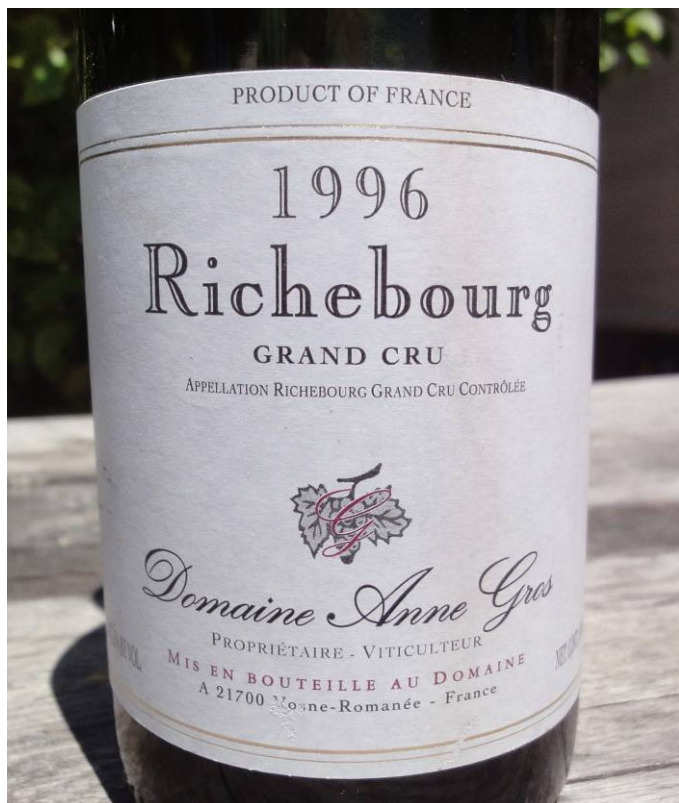


[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

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

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



Ce **Richebourg domaine Anne Gros 1996** est raconté dans ce bulletin. Il a illuminé un repas de vacances

Bulletin n° 388

Plusieurs repas de vacances dans notre maison du sud et plusieurs repas à la table d'hôtes d'Yvan Roux.

Heureux d'être au bord de la mer, j'ai choisi une bouteille à la tête sympathique. On voit que c'est Salon, mais l'année n'est pas lisible, car le papier qui enveloppe la bouteille s'est collé sur l'étiquette, cachant le millésime. J'ouvre la bouteille, et le bouchon m'indique 1980. Comme il n'y a jamais eu de 1980 en Salon, serais-je le seul au monde à boire Salon 1980 ? Je demande à ma femme de contrôler et elle me dit avec certitude : 1980. En fait, il y a des striures verticales qui ont fermé un 3 écrasé et il s'agit du **champagne Salon 1983**.

La couleur est déjà d'un ambre délicat. C'est encore jaune, mais coloré de thé. La bulle n'est pas explosive, mais elle a la densité que j'aime : ça picote délicieusement. En bouche, on entre dans le monde de l'étrange. Le vin est fumé. Il n'y a quasiment pas de fruit. Et tout est étrange. Je ne reconnais pas Salon. Le champagne est dévié, c'est sûr, mais il mérite l'intérêt. Et c'est maintenant qu'une disposition d'esprit va intervenir : quand on est 'embarqué' avec un vin dévié, soit on l'ignore, soit on va chercher ce qu'il pourrait raconter.

C'est un champagne à la bulle polie, au piquant joli agrémenté d'un poivre fort, qui ressemble à du thé au poivre. Il y a un peu de bois d'un navire du 17ème siècle, macéré dans des mers hostiles, mais surtout ce thé poivré. Sur un délicieux foie gras, le champagne fait bonne figure, car son poivre picote le foie gras.

Ce qui est prévu ensuite, car aucun vin n'était au programme, c'est une laitue avec quelques câpres. L'association Salon 1983 et câpre, ça arrache. Ça me fait penser aux Tontons Flingueurs, et à la grande Lulu, car ça interpelle, et tout d'un coup, le poivre de l'un et le vinaigre de l'autre se confondent dans une sensation violente. Et j'adore.

Comme je voulais voir jusqu'où irait ce Salon, je l'ai essayé sur des abricots peu mûrs, espérant que l'acidité des jeunes abricots piquerait le Salon, mais ils ne se causent pas. En revanche, une pêche blanche à peine mûre a provoqué un déclic dans le Salon, car dans l'ADN de Salon, il y a de la pêche blanche. Et là, j'ai aimé.

Au bout du compte, Salon 1983 est l'un des plus faibles Salon qui existent, mais c'est Salon, et avec l'âge, qui ne l'a pas vraiment arrangé, j'ai voulu l'aimer, et il me suffit de quelques bribes d'amour de sa part pour que je sois heureux. Un vin peut être aimable quand on a envie de l'aimer. Et les circonstances, comme aujourd'hui une journée proche de la mer ou en mer, influent sur ma capacité à l'accueillir.

Mon fils et mon petit-fils nous rejoignent dans le sud. Après une journée caniculaire, il reste une petite soif pour un **champagne Perrier-Jouët brut cuvée Belle Epoque 1998**. La couleur est claire, la bulle est active et le champagne, très léger, se caractérise par un fumé qui me semble provenir de l'intensité de la liqueur de dosage, mais qui ne donne aucune impression de vin trop dosé. Plus le champagne s'aère et plus il devient délicat. Sur du foie gras, c'est un délice. Voici un champagne que je bois peu, qui mérite l'intérêt, car son romantisme et sa délicatesse sont charmants.

La canicule s'installe. Lorsque l'on fait du sport, les polos dégoulinent de sueur. Après une partie de tennis acharnée et une douche réparatrice, des amis arrivent pour dîner. Le vrai coup d'envoi des vacances, c'est lorsque explose dans les airs un bouchon de **Champagne Laurent-Perrier Grand Siècle en magnum**. Car à cet instant, ça sent vraiment les vacances. Et la première gorgée de champagne, juste après le sport, provoque une sensation de plaisir qui est la même que de boire un bière juste après un sauna. Le corps aspire le liquide avec envie et volupté. La bulle du champagne est fine et picote agréablement le palais. La couleur est pâle et le vin évoque les fruits blancs, comme la groseille blanche et la pêche blanche. C'est manifestement un champagne de soif car il désaltère avec une franche joie de vivre. Je me laisse conquérir par son charme. Son équilibre, sa longueur sont très convaincants, nettement plus enthousiasmants que lors des dégustations d'hiver. Si l'on accepte d'effacer ce que la formulation a de péjoratif pour d'autres vins, je dirais volontiers que ce champagne est un champagne de piscine, c'est-à-dire qu'il atteint son excellence en été. Un très bon Pata Negra met en valeur son côté floral, de la poutargue fait apparaître de l'iode. Sur un foie gras que l'on peut à sa guise frotter de traces d'une confiture de citron, le champagne trouve sa plus belle expression, toute de sérénité.

Sur un grenadin de veau cuit plus de trois heures à basse température, tendre et rosé comme un cuisse de nymphe émue, la **Côte Rôtie La Turquie Guigal 2000** est une pure merveille. Ce vin est enthousiasmant car il est un hymne à la joie. Le nez est marqué par la joie de vivre et en bouche le vin est juteux, joyeux, multiforme, naturel. On aime chaque gorgée. Il y a dans ce vin du poivre en grain et des feuilles de menthe. Il combine force et fraîcheur. Ma femme a préparé de minuscules pommes de terre juste plongées dans l'huile, que l'on croque avec la peau. Et cette saveur apaisante enhardit La Turquie qui devient, à cet instant, le plus beau cadeau du monde. Qu'y a-t-il de plus joyeux, de plus voluptueux que ce vin riche et entraînant ? Ce soir, comme sans doute chaque fois, il nous a transportés aux cimes du bonheur.

Nous avons fini le champagne toujours aussi floral sur des petits palets qui ont entretenu nos discussions juste que tard dans la nuit.

Peu de jours après, pour mon fils, et sur une épaule d'agneau extrêmement goûteuse et de petites pommes de terre sautées, j'ouvre une **Côte Rôtie La Turquie Guigal 2003**. L'effet de la température est déterminant pour un tel vin. Nous avons eu du mal à obtenir la température idéale, aussi est-ce un vin lourd, puissamment charpenté, fort de fruits noirs comme le cassis, poivré que nous avons apprécié, mais sans avoir l'émotion que pourrait donner cette Turquie si elle avait trouvé le vibrato que donne une température exacte.

Jonathan, jeune complice de beaucoup de dîners amicaux, descend dans le sud avec ses parents et sa fiancée. Il souhaite montrer à son père la **table d'hôtes d'Yvan Roux**. Il nous invite amicalement à nous joindre à son cortège. Par une lourde soirée d'été, devant une mer sans le moindre frissonnement, plate comme un miroir, la vue de la terrasse est toujours aussi merveilleuse.

Yvan tranche de fines lamelles d'un jambon Pata Negra de Séville qui est d'un goût parfait. Le gras, la douceur de ce jambon sont dosés idéalement. J'ouvre un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs en magnum 1988**. Ce champagne est extrêmement plaisant. Sa couleur est celle d'un minot, alors qu'il a vingt-deux ans. La bulle est fine et active, le nez est racé, et le plaisir de boire est extrême. C'est un vrai champagne de soif au goût de revenez-y. Avec le jambon, l'association est tellement naturelle qu'ils sont faits l'un pour l'autre.

Nous passons à table sur la grande terrasse, et l'entrée consiste en une fleur de courgette, un beignet de lotte et un « foie gras » de lotte au basilic, la préparation des foies ressemblant visuellement à s'y méprendre à un foie gras. Cette partie de l'entrée se marie très précisément avec le champagne. La fleur de courgette est agréable et le beignet de lotte, absolument délicieux, donne envie d'aborder le **Meursault Clos de la Barre Domaine Comtes Lafon 2000**. La couleur du vin est d'un beau citron clair. Le nez donne une image de sérénité et d'équilibre. Et en bouche, le vin qui n'est pas trop puissant joue agréablement de sa fraîcheur mariée à des effets de beurre et de lait discret. C'est un beau vin, qui profite de l'accord avec la lotte.

Mais le véritable régal pour ce vin, c'est un divin carpaccio de pélamide avec son pesto et des tomates confites. La chair de cette bonite est d'une douceur extrême. Elle fond en bouche et le meursault répond au quart de tour à sa douceur. Un meursault plus puissant eût dominé. Celui-ci ajoute sa grâce à celle d'une chair rose terriblement fondante.

L'esquinade est présentée en copeaux dans sa coquille, au beurre salé, avec une ratatouille. Ma femme est ravie de la qualité expressive de cette chair. L'**Hermitage Chave rouge 1997** est exactement ce qui convient pour créer un accord de texture de première grandeur avec le décapode. On retrouve avec ce vin les problèmes de l'été : très sensible à des variations infimes de températures, il ne nous a jamais donné ce dont il est capable, n'arrivant pas à passer à la vitesse supérieure. Il a fallu attendre deux plats pour qu'il soit assez frais et décline sa finesse extrême.

A l'inverse du Chave, le **Châteauneuf-du-Pape Beaucastel Hommage à Jacques Perrin 2001** est immédiatement glorieux. Quel beau vin. Il se marie très bien à une liche crue et cuite aux sésames avec une purée de poivron au piment d'Espelette. Le vin est riche, charnu mais aussi élégant et accueillant.

Le chapon à l'ail rose confit et thym de Sisteron a une chair que j'adore. Quel beau poisson ! Sur cette chair, les deux vins conviennent. Mais mon cœur va pencher vers le Chave, devenu enfin spirituel, qui a l'élégance des années calmes, ce qui lui convient. Les deux vins sont passionnants. Le Châteauneuf a été constamment grand. L'Hermitage, quand il a brillé, a montré une délicatesse et une richesse expressive remarquables. Il est clair que boire de grands vins par de grandes chaleurs n'est pas le meilleur service à leur rendre.

La pêche rôtie au thé, miel en sabayon se marie avec une grande pertinence au **Château d'Yquem 1990** à la robe très jeune. Ce sauternes à la couleur encore pâle est d'une grande solidité. Il est droit dans ses bottes, fidèle à la ligne historique d'Yquem. C'est un très bel Yquem jeune.

Yvan Roux a démontré une fois de plus que ses choix de poissons sont pertinents et que ses cuissons sont d'une exactitude millimétrée. Les chairs les plus belles ont été pour moi le carpaccio de pélamide, l'araignée de mer et le chapon à l'ail. Les accords les plus beaux sont le Pata Negra avec le champagne, le chapon avec le Chave, le carpaccio avec le meursault. Pour les vins, ma préférence va au champagne Henriot, qui profite mieux des fortes chaleurs puisqu'il rafraîchit le palais, puis au même niveau les deux vins rouges du Rhône. Dans une ambiance amicale, devant un panorama grandiose, avec une cuisine exacte, de beaux produits et de grands vins, les vacances ont un sel particulier.

Mon gendre arrive deux jours après par l'avion. A peine sort-il de l'aéroport, quelques baisers à ses enfants et nous voici de nouveau à la **table d'hôtes d'Yvan Roux**. Le Pata Negra est toujours là pour nous accueillir, petite merveille d'équilibre entre le gras et le doux, le sel jouant en sourdine, ce qui est bien. Nous le dégustons sur un **Champagne Bollinger Vieilles Vignes Française 1999**. Dans le calme du soir, lorsque les nuages rosis de soleil couchant se reflètent sur la mer, le champagne dans nos verres prend des couleurs d'un rose délicat, alors qu'il est blanc comme un diamant. Le nez est un régal de subtilité. Le mot qui convient à ce champagne est grâce et féminité. Nous sommes dans de grandes subtilités et ce qui m'impressionne, c'est que le final, plus il se prolonge en bouche, plus il devient fumé, lourd et marqué d'épices, influencé par la profondeur du jambon espagnol.

Yvan a préparé de nouveau le plat de carpaccio de pélamide avec son pesto et des tomates confites. La chair est toujours aussi délicate, mais l'accompagnement est un peu fort pour le champagne. Yvan nous avait montré deux magnifiques langoustes, et nous avait prévenus qu'il y aurait une surprise. Lorsque les

assiettes sont servies, il faut quelques secondes d'accommodation pour comprendre qu'il y a sur chacune d'elles une demi langouste et une demi cigale. Quel bonheur ! Je commence par la langouste à la chair divine. Tout ici combine tendresse et force. Le corps est charnu, mais en même temps délicat. J'adore cette chair immense. Nous essayons le **Champagne Krug Grande Cuvée** dont la force très juvénile correspond à la langouste. Alors que je suis un amoureux des cigales, avec leur côté noisette, je préfère nettement la chair de la langouste. Peu après le dîner, lorsque j'indique ma préférence à Yvan, je suis bien embarrassé de dire si j'ai préféré la langouste pour sa chair pure, ou pour le fait que je l'ai mangée en premier, dans la fraîcheur de sa cuisson, alors que la cigale a été mangée plus tard, refroidie par la brise venant de la mer.

Le Krug est un bon compagnon des crustacés, même si ce n'est pas un multiplicateur de vibrations. Ce champagne est solide, demanderait quelques années de vieillissement de plus pour atteindre sa plage d'excellence. Je serais bien incapable de dire lequel des deux champagnes est le meilleur, car le Krug joue dans l'affirmation de soi, qui n'exclut pas la complexité, et le Bollinger joue dans l'élégance raffinée, juste suggérée.

Un soufflé à la vanille a trouvé un très joli écho avec le Krug qui a su faire un contrepoint à la richesse expressive de la vanille sucrée par le soufflé. Ce fut un bien agréable dîner de famille chez le prince des cuissons.

Mon gendre va repartir. Un dîner s'impose. Il se trouve qu'Yvan Roux participe à la formation de commis dans le domaine de la restauration. Un de ses employés s'est lancé dans la boucherie, mais fait aussi traiteur et l'on sent en lui un besoin d'excellence. Mon gendre a rapporté de sa boutique un jambon Pata Negra et un grenadin de veau. Nous allons ensemble avec mon gendre, ma fille et mon petit-fils dans les bras de sa mère chercher dans ma cave de quoi structurer le dîner. Un vent chaud et sec de type saharien recouvre notre région, au point de porter les températures au-delà de 35°. Il faut donc gérer au milli degré les températures de ce que nous boirons.

Guillaume a choisi un jambon du sud ouest de la France fait selon les méthodes ibériques et un Pata Negra. Le **Champagne Salon en magnum 1997** est prévu pour les accompagner. Le premier contact avec le champagne est absolument féérique. Par rapport au Vieilles Vignes Françaises et au Krug Grande Cuvée, il n'y a pas l'ombre d'un doute, ce Salon les transcende. Ce champagne est d'une affirmation incroyable. Il y a en lui un tempérament guerrier, alors que le champagne n'est fait que de fleurs blanches et roses et de fruits des mêmes couleurs. Le jambon français est intéressant, mais il n'a rien du gras de l'espagnol. Aucune comparaison n'est possible. Le champagne réagit magnifiquement au gras noisette du jambon. Et la poutargue qui suit virilise le champagne dont l'équilibre est impressionnant. Après les millésimes 95 et 96 beaucoup doutaient de la solidité du 97, sauf Didier Depond qui me disait : « tu verras ». Ce 1997 est spectaculairement Salon, dans la ligne de ce que j'adore de ce champagne d'exception.

Le grenadin de veau a été cuit à basse température et se présente avec un teint de rose et une tendreté qui sont incroyables. Le **Richebourg Anne Gros 1996** est, à mon sens, une des preuves de l'existence de Dieu. J'ai rarement bu un vin à l'équilibre sensoriel aussi réussi. J'ai bu des grands bourgognes typés. Celui-ci est une leçon, car il n'a aucune aspérité. C'est l'équilibre dans le charme le plus absolu. Quel grand vin subtil, caressant, féminin, intense dans la subtilité. On est dans un rêve éveillé. La viande à la chair douce épouse parfaitement le discours de ce Richebourg parfait. Si Henri Mayer a fait des vins archétypaux, je ne suis pas loin de penser qu'Anne Gros est dans cette même ligne. Dans une chaleur qui préfigure les cataclysmes du futur, il était inutile d'aller plus loin. Avoir dans un repas simple un Salon 1997 au sommet de son art, car il décline l'identité de Salon avec un talent rare, et avoir une perfection de subtilité bourguignonne grâce à ce Richebourg d'Anne Gros, c'est un privilège dont nous avons joui goulument.

Amicales salutations de François Audouze