors de la Romanée Conti. L'approche en bouche joue comme une douche froide, car le nez annonçait les trompettes de la renommée et voici qu'un vin un peu fatigué se découvre. Ceci est dû à l'ouverture trop récente. L'intérêt que je vais marquer à son retour à la vie est directement lié au fait que c'est La Tâche. Car pour un autre vin, j'aurais fustigé une évolution certaine. Mais j'ai raison d'insister, car lentement mais sûrement, La Tâche va déployer tout ce que j'aime en ce vin.

Nous commençons par une petite entrée non annoncée, composée de langoustine et de coquille Saint-Jacques crues ou quasi-crues, et de caviar d'Aquitaine. Le sucré de la coquille et le salé du caviar ont un effet réanimateur spectaculaire sur La Tâche qui prend une salinité que j'adore.

L'épanouissement va devenir définitif avec la brandade de morue généreusement noircie de tranches de truffes noires excellentes. La chair de la morue a une astringence qui épouse totalement celle de La Tâche. Et ce moment est un délice rare. Le sommelier me demande quelle est l'influence de la truffe dans l'accord. Mon avis est que la truffe qui apporte son parfum entêtant au goût du plat n'apporte rien à l'accord, car c'est la chair rêche de la morue qui révèle toute l'âme de La Tâche. Le vin gagne en longueur, gagne en race, et je retrouve ce grand vin que j'ai déjà bu.

Le plat qui suit est un cochon noir en cocotte, piperade de poivrons confits, crème de haricots blancs, jus infusé au thym. Le plat est délicieux et la chair du cochon est chaleureuse, surtout dans ses parties grasses. Je n'ai pas touché à la piperade qui ne convient pas au vin. La Tâche est évidemment à l'aise, mais comme je l'ai expliqué à Matthias Dandine, je préfère les accords plus provocants comme celui créé par la brandade que ceux qui rendent la situation trop confortable pour le vin.

La fin de La Tâche s'est bue sur un saint-nectaire et le dernier verre, dont la consistance est entre nectar et marc, est d'un bonheur incommensurable. Après une entrée en matière sur un vin un peu fatigué, le final en fanfare m'a comblé.

L'atmosphère de l'hôtel des Roches est amicale et motivée. Ce fut un grand repas.

Etienne de Montille qui participait au dîner de vigneron que j'avais organisé en décembre me demande les coordonnées de Richard Geoffroy, l'âme de Dom Pérignon. Dans mon message de réponse est glissée cette prière : « si tu vas lui rendre visite, j'aimerais venir avec toi ». Peu de temps après le jour est choisi. J'arrive un peu en avance à **l'abbaye d'Hautvillers** par un temps froid et ensoleillé. La grande salle de dégustation est déjà préparée, avec les verres de dégustation alignés. Etienne de Montille est accompagné de Jeremy Seysses, du domaine Dujac et trois américains, épouse de l'un, amie de l'autre et un ami journaliste du vin. J'étreins Richard tout souriant de nous voir.

Nous commençons à goûter **Champagne Dom Pérignon 2000**. Son nez est envoûtant. La bulle est ultra fine. La noix, la noisette, le toasté envahissent les narines et le palais. La longueur est belle. Ce champagne s'améliore à chaque fois que je le bois. Le temps embellit le plus souvent Dom Pérignon. Comme nous sommes avec des vigneron, les questions techniques abondent mais elles sont toujours abordées avec subtilité et poésie. Richard Geoffroy parle de vision esthétique dans sa façon de composer Dom Pérignon et de « paradoxe ». Dom Pérignon est une sorte de « benchmark » dans le monde du champagne, mais il n'est pas typique du champagne. Richard Geoffroy dit que son style est singulier, idiosyncratique. Il sait cultiver la différence, quitte parfois à user de provocation. Il parle de sa philosophie de l'intensité, qui est évidemment très différente de la recherche de la force et de la puissance. Richard Geoffroy parle de « complétude », combinaison de recherche d'un vin complet et complexe. Pendant cet échange de propos le vin s'épanouit, gagnant en minéralité et en iode. Sa bulle est forte.

Nous goûtons ensuite le **Champagne Dom Pérignon rosé 2000** qui ne sera commercialisé qu'en septembre 2009. Le nez est discret et doux. La couleur est d'un rose délicat, sans aucune trace d'orange. La bulle est très fine. Je le trouve très vineux, plus vin que champagne, assez strict, un peu sec, ne jouant pas sur la suavité et le charme. Richard Geoffroy dit que ce Champagne Dom Pérignon rosé est glorieux, ce qui me surprend. Mais lorsque le vin s'ouvre dans le verre, on comprend mieux la remarque de Richard Geoffroy car le vin s'adoucit et l'on sent même du fruit confit.

Richard Geoffroy insiste beaucoup sur le caractère réducteur des vins, qui explique notamment que la couleur des champagnes reste d'une jeunesse étonnante comme on le verra plus tard. Le **Champagne Dom Pérignon Œnothèque 1995** dégorgé en 2006 a une couleur d'un jaune discret, encore vert. La bulle est très fine. Le nez est minéral, d'ardoise humide. L'attaque est acide, le champagne est très vert, mais tout cela s'assemble dès que quelques degrés réchauffent le vin dont la minéralité demeure.

Le **Champagne Dom Pérignon Œnothèque 1996** dégorgé en 2008 ne sortira sur le marché, en tant qu'Œnothèque, que dans plus d'un an. Si Richard Geoffroy l'a inclus dans le programme, c'est qu'il avait envie de suivre son évolution. Le nez est très champagne, sans doute le plus pur des trois à ce stade. Il représente pour moi la pureté absolue du champagne, celle d'un « vrai » Dom Pérignon. Sa longueur est extrême. Etienne et Jeremy signalent sa présence tannique alors que le vin n'a jamais connu de bois, à l'exception du bouchon lorsqu'on lui en a mis un. Quand la température augmente, je ressens les fleurs blanches que j'aime tant dans Dom Pérignon.

Les deux derniers champagnes nous sont servis ensemble, le **Champagne Dom Pérignon Œnothèque 1975** dégorgé en 2007 et le **Champagne Dom Pérignon Œnothèque 1966** dégorgé en 2004, servi **en magnum**. Les deux vins ont des couleurs très claires, que l'on n'imaginerait jamais de vins de ces âges. Le 1975 a un nez acide mais profond. En bouche, il est complexe, très subtil, tout en suggestion calme. On devine le fruit. Le 1966 a un nez minéral. Je le trouve éblouissant, phénoménal et d'une profondeur énorme. Quand Richard Geoffroy remarque un léger défaut, cela n'altère pas mon jugement, car comme le signale Richard Geoffroy, la « matrice » du champagne est intacte. Etienne qui est conquis par les deux vins, dit que le 1975 a l'esprit Meursault et que le 1966, c'est l'esprit Chevalier-Montrachet. Le 1966

continue de m'émouvoir même si progressivement son défaut qui n'est pas que de bouchon grandit avec le temps.

Comme je l'avais déjà fait en ce lieu, je fais servir un vin du Jura, car je trouve que la continuité gustative va jusqu'à l'osmose. J'ai choisi un **Château Chalon Vichot-Girod de Névy-sur-Seille 1959** que j'ai pris ce matin dans ma cave. La couleur est d'un bel or et le vin est légèrement trouble du fait du voyage. Patrick, le sommelier, a brisé le bouchon qui est tombé dans la bouteille. Je sers les verres et extirpe un à un les morceaux tombés dans le liquide. Mon intuition est que le vin du Jura ira avec le 2000 qui avait offert des évocations de noix très nettes. Et la fusion est incroyable. Le Château Chalon se place d'emblée en chevalier-servant du 2000 qui prend une ampleur rare et domine le vin jaune. J'essaie ensuite avec le 1966 et le Château Chalon continue de jouer le rôle de Monsieur Loyal, épanouissant le champagne en lui apportant plus de joie.

Nous nous dirigeons ensuite au **restaurant « Les Grains d'argent »** à Dizy que Richard visite pour la première fois. Le décor est agréable, le service est attentionné, mais on sent une atmosphère guindée qui veut se pousser du col. La jeune fille qui annonce les plats impose le silence pour délivrer son message. Quand j'ai suggéré que l'on apporte des verres pour finir le Château Chalon la patronne m'a regardé avec effroi, comme si je lui faisais des propositions que la morale réproouve. Elle a refusé. Je n'ai pas insisté. Tout ceci est assez poussièreux, mais la cuisine est bonne. Le marbré de foie de canard aux truffes est extrêmement goûteux, la matelote d'anguille en cocotte est vraiment de première grandeur et la volaille de Bresse en demi-deuil, risotto crémeux aux truffes est bien exécutée. L'absence du Château Chalon se fait cruellement sentir sur ce plat. Le repas s'est agrémenté de **Champagne Dom Pérignon 1999** qui est d'un épanouissement croissant. Richard aime son enfant mais ce n'est pas celui que je préfère de la série 96, 98, 99, 00. Comme on le sait, ces Champagne Dom Pérignon sont tous différents et trouvent leurs amoureux.

La joyeuse bande continuait son chemin en champagne, dont Salon. La tentation était forte de les suivre, mais demain est d'un lourd programme puisqu'il y a l'académie des vins anciens. Il faut être raisonnable, même si le monde du champagne m'enflamme. J'ai donné le reste du Château Chalon à cette jeune bande d'amis. Cette visite à Dom Pérignon fut une belle expérience.

Amicales salutations de François Audouze