



wine-dinners

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

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

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



**La Sposata vin blanc de Corse 1946** fut bu à l'aveugle avec un ami qui lui trouva des délices de bourgogne Grand Cru ! C'est un petit clin d'œil, car il y aura au château de la Malmaison en fin d'année une exposition sur l'art de vivre et l'art de la table du temps de l'Impératrice Joséphine. Quelques bouteilles anciennes de ma cave seront visibles à cette exposition.

### Bulletin n° 329

Dîner chez Yvan Roux, Bistrot du Sommelier, Domaines Maisons et Châteaux, dîner d'anniversaire chez mon fils, déjeuner au restaurant Laurent, parties de belote et champagne, dîner de promotion, dîner d'amis.

Après le 118<sup>ème</sup> dîner, direction plein sud. A peine ai-je le temps de faire une sieste que l'on m'entraîne de force (on imagine ma souffrance) pour aller dîner à la **table d'hôtes d'Yvan Roux**. Les journées s'allongent et nous profitons un peu plus des plaisirs de la vue sur la presqu'île de Giens et les îles de la rade d'Hyères.

Le **Champagne Delamotte brut blanc de blancs** est très agréable à boire. Sa simplicité et sa clarté le rendent facile, porteur de plaisir. Babette avec sa sœur finissent de décortiquer un monceau d'araignées de mer qu'Yvan nous prépare en salade, simples, froides, avec une salade au jus de citron et quelques gousses d'ail confit. Ce plat est absolument délicieux. Dès que le saint-pierre cuit à 120° arrive dans sa simplicité sur la table, il est temps de passer au **Champagne Salon 1996**. La première gorgée démontre l'ampleur du saut gustatif et qualitatif entre les deux champagnes de la même maison. Et le Delamotte est un spectaculaire faire-valoir du Salon à la belle complexité. Je le trouve floral, fruité dans l'esprit de groseilles blanches, et d'une délicatesse assez inhabituelle pour ce champagne guerrier. C'est une merveille et le poisson blanc accompagne le breuvage divin avec harmonie. Pour ma fille et mon gendre, ce dîner est empli de parfums prometteurs de l'été et des vacances.

Dans le sud, toujours avec mon gendre, nous ouvrons un **Champagne Substance de Jacques Selosse**, dégorgé en **mars 2008**. J'avoue avoir plus de mal que d'habitude avec ce champagne extrême. Car il est difficile de se raccrocher à des repères. C'est grand, noble, mais c'est extrême. Sur un gigot cuit neuf heures et fondant comme du miel, un **Château Larrivet-Haut-Brion rouge 1992** est une agréable surprise. On n'attendrait jamais un coffre pareil d'une si petite année. Le vin est court bien sûr, et ne déborde pas d'imagination, mais il est plus que buvable et plaisant. Juste après lui, nous goûtons **Château Mouton-Rothschild 1967**. Après quelques minutes d'épanouissement dans le verre, ce vin ouvert deux heures avant le repas nous offre du velouté, de la grâce, et une rondeur apaisante. Mais on est loin du raffinement qu'un tel vin devrait avoir. Et on ne peut pas incriminer l'âge, car la couleur du vin est d'un beau rubis et son niveau dans la bouteille est quasiment comme au premier jour. Ce vin, tout simplement,

n'a pas envie de jouer les grands. Alors, c'est l'inattendu vin de 1992 qui est le plus plaisant des trois, surtout parce qu'attendant moins, on valorise la surprise.

Le **Bistrot du Sommelier** fête ses 25 ans. Nicolas de Rabaudy m'avait raconté qu'il était aux côtés de Philippe Faure-Brac aux débuts de cette aventure. Philippe a su transformer l'expérience en réussite. Plus de cinq cents personnes se bousculent pour venir fêter le propriétaire heureux et son équipe. De jeunes sommeliers en apprentissage offrent à déguster des vins de toutes régions. L'atmosphère est à la fête et au chant, car Philippe a un fort beau filet de voix. Gérard Holz, venu en ami a montré que les pistes du Dakar n'ont pas ensablé sa voix. Patrick Pignol tout sourire a voulu comme moi montrer à ce sommelier de grand talent toute l'estime que nous lui portons.

Il existe un groupement de vigneron de plusieurs régions qui s'appelle « **Domaines Maisons et Châteaux** ». Des domaines prestigieux en font partie, ce qui me conduit à répondre favorablement à leur invitation, même si ce que l'on boira est du monde des vins très jeunes. La réception se fait au premier étage du restaurant « Les Noces de Jeannette », lieu où l'on sent que tradition et bien manger se conjuguent dans la joie.

Le domaine Ostertag fait goûter ses 2007 et j'ai beaucoup aimé le **A360P** (qui n'est pas le nom d'un nouveau virus), **Muenchberg Grand Cru Pinot Gris Domaine Ostertag 2007** présenté par André Ostertag dont la passion me plaît. Dominique Lafon que j'avais vu récemment à l'académie du vin de France est venu lui-même présenter ses Mâcon Les six vins à prix doux par rapport aux vins du Domaine Comte Lafon sont remarquablement faits. J'ai bien aimé le **Mâcon Milly Clos du Four Domaine des Héritiers des Comtes Lafon 2007**. Cette manifestation relativement confidentielle permet de parler plus calmement avec de grands vigneron. Il s'y crée une atmosphère sympathique de dégustation.

Mon fils fête un anniversaire de chiffre rond avec des amis de son âge à son domicile. Il me dit : « n'apporte rien, j'ai tout prévu ». Ce fut vrai. Par une belle soirée de printemps dans son petit jardinet, le **Champagne Pierre Montcuit 1995** se boit avec une facilité rare. Né au Mesnil-sur-Oger, la Mecque du blanc de blancs, il est extrêmement agréable et de belle précision. J'adore ce type de champagnes. Le **Champagne Ruinart rosé sans année** est moins intéressant et un peu court. Il glisse bien en bouche. Les bulots, blinis aux œufs de saumon et autres cochonnailles se dévorent en accompagnant des discussions animées

Nous passons à table, et le **Chevalier-Montrachet Domaine Ramonet 2004** impose le silence par son parfum capiteux et déclenche les bravos par son goût envoutant, profond de riche plénitude. Ma belle-fille a fait un menu très brillant, avec langoustines et coquilles Saint-Jacques crues, une épaule d'agneau confite avec boulgour et aubergines, fromages et crème caramel. Le bordeaux de l'année de mon fils, **Lafleur-Pétrus 1969** est nettement plus avenant que le souvenir que j'en avais gardé. Il faudrait beaucoup d'imagination pour croire qu'il vient de cette maigre année. On se prend même à le trouver gouleyant. C'est dire ! Alors que je suis un farouche défenseur de la langue française, il existe des expressions anglaises qui ont une force d'évocation que le français ne donne pas. Le **Château Latour 1928** est « jaw dropping ». Littéralement, il fait tomber la mâchoire tant on est ébahi. L'instant où on le découvre est saisissant. Il représente toute la justification de la démarche vers les vins anciens et je suis heureux que mon fils ait choisi ce vin de sa cave pour son anniversaire. La richesse d'évocation dont toutes les notes sont subtiles est incroyable. Ce vin pousse au recueillement, à l'intériorisation de saveurs dont on a envie de capter religieusement toutes les nuances, tant il tintinnabule des myriades de douceurs.

Alors, le pauvre **Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1996** qui lui succède n'est franchement pas gâté d'apparaître à cet instant sur le fromage. Rien en lui n'accroche l'attention, tant le mirage du vin de neuf fois neuf ans coiffe de béatitude nos cerveaux tétanisés. Le palais se réveille sur l'**Aleatico** vin doux fortifié de l'île d'Elbe, qui évoque les pruneaux confits, les figues et des saveurs doucereusement orientales.

De ce beau dîner affectueux et chaleureux deux vins émergent, un éblouissant Latour 1928 et un grand Chevalier-Montrachet 2004. Ce fut une très belle soirée.

J'avais, pour des raisons diverses, gardé peu de relations de mes métiers d'avant. Un de mes clients, entrepreneur comme moi, m'avait conservé une fidèle amitié. Nous déjeunons ensemble au **restaurant Laurent** où toutes les tables sont occupées d'habitues, gens qui comptent dans les sphères du pouvoir ou de l'industrie. Nous choisissons des asperges présentées avec un œuf mollet et du parmesan puis un merlan cuit avec une délicate tapenade et des copeaux de chips. Le choix est évident : **Riesling Clos Sainte Hune Trimbach 1999**. On pourrait me reprocher un manque d'imagination dans mes choix de vin, mais le buffle aime revenir laper les eaux qu'il a chéries. Je mesure à quel point l'oxygène est indispensable à ce vin. Car au début, un peu froid, il est agréable mais manque d'étoffe. C'est – comme souvent – la dernière gorgée qui exprime la séduction extrême de ce vin dont la limpidité est une signature reconnue. Que l'Alsace est belle quand elle parle ce discours. Patrick Lair vient nous apporter en fin de repas deux verres de vin de couleur zinzolin. Le vin est tellement jeune ! Il s'agit de **Grand Puy Lacoste 2008**. Ce vin de six à huit mois sans doute se boit avec bonheur. Il est généreux à cet âge. Comment peut-on prédire l'avenir d'un vin qui va mille fois changer de visage ? Celui de ce jour est souriant.

On connaît les modifications de la maîtrise des chiffres depuis que des machines permettent de faire des divisions. Avant cette invention, ce qui peut paraître antédiluvien mais n'approche même pas le demi-siècle, il fallait la bonne table de logarithme ou une règle à calcul pour approcher une division qu'il était impossible de faire à la main. Aujourd'hui, on rapporte que telle voiture a couru l'épreuve de Formule 1 à 213,456 km/h de moyenne. On imagine toute l'importance que revêt la connaissance du chiffre « 6 » placé en troisième position après la virgule, car dire que la voiture avait couru à 213 km/h de moyenne serait d'un banal achevé. La précision existe, car je l'ai rencontrée. C'est au millièmes de seconde près que ma femme a réussi la cuisson d'un loup d'anthologie. Rien. Pas une once d'accompagnement. Pas le moindre petit bout de persil ou l'ombre d'une trace de citron. La nudité pure, une cuisson parfaite et un plaisir premier. Et ça, ça se joue au sixième chiffre après la virgule. Enfoncée la Formule 1. Plus la gastronomie m'intéresse et plus je cherche la rencontre avec le produit pur, cuit sagement.

La belote attire les bouteilles de champagne par une symbiose aussi efficace que celle qui colle le rémora à la raie manta. Le **champagne Laurent Perrier Grand Siècle** est d'une fraîcheur et d'une envie de soif qui pousse aux coinches les plus hasardeuses. Un intermède avec un **Champagne Ruinart** n'est pas à l'avantage de celui-ci car sa structure plus stricte et sa maigre longueur souffrent mal la comparaison. Un **champagne Laurent Perrier Grand Siècle, en magnum** cette fois, montre l'effet déterminant du format du contenant sur le goût de ce romantique champagne. Un Hermitage dont je n'ai pas retenu le nom manque de civilité sur un camembert et se découvre un beau talent sur un fromage de chèvre frais.

Le dîner de ma promotion se tient à **Phôtel de Poulpry**. Le budget de la soirée est particulièrement léger et c'est naturellement le vin qui trinque. Je peine à approcher mon nez et mes lèvres du blanc et du rouge qui pour moi sont imbuables. Ma surprise est de voir que mes camarades peuvent boire ces banals vins du sud-ouest ou de Bergerac sans ciller. Boit-t-on pour avoir les papilles qui se titillent et s'émoussillent ou pour appréhender un vrai goût ? Parmi les souvenirs les plus évoqués, c'est la conférence que fit Salvador Dali aux élèves en grand uniforme qui a marqué nos esprits. Un camarade que j'admirais en Math-élémentaire pour ses notes brillantes et avec lequel j'ai suivi les mêmes classes de Math sup et Math spé, que je n'avais pas revu depuis trente ans me lance : « quand j'ai vu comment tu travaillais, je n'ai jamais compris comment tu as pu intégrer notre école ». Malgré nos âges avancés, on se chambre toujours entre labadens.

La belote a ceci de récurrent qu'on ne sait jamais si l'on est en train de prendre la revanche d'une précédente bataille ou d'en lancer une nouvelle. Le **Champagne Charles Heidsieck mis en cave en 1997** est extrêmement rassurant. L'âge lui a apporté rondeur et sérénité. Il est gentiment excité par la poutargue. Le **Champagne Dom Pérignon 1998** est d'une gracieuse noblesse. Tout en lui est romantique et iodé. En le buvant, je m'imagine gober des huîtres. Evoquant aussi les fleurs blanches, ce champagne nous conquiert. Un **Côtes de Provence, Domaine des Cressonnières 1988** est satisfaisant. Bien sûr, il n'a pas inventé la poudre, même s'il évoque fugacement la pierre à fusil, mais il est fort plaisant à boire, ayant acquis une belle forme d'équilibre avec une râpe bien dominée. Sur un gigot cuit une demi-journée à basse température et un gratin de pommes de terre, c'est un régal. Si le vin peut déchaîner les passions, la belote le surpasse en magnitude dans l'excitation.

Nous sommes reçus chez des amis, face à la mer, par une belle soirée du milieu du printemps. Le **Champagne Henriot en magnum 1996** nous fait une énorme impression. Sa couleur commence à s'ambrer, son parfum est raffiné et en bouche il est généreux, confortable et de belle soif. Il se boit avec un immense plaisir, au point qu'à trois buveurs sur quatre buveurs nous finirons presque le magnum à l'apéritif. Il faut dire que les journées sont longues en cette période de l'année. Les poivrons grillés ne sont pas franchement des amis du champagne, alors que la sauce aux anchois, prise sur un peu de pain, excite bien le champagne chatoyant. Le dos de cabillaud vapeur sur poireaux, gingembre et citron se mange sur un **Quintessence, « R » de Rimauresq, Côtes de Provence 2004**. L'année dernière, j'avais jugé brutal ce vin puissant. Il a gagné en rondeur et son âpreté, caractéristique des bons Côtes de Provence, trouve un écho dans la chair râpeuse et typée du cabillaud. Le vin est très appréciable, et l'on mesure encore plus sa réussite lorsqu'apparaît le **Rimauresq, Côtes de Provence 2006**. Trop jeune, fougueux, il joue dans l'onctuosité et n'a pas encore trouvé la « râpe » que j'aime dans ces vins de soleil.

Nous testons des fromages variés sur les vins rouges et le dessert est une subtile crème au romarin du jardin. Ce dessert raffiné va repousser le **Champagne Dom Pérignon 2000** par une opposition qui stérilise le champagne. Le goût du romarin est tellement prégnant que le champagne est noyé. Il reste dans une coupe un peu du Henriot qui s'est réchauffé. Cela permet de constater que le champagne Henriot accepte le romarin et n'est pas bridé alors que le Dom Pérignon, habituellement floral et romantique, est effrayé et tétanisé par la plante aromatique. Ce sont deux comportements opposés.

Cette belle soirée préfigure les plaisirs de l'été.

Amicales salutations de François Audouze