



wine-dinners

21 janvier 12

Bulletin 472 – François Audouze - 1

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

email : francois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Ce **Château Haut-Brion 1989** est connu pour être exceptionnel. Nous l'avons vérifié dans un dîner d'avant réveillon un peu fou.

Déjeuner au restaurant Prunier, déjeuner dîner et déjeuner de Noël, spectaculaire dîner d'avant réveillon dans le sud.

La veille de Noël obéit au même rituel : je suis en charge des achats qui pèsent sur la carte de crédit. Je choisis les truffes à la Maison de la Truffe en les sentant. Qui achètera celles qui ne sentent rien ? C'est au **restaurant Prunier** que je vais acheter le caviar d'Aquitaine que j'aime particulièrement. Etant dans ce lieu que je connais depuis quarante ans, l'envie me prend d'y déjeuner. Je commande trois grosses langoustines mais on m'en sert quatre. Je ne refuse pas. C'est un **Champagne Krug Grande Cuvée** en demi-bouteille qui accompagne mon repas.

Etant un inconditionnel de la brandade de morue, j'en commande une. Elle arrive avec des pommes de terre en morceaux au goût dominant par rapport à celui de la morue à l'ail chiche. Les petits pots de crème de la maison Prunier sont délicieux, surtout celui au café. Lorsque le chef très sympathique est venu me saluer, il m'a confié que la discréption de l'ail dans la brandade est liée à l'envie de protéger la clientèle des retours de parfums. C'est compréhensible mais bien dommage.

Selon la tradition, je me suis fait réprimander d'avoir acheté des quantités trop importantes, ce qui m'a quand même valu de goûter une brouillade d'œufs à la truffe. La grosse truffe qui sentait divinement bon dans le magasin fait fade au milieu des œufs. Elle sera meilleure demain.

C'est Noël. Mon fils et sa famille le fêteront à Miami et ma fille aînée qui vient de passer quelques jours chez lui avec les siens revient juste pour notre réveillon, les yeux marqués par le décalage horaire. Pour elle j'ai ouvert dès potron-minet un vin de Ginette "plus" et l'un de ses "cousins".

Ma fille cadette avec mari et enfants est présente dès midi pour un déjeuner léger. Une sieste est bienvenue pour se préparer au Marathon du soir. Vers 17 heures les cadeaux s'échangent à une vitesse éclair, tant le cadeau qui compte est celui qui n'est pas encore ouvert. Les quatre petits enfants trinquent avec un jus pétillant de pomme et de citron dont la couleur répond à s'y

méprendre à celle de notre **Champagne Dom Ruinart 1990**. La bouteille est jolie, distinguée dans ses tons d'or et de noir. Le pschitt est très marqué même si le bouchon est chevillé. Le parfum est intense et le goût du champagne est profond, racé, noble. Il emplit bien la bouche de sérénité. Les tranches de lomo, saucisson d'échine de porc, et la terrine de foie gras vont surtout accompagner le second champagne d'apéritif, le **Champagne Billecart-Salmon Cuvée Nicolas François Billecart 1969**. C'est un petit clin d'œil à la date de naissance de mon fils qui fêtera Noël six heures plus tard à six mille kilomètres de nous.

L'étiquette de la bouteille est d'une beauté particulièrement raffinée. Le pschitt est faible, ce qui n'empêche pas le pétillant. Le parfum est marqué de fruits confits. En bouche, ce champagne a l'élégance des champagnes anciens où l'on ressent des fruits subtils, confits délicatement. Il est aimable, d'une complexité raffinée et tout le monde l'adore, mais je dois dire que je ressentirai plus que d'autres des signes de fatigue qui standardisent un peu son goût de champagne ancien. Malgré cela, nous n'avons pas boudé notre plaisir.

Nous passons à table et les merveilleuses huîtres Gillardeau se goûtent avec un **Champagne Salon 1999** car je voulais qu'un champagne jeune et tendu accompagne ces coquillages. L'accord est d'un naturel confondant, le champagne tendant l'iode des huîtres comme un arc qui va diriger au centre de la cible sa flèche gustative.

Sur des coquilles Saint-Jacques saupoudrées de grains de caviar d'Aquitaine Tradition Prunier, formant un ensemble sucre et sel au goût impérissable, le **Montrachet Grand Cru Louis Jadot 1995**, qui m'avait fait peur à l'ouverture par son absence d'odorat, crée un accord d'anthologie. Car le vin équilibre à merveille la combinaison du sucre de du sel, aussi bien que celle du gras et du sec. Le vin est profond, trouve un longueur exemplaire qui prolonge celle du caviar. Tout semble dosé avec une exactitude extrême. Nous sommes ravis.

Ayant compulsé plusieurs recettes de sandwiches à la truffe, ma femme a préparé des sandwiches. J'ai eu l'outrecuidance de lui demander d'épaissir les couches de truffe et je pense ne pas avoir eu tort. Sur ce plat, on peut essayer le Montrachet, mais l'accord se trouve idéalement avec la **Côte Rôtie La Landonne Jean-Michel Gérin 1998**. Ce vin répond exactement au tactile du sandwich et à la profondeur de la truffe, mieux que la **Côte Rôtie La Landonne E. Guigal 1996**.

On ne peut imaginer deux Landonne plus dissemblables que ces deux là. Les nez à l'ouverture étaient tout deux charmants, le Guigal ayant infiniment plus de fruit. Maintenant, le Gérin est plus marqué par l'alcool, fait plus vieux alors qu'il est un peu plus jeune, et fait plus bourguignon dans la rápe. Alors que le Guigal est plus velouté, plus riche en fruit, tout luxuriant. Et l'on n'a pas besoin de désigner un vainqueur tant ils sont différents.

Sur le filet de biche à la crème de patate douce, c'est le Guigal qui est de loin le plus adapté. La chair est puissante, au goût imprégnant et le fruit du Guigal lui convient bien.

A la Maison de la Truffe, j'avais acheté des parts d'un brie fourré à la crème et aux truffes. Il est à se damner de gourmandise coupable. Il est onctueux et la crème rafraîchit l'empreinte indélébile de la truffe. C'est fou. Et c'est la Landonne Gérin qui sort son épingle du jeu sur ce fromage.

La tarte aux pommes accompagne un **Château Caillou Haut-Barsac 1921** à la couleur d'un thé noir et au parfum d'une élégance rare. En bouche tout n'est que raffinement, d'une noblesse qui n'appartient qu'à ces liquoreux qui ont dépassé les quatre-vingt automnes. On ne peut pas imaginer, tant qu'on n'a pas bu des vins de ces années 20, toute la grâce, l'élégance et la subtilité de ces sauternes nobles, chatoyants, impériaux.

Ce serait difficile de classer ces vins, mais je risquerai un choix : 1 - **Château Caillou Haut-Barsac 1921**, 2 - **Montrachet Grand Cru Louis Jadot 1995**, 3 - **Côte Rôtie La Landonne Jean-Michel Gérin 1998**, 4 - **Côte Rôtie La Landonne E. Guigal 1996**, 5 - **Champagne Salon 1999**, 6 - **Champagne Dom Ruinart 1990**, 7 - **Champagne Billecart-Salmon Cuvée Nicolas François Billecart 1969**.

J'ai placé le Gérin avant le Guigal alors que j'aurais pu faire l'inverse, pour saluer la performance de cette Côte-Rôtie en pleine possession de sa maturité et qui a le plus souvent, sauf sur la biche, été le générateur d'accords plus justes.

Le lendemain midi, qui est en fait le vrai jour de Noël, nous avons déjeuné des restes et suppléments. Souvent les saveurs sont plus affirmées, aussi bien pour les chairs que pour les vins. Le Salon 1999 sur les huîtres est pertinent avec une facilité déconcertante alors que le Montrachet 1995 n'en veut pas mais s'accorde avec des petites gambas fraîches. Les coraux des coquilles Saint-Jacques juste poêlés forment avec la Côte Rôtie de Gérin un accord saisissant et gourmand. Le Guigal est magnifiquement à son aise avec la biche enrichie d'une sauce à la truffe plus riche que la veille. Le fromage de Brie est toujours un péché de gourmandise. Ces deux repas de Noël furent de grands moments de gastronomie, dans la joie de l'amour familial.

Le réveillon de fin d'année sera celui de la "dream team". Nous sommes dans le sud et nous avons invité Jean-Philippe Durand, le "doctor chief cook" et notre ami japonais Tomo et son épouse. Ils arrivent dès le 29 après-midi et nous faisons le point de nos apports. Dix-huit bouteilles, dont une cassée dans l'avion, ce qui porte à dix-sept les vins à boire au réveillon et aux repas qui vont autour. Comme nous allons au Petit Nice demain, cela fait beaucoup de bouteilles à répartir entre les différents repas possibles.

Pour fêter leur arrivée par un soleil radieux qui dure depuis les trois jours que nous sommes dans le sud, j'ouvre un **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill 1996**, qui vient s'ajouter au programme. Le champagne est d'une plénitude remarquable. Serein, rond, riche de subtilités rassurantes, il se boit avec le sentiment que l'on boit du grand. Je dirais volontiers qu'il n'étonne pas, mais rassure. Avec des tranches de Belota-Belota, c'est un régal.

Pendant que nous buvons, nous répartissons les bouteilles que j'ai alignées sur le manteau de la cheminée et nous élaborons les différents menus. Les vins de ce soir seront : Meursault Perrières Jacques Prieur 1995 / Château Haut-Brion 1989 / Romanée Saint-Vivant Jean-Jacques Confuron 1997 / Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 1988 / Château Filhot 1975.

Le menu, au moment où j'écris, serait : coquilles Saint-Jacques et écrevisses, crème d'avocat, sauce au yuzu, praliné et fumet d'écrevisse / coraux des coquilles au sumac, cumin et fenugrec / boudin blanc à la truffe noire / ris de veau sauce hibiscus rose / filet de bœuf, pomme de terre écrasée à la truffe noire / Aisy cendré / camembert truffe noire de Nicole Barthélémy / stilton / tarte Tatin.

Pour le réveillon, nous avons prévu la crème de la crème : Champagne Clos du Mesnil 1990 / Champagne Krug 1976 / Montrachet Marquis de Laguiche 1993 Joseph Drouhin / Chevalier Montrachet Domaine Leflaive 2000 / Pétrus 1952 / La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1998 / La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1996 / Ermitage Cuvée Cathelin Chave 1991 / Château d'Yquem 1975. Le menu est encore à parfaire. Nous verrons.

Sur le banc de touche, prêts à être ouverts dans les autres temps forts : Chevalier Montrachet Domaine Leflaive 1978 / Chambertin Bouchard Ainé & Fils 1969 / Châteauneuf du Pape cuvée spéciale Henri Bonneau 1998 / Champagne Cristal Roederer rosé 2000.

J'ouvre les vins du premier dîner. Le meursault a un nez d'une rare richesse. Le Haut-Brion 1989 a le nez d'un vin de 2005, tant les tannins explosent dans les narines. La Romanée Saint-Vivant a un parfum d'une rare sensualité, et le Rayas 1988 a un parfum impérial tandis que le Filhot se distingue par une puissance inhabituelle de beaux agrumes.

L'heure du dîner arrive. Les plats seront indissociables des vins, tant les accords auront été exceptionnels. Le **Meursault Perrières Jacques Prieur 1995** est d'un parfum plus riche que ce qu'on attendrait. En bouche, on sent des tas de choses, de la minéralité, du fruit, de la noix qui fait écho à celle de la coquille et c'est le praliné de la sauce qui crée un trait d'union irréel entre le vin et le plat. Le vin est très solide, à maturité, et gardera sa grandeur dans le verre tout au long du repas quand on se plait à le sentir à nouveau.

Jean-Philippe n'a pas pour habitude de manger les coraux des coquilles et je ne comprends pas pourquoi ces organes sexuels ne sont jamais cuisinés par les chefs. Lorsque j'ai vu l'assiette où ils étaient écartés, j'ai dit à Jean-Philippe qu'il fallait les poêler pour le Haut-Brion 1989. Jean-Philippe a eu l'intelligence de leur adjoindre trois épices qui ont donné à ces chairs une vibration qui a créé avec le **Château Haut-Brion 1989** un accord d'anthologie. Cet accord est pour moi une récompense que je pourrais résumer ainsi : "j'ai osé, Jean-Philippe l'a fait". Le vin est une folie. Son parfum est celui d'un vin outrageusement jeune. On dirait celui d'un 2005. Ses tannins sont jeunes, ce qui est une folie. En bouche, il envahit le palais de façon conquérante. Sa richesse, sa force, sa profondeur sont impressionnantes. On le voit bâti pour l'éternité, comme un 1961 ou comme un 1945. On sent que l'on est en présence d'un vin grandiose, pas facile à maîtriser, mais qui en impose. La vibration du corail est immense. Ses tannins, sa mâche, sa richesse sont impressionnantes.

Et l'on prend conscience de la pertinence de l'accord précédent, car le boudin blanc à la truffe donne du Haut-Brion une perception radicalement différente. Le vin devient soyeux, délicat, d'un charme inouï mais sans faiblesse langoureuse. Il est velouté tout en gardant sa force. La cohabitation avec le boudin n'est, sur le papier, pas évidente, mais l'aspect velouté du vin montre la pertinence.

Après ce fantastique bordeaux, lorsque je goûte avant le plat la **Romanée Saint-Vivant Jean-Jacques Confuron 1997**, j'ai un petit mouvement de recul, car son acidité est assez prononcée. Mais lorsque le plat arrive, le rehaussement du vin par l'accord est confondant. Si l'on prend avec une cuiller la sauce à l'hibiscus et si l'on boit le vin ensuite, on est incapable de savoir lequel est lequel, et l'on mesure à quel point cette sauce diabolique inventée par Jean Philippe est pertinente. Ce vin est probablement le plus faible des vins du dîner, mais c'est celui qui a suscité avec la sauce l'accord de loin le plus transcendant.

Lorsque je goûte le **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 1988** je reste sans voix. Et quand mes amis portent ce vin à leurs lèvres, c'est le même silence qui se fait. Ce vin est dans un état de perfection confondant. Il est extrêmement difficile à décrire tant il est complexe. Il est follement bourguignon, mais il a de la puissance en plus. On peut trouver des aspects de vieille rose, de fumé, mais aussi du fruit et de la cerise. Il est envoûtant, car il séduit sans être saisissable. Chaque gorgée est époustouflante. En faisant appel à ma mémoire, je pense que ce 1988 est plus grand que le Rayas 1978 légendaire.

Sur l'Aisy cendré, nous revenons à la Romanée Saint-Vivant qui trouve une vibration nouvelle, pour le camembert truffé, c'est le Rayas qui s'impose, et sur un stilton absolument parfait, le **Château Filhot 1975** montre à quel point il est exceptionnel. Il est doré, d'un ambre déjà prononcé, son nez est riche d'agrumes intenses, et en bouche il est "the right man in the right place". Il joue juste, sans être tonitruant et je l'aime pour cela. La Tarte Tatin, du fait du caramel, ne convient pas au Filhot.

Arrivé à la fin de ce voyage nous nous demandons si un réveillon est utile, puisque nous avons eu un dîner miraculeux. Nous avons vécu des accords irréels et profité de vins immenses. Mon classement serait, pour ce soir : **1 - Château Haut-Brion 1989, 2 - Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 1988, 3 - Meursault Perrières Jacques Prieur 1995 ex aequo avec le Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill 1996.**

Allant contempler les étoiles d'une nuit au ciel clair, nous savons que nous avons partagé un intense moment et bu d'immenses vins sur des accords d'une rare sensibilité.

Amicales salutations de François Audouze