



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)



Ce **Montrachet Chartron et Trébuchet 1991** bu à l'hôtel des Roches au Lavandou est d'une belle élégance.

### Bulletin n° 391

Repas de famille dans le sud, dîner à l'hôtel des Roches, déjeuner à la table d'hôtes d'Yvan Roux et dîner d'amis dans le sud.

Avec ma fille et mon gendre, nous avons fêté la joie d'être ensemble cet été en allant au Petit Nice à Marseille. Le lendemain, un dimanche, est leur dernier jour chez nous. Qui dit dimanche dit agneau et sur le barbecue deux épaules d'agneau rôtissent. Le déjeuner se fait « forcément » à l'eau, car la veille fut redoutable. Quand on ne boit pas, l'appétit ne suit pas, aussi l'une des épaules n'est pas entamée. Le soir du dernier jour, il faut bien fêter ça. J'avais apporté dans le sud des magnums de Dom Pérignon et jusqu'ici, je n'en avais ouvert aucun. Il faut en ouvrir un, et c'est maintenant.

S'il est un vin qui est considéré comme un symbole du luxe le plus pur, c'est Dom Pérignon. Mais pas un Dom Pérignon, un magnum de Dom Pérignon. Celui que j'ouvre est un **Champagne Dom Pérignon magnum 1998**. Mon gendre a l'idée de faire des tempuras de lavande. Il est envisageable qu'un écho se fasse avec le champagne. Mais la lavande est trop forte et rien ne peut l'adoucir. L'amertume finale est trop prégnante. Seule la mémoire de la lavande arrive à exciter le Dom Pérignon succulent. Ce champagne est dans la ligne des Dom Pérignon historiques. A ce stade de sa vie, il joue mezzo voce. Il va se réveiller à plusieurs occasions au cours de la soirée et confirmer son excellence, mais il est à cet instant précis dans une phase prudente.

Ma femme fait des tempuras de rondelles d'oignon, qui conviennent parfaitement au champagne. Nous poursuivons sur de la boutargue qui excite délicieusement le Dom Pérignon qui développe ses notes florales. Ce moment est romantique, entrecoupé par la nécessité de coucher les chères têtes blondes dont les rires et les cris ont animé notre été.

Si je suis heureux d'ouvrir un Dom Pérignon en magnum, parfait symbole du bling-bling que nous assumons sans la moindre difficulté car le champagne qui en est la cause est un grand champagne, j'ai beaucoup plus d'émotion à ouvrir une bouteille que je ne pourrai sans doute jamais plus acheter, qui est un **Rimauesq, Côtes de Provence 1983**, d'une année probablement introuvable.

Mon gendre a pris en main l'épaule qui avait été cuite au barbecue ce midi et décide de la cuire à la vapeur, sur une botte de branches de romarin. Connaissant le vin, j'ai suggéré que l'on rajoute des olives noires

dans la cuisson. La chair qui apparaît dans nos assiettes est d'une tendreté sans commune mesure avec celle de l'agneau de ce midi. Elle est fondante, typée, parfumée au romarin.

Ce Rimauresq est un vin exceptionnel. Il est grand, intelligent, accompli, et montre à quel point l'âge apporte des qualités incroyables aux Côtes de Provence. Je n'ai pas peur de dire, en ayant la mémoire des vins du Petit Nice, que ce Rimauresq est plus vibrant que le Rayas de la veille. Car il y a une finesse, et une justesse de dosage qui sont exceptionnelles dans ce vin. Et les olives noires ajoutent un supplément d'âme. Le mot qui me vient en goûtant ce vin est celui d'intelligence. Il est remarquablement fait et joue sur les notes du Côtes de Provence sans la moindre faute. C'est un plaisir de boire ce vin équilibré, jouant juste, charmeur et dosé qui résonne sur les olives de façon diabolique.

C'est un sentiment de fierté qui m'anime en constatant le succès de ces deux vins. Mais c'est le Rimauresq 1983 présenté dans une bouteille bourguignonne qui m'émeut le plus, car il confirme les bénéfices de l'âge pour ces vins, et parce qu'il est probablement l'un des derniers que je boirai de ce millésime.

Le lendemain, ma fille, mon gendre et leurs enfants sont partis. N'était le violent mistral, tout ici respirerait le calme absolu. Il reste des fonds de champagne et de vin rouge. Un petit plateau d'apéritif avec foie gras, compote de poivrons et diverses vérines met en valeur le Dom Pérignon dont la bulle s'est à peine assagie, mais dont l'expressivité vineuse ressort avec encore plus de force. C'est le lendemain que ce champagne montre sa profondeur. Du même traiteur italien fournisseur du plateau, j'ai acquis un petit pot de crème de cèpes à la truffe blanche. Si la truffe blanche « pèse » 2% de la composition de l'ensemble, le prix et l'odeur en ont tous les deux capté largement plus. Tartiner cette crème odorante sur du pain est un bonheur pour le champagne, et quand il est vide, c'est une explosion de joie sur le Rimauresq. Car ce vin a tous les accents de l'olive noire, qui malgré l'opposition des couleurs blanc et noir, a beaucoup de points communs avec la truffe blanche. Et la continuité du vin avec cette crème est un régal. Ce Rimauresq 1983 est définitivement un grand vin aux tonalités d'olive noire, de cèpe et de truffe blanche. Quand les deux bouteilles sont vides, c'est comme si l'on avait éteint un feu d'artifice.

Matthias Dandine ayant quitté les fourneaux de l'Hôtel des Roches au Lavandou, nous voulons lui rendre visite avec des amis dans sa nouvelle installation à Bormes-les-Mimosas. Mais le restaurant est plein. Aussi avons-nous la curiosité de découvrir la nouvelle cuisine de **l'Hôtel des Roches**.

Sur la terrasse qui surplombe la mer, un trio interprète des mélodies brésiliennes. Le **Champagne Louis Roederer 2003** arrive à peine chaud et n'est pas très excitant sur la première gorgée. Ce n'est que lorsqu'il est bien frappé qu'il commence à devenir plaisant, sans toutefois briller.

Nous commandons des plats différents. Les miens sont un risotto à la truffe d'été et jambon d'Espagne qui est très bien exécuté, avec une truffe goûteuse et abondante, et un merluchon succulent. Nous apprenons que c'est le second de Matthias Dandine qui a pris la suite. Il a l'étoffe pour voler de ses propres ailes.

Le **Montrachet Chartron et Trébuchet 1991** a une couleur très légèrement ambrée. Le nez est capiteux. En bouche le vin est grand. S'il montre un peu de maturité, qui lui donne du fumé, il a suffisamment de fruit et d'ampleur pour nous plaire. Il n'a pas le coffre d'un Montrachet d'une grande année récente, mais j'aime beaucoup son élégance.

Le **Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape 1990**, dès le premier instant, est glorieux. C'est un vin généreux, plein en bouche, d'une mâche agréable. C'est un très grand vin au sommet de sa forme. Un fort dépôt collé au verre sur plus de la moitié de la surface indique peut-être un problème de cave ou une exubérance des tannins. Cela n'a pas altéré le vin qui nous a ravis.

Quand arrive une assiette de fruits rouges, les verres sont vides. Un **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 1995** montre un saut qualitatif majeur par rapport au premier champagne. Ce champagne où le miel côtoie les fruits jaunes est d'un plaisir immense. Il a la carrure de Pierre Emmanuel Taittinger, et une joie de vivre du même moule.

Les services du bar et du restaurant mériteraient d'être améliorés. Mais nous retournerons en ce lieu pour la vue splendide sur la mer et pour une cuisine de qualité qui ne demande qu'à progresser.

Un ami vigneron de Vosne Romanée passe ses vacances avec sa femme et ses enfants à peu de distance de notre lieu de villégiature. Assidu de la lecture de ces bulletins, sa curiosité est excitée de découvrir la **table d'hôtes d'Yvan Roux**. Si l'accès est difficile, la récompense est au bout du chemin, avec une vue féérique sur la mer argentée. Yvan est encore torse nu, préparant les futurs plats, car nous sommes en avance sur l'horaire que j'avais annoncé. Nous mettons au point l'ordre des plats en fonction des vins que j'ai apportés. L'apéritif se prend dans la magnifique cuisine que nous prenons comme comptoir, ce qui nous permet de bavarder avec Yvan et Babette pendant qu'ils organisent les entrées. Yvan tranche le Pata Negra et j'ouvre un **Champagne Salon magnum 1995**. Je me sers un verre et mon visage se barre d'une grimace : ce que je bois n'est pas ce que j'attends de Salon 1995. L'odeur n'est que tristesse, le vin est bouchonné. Et effectivement en bouche, on ressent un léger goût de bouchon. Je comptais sur ce vin pour honorer mon ami et son épouse, aussi suis-je contrarié. C'est l'esprit bougon que je sers ma fille, mon gendre et mes amis. Tout en croquant les fines tranches de Pata Negra « Cinco Jotas », le champagne devient légèrement plus amène, mais il reste un peu d'amertume. Ce n'est qu'au moment où nous nous asseyons à table que le Salon retrouve 100% de ses facultés. Pour en être bien sûr, je le goûte à de multiples reprises, et il est clair qu'il est revenu à son vrai niveau, joyeux, goulu, fait de fruits jaunes et de citron. Il retrouve la belle longueur de Salon 1995. Une fois de plus, la patience est récompensée.

Le carpaccio de thon rouge au citron vert est délicieux et s'accorde bien avec le Salon. Yvan nous explique que la pêche au thon rouge est autorisée sous condition de taille du poisson et lorsque le poisson est pêché, il est bagué, et une partie de la bague est adressée à un organisme de contrôle de la pêche. Nous ne sommes donc pas des complices d'une prédation.

Des tempuras de lotte et de feuilles de sauge baignent dans un pesto suffisamment léger pour que le champagne trouve le diapason qui vibre avec la lotte.

Pour les seiches rôties au Pata Negra et piment d'Espelette, déglacées au champagne Salon, nous pouvons essayer aussi bien le champagne que le **Châteauneuf-du-Pape Beaucastel Hommage à Jacques Perrin 1998**. Le vin est riche, puissant, lourd, fort en alcool, mais réussit à montrer une belle élégance. Ce vin plait à ma fille qui raffole de ces vins riches. Cet 'Hommage' d'une grande année est un vin de grand plaisir.

Le filet de rouget poêlé et safrané à l'ail confit est préparé avec les foies du poisson, et cette chair est mise en valeur de façon exemplaire. Nous nous régalaons. C'est le moment d'ouvrir le **Moulin des Costes Bandol 1983**. Je croyais que la comparaison serait possible avec le Châteauneuf, puisque 1983 m'avait réussi en Côtes de Provence, mais le combat n'aura pas lieu. Le Bandol est légèrement torréfié, un peu cuit, sur une pente de maturité mal maîtrisée. Le vin est bon, bien sûr, mais il ne peut pas s'inscrire dans une comparaison valorisante. Le thon cru, cuit au sésame sur un coulis de poivrons aux noix a une chair fondante qui conclut bien ce festival de poissons.

Le moelleux au chocolat et son caramel au beurre salé accompagne un **Maury Mas Amiel 15 ans d'âge** qui doit être de 1980 environ. L'accord est merveilleux avec ce vin au goût de pruneau, de griottes, qui sait garder une belle fraîcheur sur sa douceur.

Pendant ce temps, la mer joue de son charme argenté. L'originalité du lieu, l'atmosphère amicale créée par nos hôtes, les mets délicieux et des vins aux performances variables ont créé un grand moment d'amitié.

Des amis viennent **dîner à la maison**. La viande de bœuf fumée Cecina de León devient quasiment un rite. La viande est fondante et bien accueillie par le **champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1990**. La couleur est d'un jaune intense, la bulle est fine, et le nez est élégant. En bouche le champagne est chaleureux, plein, lourd et charnu, évoquant des fruits jaunes. Un saucisson sec se place très bien en compagnie du champagne, mais c'est la boutargue qui réussit le mieux à mettre en valeur le champagne qui prend une profondeur et une longueur encore plus belles.

Nous passons à table pour déguster un faux-filet qui a bien mûri chez Cédric, le traiteur du Pradet. La viande est accompagnée de petites pommes de terre croquantes en robes des champs. J'ai choisi de faire accompagner ce plat par des Châteauneuf-du-Pape qui me sont inconnus. Le premier est un **Châteauneuf-du-Pape Domaine de la Petite Gardiole, Charles Establet Propriétaire 1965**. Le niveau est dans le goulot. Le vin est un peu tuilé, assez clair. Son odeur est agréable, et le vin est charmant,

délicat, relativement faible en alcool. Lorsqu'il s'épanouit dans le verre, ses notes sont délicates, raffinées. Ce n'est pas un Châteauneuf-du-Pape typique, mais il est agréable.

Le second Châteauneuf-du-Pape est un **Châteauneuf-du-Pape Domaine Trintignant, Jean Trintignant 1964** dont la collerette d'année porte la mention : « réserve du vigneron ». L'étiquette est libellée avec une écriture d'écolier, assez désuète. Le niveau dans la bouteille est assez bas. La couleur du vin est très noire, dense. Le nez à l'ouverture, puisque tous les vins sont ouverts au dernier moment, est fermé, et un peu poussiéreux. La première gorgée tire une grimace de mon ami. Il faut attendre un peu et le vin devient puissant, plus précis, vin de soleil qui passe en force. C'est une expression un peu fatiguée du Châteauneuf-du-Pape, mais elle est plaisante.

Le troisième Châteauneuf-du-Pape est un **Châteauneuf-du-Pape Domaine de Beurenard, Paul Coulon 1975**. Le niveau dans la bouteille est quasiment parfait, la couleur du vin est belle, mais le vin manque d'inspiration. Il se bonifierait avec du temps devant lui, mais nous n'avons pas envie de chercher ce qu'il pourrait délivrer. Mon classement des vins rouges de ce dîner est : 1965, 1964 et 1975. La subtilité délicate du 1965 justifie à elle seule d'avoir exhumé ces trois Châteauneuf-du-Pape.

Pour le dessert qui est une mousse au chocolat, au lieu de servir un Maury, j'ai voulu essayer un **Champagne Perrier-Jouët rosé 1969**. Je sais que ce n'est pas idéal, mais la chaleur ambiante se supportera mieux avec un champagne. La couleur est d'un rose tendant vers l'ambre. Le nez est assez neutre. En bouche, on sent que le champagne est fatigué. Il est buvable, avec un pétillant encore présent, même si la bulle s'est éteinte. Mais notre intérêt n'est pas suffisamment éveillé.

J'ouvre donc un **Champagne Bollinger Vieilles Vignes Françaises 1999**, à la belle couleur d'un léger jaune citron. Le nez est profond et intense. La bulle est petite mais envahissante. Le champagne est absolument délicieux, ciselé, intense. C'est un champagne dont je commence à saisir les complexités. Un vrai régal pour finir un repas d'amitié.

Amicales salutations de François Audouze