

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25](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)



L'étiquette du **Côtes de Provence rosé Tibouren Clos Cibonne Cuvée Prestige Caroline 2013** est résolument éloigné de tout modernisme, mais ce vin rosé est bon et gastronomique.

De nombreuses opportunités de boire des vins en été en famille et avec des amis, dîner du 15 août qui est une occasion de festoyer.

Des amis viennent prendre l'apéritif à la maison. Le **Champagne Delamotte 2004** est fort plaisant, de bonne et large soif, pour paraphraser le vocabulaire rabelaisien des confréries viniques. Il est suivi par un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1998** qui n'est pas un service à rendre au Delamotte. Car le blanc de blancs est tout en suggestion, en gracilité, alors que le Henriot est en puissance, conquérant, et l'emporte grâce à son charme convainquant. Les deux sont de grands champagnes, très différents, mais il ne faut pas les servir ensemble ni dans cet ordre.

Ma fille aînée et ses filles sont parties, mon fils, son épouse et ses deux enfants viennent juste de partir. L'impression de vide se ressent. Aussi, avec ma fille cadette, nous décidons de ne pas nous laisser abattre. Le **Champagne Krug Grande Cuvée** a une belle force de caractère. Sur de la poutargue, il est un accompagnateur poli. Il a la même gentillesse avec de mini sardines, mais aucune percussion n'est atteinte. Le champagne commence à s'ébrouer sur une terrine aux abats. L'apothéose vient avec un camembert Jort bien fait qui sent presque l'écurie tant il est typé. Là, le Krug s'émeut, vibre, et nous ravit. Il a besoin d'une confrontation musclée. Globalement, le Krug Grande Cuvée sans doute un peu jeune, s'il est racé et de belle complexité, manque un peu de vibration. Il lui faudrait au moins cinq ans de plus.

Ma fille cadette a loué une villa à portée de fusil de notre maison. Nous arrivons chez elle à l'heure de l'apéritif. Elle ouvre un **Pouilly-Fuissé Le Clos de Monsieur Noly Domaine Valette 2002**. La couleur est d'un or prononcé, superbe. Ce qui est passionnant, c'est le final de ce vin. L'attaque est aimable et tout se joue dans le final. C'est une explosion de fraîcheur citronnée intense. Il y a même un léger poivre qui rend le vin encore plus insistant. Sur des chipolatas elles-mêmes poivrées, c'est un régal. Voilà un vin de grand plaisir.

Accompagnée de quelques amis, ma fille cadette vient dîner à la maison. Nous sommes six. L'apéritif nous donne l'occasion d'ouvrir un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1998** qui est différent des précédents que nous avons bus en ce qu'il est nettement plus évolué. On dirait qu'il a dix ans de plus et cela lui va bien. Le bouchon ne fournit aucune indication sur ce vieillissement. Avec des tranches de saucisson fumé d'Auvergne de grande qualité, le mariage se fait et le saucisson élargit le champagne bien rond, affirmé, aux fruits dorés généreux. C'est un champagne très expressif et très rassurant, car le message est limpide. Pas de complication excessive. Nous l'essayons avec des sardines "16/20" très petites puisqu'il y en a de seize à vingt par boîte métallique. Les sardines sont délicieuses, mais l'accord ne se trouve pas avec le champagne soudainement rétréci.

Nous passons à table. Nous voulons montrer à nos invités la qualité exceptionnelle des œufs de nos poules qui vivent à l'air libre et sont nourries d'aliments bio. Que faire boire avec une omelette ? Près du boucher traiteur dont nous sommes fidèles, le marchand de journaux a été remplacé par un caviste en vins. Par curiosité je m'y étais rendu et il m'avait fait goûter un rosé qui m'avait impressionné. Nous buvons donc un **Clos Cibonne Tibouren Côtes de Provence Cuvée Prestige Caroline 2013**. Le rose saumoné est intense, le nez n'est pas significatif. Ce qui frappe, c'est la richesse de construction de ce rosé. Il est puissant, pénétrant, de grande longueur en bouche. C'est un grand rosé gastronomique. L'accord se trouve avec l'omelette onctueuse qui est un régal. Aucun œuf du commerce ne pourrait donner cette délicatesse et ce plaisir.

Le plat suivant est un agneau cuit quatre heures en papillotes, essai de ma femme, avec un pressé de pommes de terre et des aulx. Les trois composantes du plat sont fondantes en bouche. Le plat est réussi. Le **Mas de Daumas Gassac rouge Vin de Pays de l'Hérault 2000** a un nez raffiné qui plante de décor. Nous sommes face à un grand vin. Il a des accents de vin bordelais et je pense qu'à l'aveugle, je serais parti dans la direction de Bordeaux. Le vin est beaucoup plus noble que ce que j'attendais, même si j'attendais une belle performance. Il est rond, avec une complexité charmante et équilibrée et son final truffé se prolonge pour notre bonheur. L'accord est naturel sur les goûts simples et francs du plat.

Je demande alors aux invités de se concentrer car nous allons réaliser une expérience avec le plus grand sérieux. Il y a un plateau de fromages qui nous attend, mais le centre de nos recherches sera le camembert Jort. Il sera accompagné d'un champagne et d'un vin rouge. Nous devons dire avec lequel nous préférons le Jort.

Le **Champagne Salon 1999** est fort, vineux, percutant. Avec le camembert, il donne des impressions de noisettes. Il est fouetté par le Jort de façon très convaincante.

La **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1997** est appréciée par tous. Je la trouve un peu stricte et un peu moins fruitée que d'autres Côtes Rôties de Guigal, mais le fromage excite le vin qui prolonge l'accord d'une grande plénitude.

Pour beaucoup l'accord camembert et champagne est une première et ils sont étonnés que cela se passe aussi bien. Au moment de voter, j'aurais tendance à mettre les deux accords ex aequo, même s'ils sont très différents, mais je choisis l'un des deux.

Le résultat est : trois votes pour l'accord avec La Mouline et deux votes pour l'accord avec le Salon. Si j'avais gardé l'ex aequo, le vote final aurait donné les deux ex aequo. Mais mon choix a été pour La Mouline. L'accord avec le Salon, avec ses goûts de noisette, satisfait l'esprit, alors que l'accord avec La Mouline est beaucoup plus sur la jouissance. La bouche est remplie d'un vin juteux quand le Jort l'accompagne.

Voilà deux accords non conventionnels que nous avons plébiscités. Nous avons continué avec de délicieux fromages dont une originale Torta d'Estramadure Bellota Bellota qui se présente comme une boule très dure dont on mange l'intérieur crémeux à la cuiller. C'est fort et riche en calories.

Le Salon s'est terminé sur une tarte aux mirabelles du jardin. L'un des amis avait apporté une demi-bouteille sans étiquette dont il nous explique le contenu. C'est un limoncello qui ne vient pas de Sorrente mais de Grasse, avec les cinq sortes de citrons de Menton. Ce digestif est d'une traîtrise

absolue, car on ne sent pas du tout l'alcool. On a un jus de citron d'une pureté exceptionnelle au point que l'on en ressent la pulpe. Et il se boit si bien que la demi-bouteille s'est asséchée en un temps record.

L'ambiance s'en est ressentie au point que sur un sujet futile, un fou-rire nous a tenus hors d'haleine pendant un bon quart d'heure. Ce fut une belle soirée d'été.

Le 15 août est traditionnellement l'occasion de repas de bonne chère et de grands vins. Les amis arrivent la veille par l'avion du matin. Pour donner le coup d'envoi des festivités, l'apéritif est dédié au **Champagne Krug Grande Cuvée**. Il est accompagné d'anchoïade et de tapenade sur des gressins. Le champagne est noble, généreux, construit, et s'il satisfait le palais, je lui reprocherais d'être un peu trop consensuel. Le repas qui suit, à base de poulet grillé, est à l'eau pour ménager nos montures.

Le soir, l'apéritif est au **Champagne Delamotte 2004**. Ce blanc de blancs est fort agréable, facile à vivre. Le saucisson d' Auvergne lui va comme un gant. Le champagne est clair, fluide, et lorsqu'il se réchauffe dans le verre, on sent que la matière vineuse est de grande qualité.

Les chipolatas cuites à la plancha accompagnent un **Château de Pibarnon rouge Bandol 2000**. Le nez est entraînant. L'attaque est franche, puissante, de belle garrigue. Les chipolatas souvent poivrées mettent en valeur le vin qui se distingue par un velours extrême. Ce vin est tout en charme. Il n'a pas une grande longueur, mais il compense par une séduction qui ne laisse pas insensible. C'est manifestement un grand vin. Les pommes de terre en quartiers cuits avec des citrons du jardin sont superbes et il faut éviter de boire le vin immédiatement à la suite. Quelques fromages font briller le beau Bandol ou le Delamotte lorsqu'il s'agit du Brie. La salade de pêches se déguste avec de l'eau pour seule compagne. C'est demain que les choses sérieuses vont commencer.

Le dîner du 15 août, c'est une institution, occasion d'ouvrir de belles bouteilles entre amis. Nous serons six, dont cinq buveurs. J'ouvre tous les vins vers 17 heures, sauf les deux 2000 rouges dont je souhaite une ouverture de dernière minute pour bénéficier de l'éclosion du fruit de ces deux champions.

Le premier acte de l'apéritif met en présence des petites sardines avec le **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1979**. La bouteille est toujours aussi belle, avec ses rondeurs biseautées et le vin est d'un or glorieux. Le nez est très expressif. Le vin est grand, opulent, majestueux, avec de jolis fruits jaunes. Le champagne est confortable avec une acidité citronnée très légère. Alors que le champagne Henriot avait eu du mal avec les petites sardines, l'accord se trouve avec ce vin de presque 35 ans. Sa maturité s'accompagne d'une jeunesse exaltante. On dirait que ce champagne est au sommet de sa forme.

Le **Champagne Substance Jacques Selosse dégorgé en 2006** lance le deuxième acte de l'apéritif avec du jambon Pata Negra. Le jambon est assez sec, a relativement peu de gras et n'a pas cette sensation de noisette. Mais il va bien avec le champagne qui présente un saut gustatif par rapport au précédent qui est considérable. J'ai toujours peur avec les dégorgements très anciens de Substance, mais là, force est de constater que celui-ci est exemplaire. Sa couleur est aussi foncée que celle du Mumm, son parfum est intense, et en bouche, il a une longueur infinie par rapport à celle du Mumm. Le vin est puissant, solide sur ses bases, et emporte le palais dans une danse de plaisir. C'est un très grand champagne terriblement vineux.

Nous passons à table et le vin blanc va accompagner une friture de petits rougets relativement peu convaincante, car la panure est trop présente, et des grosses crevettes d'un goût exquis, jointes à d'originales lamelles de courgettes. Le **Vina Tondonia Gran Reserva Lopez de Heredia Rioja blanc 1991** est une découverte. Je n'ai aucun repère. Si le vin boude la friture, il s'approprie les crevettes pour offrir une palette aromatique étendue. Ce vin de soleil, chaud et généreux est confortable, mais il n'offre pas énormément de complexité. Il est très correct, évoque quelques chardonnays américains. Il est probable qu'on l'oubliera dans peu de temps.

Le **Château Latour 1974** est d'une bouteille "rhabillée" au château en 2003, ce qui veut dire qu'elle a toujours son bouchon d'origine. Le nez à l'ouverture montrait une grande délicatesse. Maintenant, je ressens un peu de poussière qui n'est pas loin d'évoquer un goût de bouchon mais cette impression fugace ne durera pas. Ce vin est de belle race et il est apprécié par mes amis, mais je suis gêné par le côté poussiéreux qui vient masquer le potentiel du vin. D'une petite année, il a la discrétion polie. Le voile qui le masque m'enlève une partie du plaisir.

L'agneau cuit à basse température est fondant. Le pressé de pommes de terre est enthousiasmant. Il faut bien cela pour deux seigneurs. La **Côte Rôtie La Turque Guigal 2000** est toute en fruit. Elle est généreuse, mais elle offre une belle subtilité gracieuse. Ce n'est pas un vin qui passe en force. Malgré ses muscles saillants, il fait gant de velours.

A côté, **Vega-Sicilia Unico 2000** se distingue par cette caractéristique qui me comble d'aise : la fraîcheur est mentholée avec de petites traces de fenouil.

Les deux rouges sont magnifiques et fondamentalement différents. Les départager serait difficile. Je dirais qu'en début de dégustation, c'est la fraîcheur mentholée de l'espagnol qui le met en tête. Et en fin de soirée, c'est la grâce subtile de La Turque qui lui donne la palme.

Bien évidemment les trois rouges ont accompagné un camembert Jort dont nous sommes friands, et fort agréablement le Latour a, pour un instant, oublié son voile de poussière. Il est devenu charmant et distingué.

Des tranches de mangue légèrement caramélisées ont fait tourne et retourne sur la plancha. C'est un **Château d'Yquem 1990** qui va en profiter. Ce qui est fascinant avec Yquem c'est que la question de sa qualité ne se pose pas, il est parfait. Pourquoi le comparer avec d'autres millésimes dont on a la mémoire, quand on profite d'un tel moment de luxure pure. Ce 1990 est très équilibré, très jeune encore comme en atteste la couleur. Il est tout simplement une "sex bomb" de sauternes.

Les discussions animées nous ont portés jusqu'à deux heures du matin. Nous nous sommes endormis heureux d'avoir vécu un moment d'amitié ponctué de bonne chère et de grands vins. Yquem sera toujours Yquem, les deux 2000 sont fascinants et le Substance est un champagne incontournable. Quel bonheur !

Amicales salutations de François Audouze