

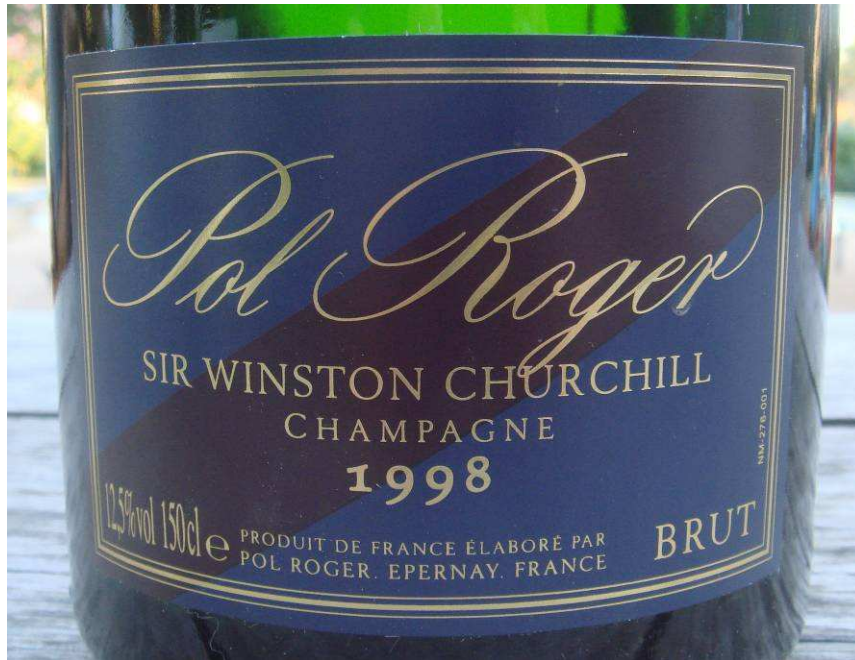


wine-dinners

[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)



Le **Champagne Pol Roger Sir Winston Churchill en magnum 1998** est un grand champagne, peu fréquemment goûté, qui est raconté dans ce bulletin.

Bulletin n° 336

Dîner chez des amis, dîner à la table d'hôtes d'Yvan Roux et de multiples dîners dans la maison du sud.

En ces périodes de grande chaleur, on ne sait plus très bien comment traiter les vins rouges pour les servir à bonne température. J'avais placé une bouteille de **La Courtade Côtes de Provence rouge 1995** dans le compartiment légumes du réfrigérateur. Sorti une heure avant de passer à table, ce beau vin de Porquerolles montre la trace de son passage dans le froid. Le vin est beau, avec un sentiment de râpe terrienne fort agréable, mais ce coup de froid, même léger, gauchit le goût d'un vin de Provence très raffiné.

Le lendemain, nous allons chez des voisins et amis pour dîner. La lune en milieu de premier quartier éclaire la table à travers une forêt de pins majestueux penchés sur une mer dont la houle nous berce de son bruit rythmé. L'apéritif commence avec un **champagne Moët & Chandon non millésimé** qui sert de faire-valoir à un **magnum de champagne Laurent Perrier Grand Siècle** dont la fraîcheur romantique est un plaisir dont nous ne nous laissons pas (c'est le troisième magnum que nous partageons avec ces mêmes amis). Bulots, olives, pignons se grignotent d'un bon appétit.

Par une coïncidence amusante, mon ami ouvre une bouteille de **La Courtade Côtes de Provence rouge 2004**, qu'il a lui aussi fait passer par le réfrigérateur. Et nous aurons la preuve de l'effet négatif de cette mesure lorsqu'il ouvrira une deuxième bouteille du même vin sortant directement de la cave. L'écart est très sensible.

L'objet du dîner est de comparer deux daurades royales, l'une cuite par la maîtresse de maison et l'autre par le maître de maison. Je consulte mon petit manuel virtuel de diplomatie afin de déterminer lequel de nos deux amis doit être flatté. En fait les deux daurades sont excellentes, celle du maître de maison étant plus portée sur la sauge. Et, sous les palmiers dont les troncs sont des piliers de cathédrale, dans l'agréable fraîcheur d'un soir d'été, je suis frappé par l'incroyable évidence que le vin et le poisson collent à la personnalité de cette belle région. Le vin est extrêmement terrien et m'évoque les pins parasols, les truffes encore pleines de terre et les olives noires. La sauge sent les champs et les sous-bois troués par un chaud soleil. Et le poisson, par son goût dont la légère râpe ressemble à celle du vin, consolide l'impression d'une cohérence gustative régionale. Je sens, je respire, je bois et je mange la beauté de la région. Dans la sérénité du soir, ce sentiment me remplit de joie.

Nous nous livrons ensuite à une orgie de glaces de la pâtisserie Ré. J'ai déjà dit que la maison Ré de Hyères donne le « la » des douceurs pâtisseries. Glace à la vanille, sorbet abricot et sorbet framboise à profusion flattent la gourmandise, poussés par des gâteaux secs au goût de revenez-y. Le Grand Siècle laisse la vedette aux parfums des glaces et aux conversations d'une belle nuit sous la lune.

Au détour des repas de vacances, un **champagne Charles Heidsieck mis en caves en 1997** interroge à peine sur un goût incertain. De longues minutes plus tard l'incertitude se transformera en un franc goût de bouchon. Ce n'est pas la première fois que je ressens cette sensation curieuse d'un goût bouchonné qui n'est pas décelable au premier instant, alors que le plus souvent ce goût s'impose immédiatement.

Ma femme prépare une joue de bœuf aux carottes et me demande un vin pour sa préparation. Je saisis un **Chianti Classico Castello di Uzzano 1968**. A l'ouverture, le nez est extrêmement flatteur, chaud, ensoleillé, enjôleur. Plus de la moitié de la bouteille est bu par le plat. Le soir, nous finirons la bouteille sur la joue délicieuse. Ce vin de quarante et un ans est doux et agréable, et m'évoque par certains aspects les Côtes de Provence d'une quinzaine d'années.

Le **Domaine de Nalys Réserve, Chateauneuf-du-Pape 2006** est une bombe. Titrant 14,5° il étale sa puissance alcoolique qui masque les qualités certaines qu'il a. Son nez de cassis et poivre signe les vins modernes. En bouche, l'écran de l'alcool cache une partie du fruité. Saura-t-il vieillir ? Je suis bien en peine de le dire.

Un jeune homme de 28 ans a assisté à tous mes dîners depuis novembre dernier, à l'exception des dîners en Chine. Mordu de vin, convive délicieux et lecteur assidu de mes écrits, il a une furieuse envie d'essayer la **table d'Yvan Roux**. Il arrive chez moi les bras chargés de cadeaux et veut qu'on goûte ensemble un Dom Pérignon 1995 qu'il a apporté. Mais la bouteille a chauffé pendant le trajet, aussi ouvrons-nous un **champagne Dom Pérignon 1998** que j'avais au frais. L'évocation de fleurs blanches et fruits blancs de ce champagne est toujours aussi séduisante.

Ma femme, mon fils et moi, nous nous rendons avec mon ami et sa fiancée australienne chez Yvan. Le **champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill en magnum 1998** est déjà imposant par sa seule bouteille, car on en mesure la rareté. Le champagne est d'une couleur qui commence à s'ambler. La bulle est très active, et la première saveur qui envahit le palais est celle du miel. Le champagne est masculin, viril avec un tracé en bouche direct et linéaire. C'est un grand champagne qui délivre progressivement ses complexités. Les fleurs de courgette en tempura accompagnent sans converser avec le champagne, alors que la délicieuse friture de jeunes rougets interpelle le Pol Roger et lui tire des accents de sincérité. C'est un accord magnifique.

Yvan a ouvert les deux vins rouges à 16h30, comme je lui ai demandé. Les langoustes sont merveilleusement goûteuses et le **Chateauneuf-du-Pape Rayas 1995** leur répond avec exactitude. Ce vin est une splendeur. Plus que d'autres Rayas il est réellement typé Chateauneuf et ajoute cette trace bourguignonne qui le rend si séducteur. Je suis conquis par ce vin de grande plénitude.

Sur deux chapons nous goûtons la **Côte Rôtie La Landonne Guigal 2005**. La journée fut chaude et orageuse ce qui influence le goût du vin. La dégustation ne serait pas la même un soir d'automne. Car ce soir la bombe aromatique et savoureuse n'a pas la cohérence qu'elle aurait dans une atmosphère plus

tempérée. On sent la promesse de grandeur de ce vin immense, mais je n'ai pas le plaisir que pourra donner ce vin dans quelques années.

J'avais prévu un Maury pour le fondant au chocolat mais nous avons déjà tant bu que le Pol Roger accompagne le liquide fondu qui nous plombe de bonheur. A ma grande surprise, mon fils et mon ami ont classé La Landonne en premier de leur vote alors que le Rayas est mon champion, dépassant les autres de la tête et des épaules. Ces deux jeunes hommes sont donc plus accessibles au vin à la folle puissance non encore totalement maîtrisée. La Landonne est une promesse de délices, le Pol Roger est un champagne majeur, et le Rayas me réjouit le cœur. Le plus bel accord fut celui des petits rougets sur le Winston Churchill, suivi de la langouste sur le Rayas. La lune bientôt pleine argente la mer qui ondule d'un accès de mistral. La vague marine rythme notre vague de bonheur.

On peut imaginer que fêter la naissance de mon deuxième petit-fils se répétera. Je propose à mon gendre d'ouvrir un Krug 1982. A bonne école, il me suggère que l'on se « fasse le palais » avant de boire ce champagne de rêve. Il ouvre un **Champagne Henriot 1996** qui est extrêmement plaisant. Si l'on devait donner la définition d'un champagne de plaisir, je crois qu'on choisirait ce champagne qui se boit facilement, sans chichi ou intellectualisation excessive. Ce champagne est bon, résolument bon, joyeux, ce qui ne l'empêche pas d'avoir de la structure et de la personnalité.

La première gorgée du **Champagne Krug 1982** ressemble au rideau que l'on soulève qui donne un aperçu suggestif du vestiaire des filles. Car si l'attaque en début de palais est discrète, le champagne révèle des vagues successives et infinies de saveurs complexes et variées. On ne finit pas de découvrir ce qui se cache derrière les pans de ces rideaux. Le champagne s'amuse à pianoter sur la langue une série d'émerveillements. Le repas n'apportant aucune saveur du raffinement qui conviendrait à cette icône, nous en profitons pour lui-même, pour célébrer un petit être qui agrandit la famille. La liste des prétextes ne s'arrêtera pas là.

La famille s'annonçant nombreuse au mois d'août, j'eus l'idée d'offrir pour cadeau à mon épouse les services d'un cuisinier pour ce mois. Je posai la question à Yvan Roux : « connais-tu un cuisinier qui puisse venir nous faire des plats simples et bio à la maison ? ». Jamais je n'aurais imaginé qu'Yvan prendrait le projet à son compte. La cuisine qu'il nous prépare, essentiellement chez lui au départ, les finitions se faisant chez nous, est calibrée pour des adultes de sa taille, et pour des appétits comme celui qu'il avait lorsqu'il était international de rugby. Les petits kilos que j'avais en un mois gagnés sur la balance sont repris en à peine trois jours. Mais le charme de sa cuisine de grand talent en efface le regret.

Sa cuisine appelle le vin. Mon gendre ouvre de sa réserve personnelle deux Bandol. Le **Château de Pibarnon Bandol rouge 2004** est la démonstration que les Bandol sont de grands vins. Il titre 14° mais grâce à une râpe fort agréable, cet alcool est bien intégré. Le vin est grand, expressif. C'est la définition du grand Bandol.

A côté de lui, le **Château Pradeaux Bandol rouge 2003** est beaucoup plus doux, charmeur, enjôleur. Je préfère le Pibarnon, plus sauvage et austère et j'entends mon cousin qui déclare : « on voit bien que le Pradeaux est un plus grand vin ». Cela montre que les avis sur les vins sont très variés, car malgré l'année 2004, je trouve plus d'authenticité de Bandol dans le Pibarnon que dans le Pradeaux, du moins pour ces vins-là.

Le Pradeaux s'épanouit dans le verre et devient d'un grand raffinement, d'une belle longueur. Le pressentiment de mon cousin était donc justifié, mais je continue, malgré l'élégant développement du Pradeaux à aimer le goût sans concession du Pibarnon.

Par une conjonction heureusement moins rare que les éclipses totales de soleil, mes trois enfants, leurs conjoints et leurs enfants se retrouvent au même moment dans notre maison du sud. La fenêtre de tir sera étroite puisque cela ne se produira qu'un seul jour. Nous sommes neuf adultes et six petits-enfants. Le dîner des petits et le coucher des petits sont une source de décalages horaires, ou, comme dans le théâtre de boulevard, des portes s'ouvrent et se ferment. Au milieu de cette agitation affectueuse et sympathique, j'ouvre un **magnum de champagne Salon 1995**, tout en tranchant des lamelles de jambon Serrano. La couleur est très jeune, d'un jaune transparent, la bulle est forte, et ce qui frappe immédiatement c'est le

charme sans détour de ce champagne. J'ai connu des Salon complexes, intellectualisés. Celui-ci est facile, simple, joyeux et charmant. Et ce qui me frappe, c'est l'équilibre des composantes. Car ce champagne charmeur est totalement solide. On l'aimerait peut-être un peu plus complexe. Mais sa générosité spontanée efface toute interrogation. Sur de petites lamelles de thon rouge, juste grillées, avec un filet de citron vert, le champagne Salon est divin, car il épouse la subtilité du thon.

Le lecteur fidèle de mes bulletins sait que dans ma famille il y a les « Ginette », club regroupant ceux qui aiment les vins modernes et faciles. Nous commençons donc par **Chateauneuf-du-Pape La Janasse 2006**, petite bombe de 15,5° sur la bascule. C'est du jus de cassis pressé assis sur une grenade dégoupillée. Ce vin sert de faire-valoir à un vin que je voulais absolument essayer, « Ginette compatible » comme on dit en anglais. Ce vin, c'est **La Mordorée Chateauneuf-du-Pape magnum 2001**. Le nez est puissant et d'une très grande précision. En bouche, du fait de la chaleur ambiante, l'alcool (14,5°) ressort fortement. Mais on sent qu'il y a dans ce vin puissant une trame énorme. Cassis et fruits noirs sont évidemment présents, mais il n'y a pas que cela. Ce vin est très équilibré, remarquablement fait, et d'un grand plaisir même s'il est encore d'une jeunesse folle. Un indice qui ne trompe pas, c'est que beaucoup plus tard, une heure après le moment prévu pour ce vin, ce qui est resté dans le verre est léger, élégant, et d'une grande subtilité. Si le modernisme est un peu dérangeant, on ne peut qu'applaudir le travail bien fait et la promesse d'un grand vin. Sur une lotte cuite avec des gousses d'ail confit, avec une galette d'oignons confits et des aubergines farcies, le vin est capable de s'adapter à chaque composante, y compris la chair de la lotte. Il s'exprime plus sur l'ail et sur le lit d'oignons.

Deux interprétations de la pêche blanche accompagnent un **magnum de Champagne Dom Ruinart rosé 1990**. La couleur d'un rose de nacre intense réjouit les yeux. La bulle est très active et le champagne est d'un charme surhumain. C'est un des plus grands champagnes rosés que l'on puisse imaginer, de la même race que le rosé Dom Pérignon 1990 en magnum lui aussi. Ce champagne a du chien, de la race, et une sensualité raffinée et l'on se demande si ce rosé ne dame pas le pion au Salon 1995. Ce champagne de classe se sirote dans le calme d'une nuit paisible au rythme des conversations interminables.

Je voulais honorer ma descendance avec trois vins atypiques. Chacun des trois fut une belle surprise, la prime de l'originalité allant sans doute au Dom Ruinart, et la prime de la régularité allant au Salon 1995, sublimé par le format du magnum. Les retrouvailles de la famille, toutes générations confondues, ont pétillé autant que ces délicieux champagnes.

Après une journée de sport, Alban le nouveau-né sert de fausse excuse une fois de plus pour ouvrir un **Champagne Bollinger Grande Année 1989**. Sur des tranches de jambon Serrano, le champagne expressif est impressionnant. Son empreinte est forte, typée, et son final est raffiné. C'est vraiment un très grand champagne.

Le lendemain, notre cuisinier de vacances a créé une brioche pour enserrer le saucisson de Lyon apporté par mon gendre lyonnais. La brioche est un remarquable faire-valoir du saucisson à peine tiède. Le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs en magnum 1995** est confondant de simplicité. C'est le champagne de soif sublimé. On le boit avec facilité, il étanche les soifs, et l'on a envie d'en reprendre, ce qui est un compliment pour un champagne. Brioche, saucisson et champagne cohabitent divinement bien, dans la fraîcheur du soir qui succède à une chaleur lourde apportée par un fort vent de mer.

Amicales salutations de François Audouze