



wine-dinners

Dîner du 15 août dans le sud, sensations du lendemain et déjeuner au restaurant Les Gorges de Pennafort à Callas.



Le **Domaine de Terrebrune Bandol 1999** s'est révélé comme un expression des plus abouties de ce que peut donner le vignoble de Bandol.

Nous sommes le 15 août. La veille, le dîner s'était tenu chez des amis. Aujourd'hui c'est dans notre maison du sud. A 20h30 nous sommes au complet, neuf, dont sept buveurs. Le **Champagne Substance Jacques Selosse dégorgé en novembre 2002** est une inconnue, car j'ai eu parfois des déconvenues avec des Substance bus longtemps après le dégorgement. Le pschitt est très beau. Ce que m'inspire le premier contact et qui fait rire mes amis, c'est : « il est très Substance, très Selosse, d'une belle évolution ». Cela fait rire mais c'est vrai, car ce champagne a toutes les caractéristiques du Substance, très vineux, un peu fumé, avec des accents de tisane ou de thé. Il a bien géré son évolution depuis son dégorgement ce qui est une bonne nouvelle. Il est mis en valeur par des tranches de Pata Negra mais surtout par un sublime fromage de tête qui lui va à ravir.

Le **Champagne Bollinger 1976** ne produit aucun pschitt. Il n'a plus de bulle et sa couleur est très ambrée. Il est nettement plus évolué que ce que son année devrait être. Il a un bel équilibre et une grande longueur. Avec des dés de parmesan, il est génial, car cela renforce son goût de noix. On sent son alcool, comme une grappa. Il est de belle race. Si l'on compare, le Selosse est plus amer et le Bollinger est plus charmeur et plus doux. Ce 1976 évolué est un très grand vin, de grande longueur avec des fruits dorés.

De gigantesques camerones ont cuit sur la plancha et sont accompagnés par le **Clos Joliette Jurançon sec 1974**. Le vin est joliment doré. Il évoque les abricots, la truffe blanche et les zestes d'orange. Il est extrêmement racé et c'est sur le corail des camerones que l'accord est divin, couleur sur couleur. Le vin est raffiné et subtil mais je ne suis pas aussi laudatif que l'ami qui nous l'a apporté, qui le vénère.

Un gigot d'agneau à basse température et un pressé de pommes de terre vont être les accompagnateurs de la troisième confrontation de Grange des Pères avec ses pairs d'un même millésime, le 1999 pour cette série. Le **Terrebrune Bandol 1999** a un très joli nez et dès la première gorgée le mot qui vient est « génial ». Car son équilibre est stupéfiant. Il a tout pour lui, il est exceptionnel et on a du mal à imaginer qu'un Bandol puisse être dans un tel état de grâce.

Le **Grange des Pères 1999** a un nez déstructuré, sucré, et sa bouche est sucrée et déviante. Il est meilleur que les deux d'hier, mais il souffre comme eux d'un manque de pureté et de structure.

Le **Vega Sicilia Unico 1999** dont le parfum à l'ouverture m'avait tétanisé est une « tuerie » comme on dit aujourd'hui. Il a des tonnes de grains de cassis qui explosent en bouche. Sa fluidité est absolue c'est un vin grandiose au finale de folie. On s' imagine en vigneron foulant au pied les grappes de raisin, mais ici il s'agirait de grappes de cassis. J'adore ce vin de folie. Il est jeune et indélébile, il est truffe et velours.

Nous sommes sept à voter et nos votes sont identiques : 1 – Vega Sicilia Unico, 2 – Terrebrune, 3 – Grange des Pères. La grande surprise est la perfection du Terrebrune.

La deuxième série de trois rouges sera sur des fromages, mais la prise de connaissance se fera avant d'y toucher. Le millésime exploré est 1996.

Le nez de la **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1996** est incroyable. Il m'évoque le côté salin des vins du domaine de la Romanée Conti. Le nez du **Grange des Pères Vin de pays de l'Hérault 1996** est un peu savonneux. Il est faible. Le nez du **Vega Sicilia Unico 1996** est beaucoup plus calme et civilisé que celui du 1999. Le plus joli nez est celui de La Mouline.

En bouche on ressent aussi la salinité que le nez suggérait en cette Mouline. C'est un vin de charme, de puissance et d'expression. Il est incroyablement serein et joue juste, parfait dans toutes ses composantes. C'est la force tranquille.

Le Grange des Pères 1996 évoque un fruit compoté et acide dans un registre limité. Il n'a aucune chance à côté des deux autres. Le Vega Sicilia Unico 1996 est d'un charme absolu, c'est Fred Astaire, car il a le raffinement calme à côté du volcanique Vega Sicilia Unico 1999. Son évocation de café est magistrale.

La Mouline est sublime et se montre plus grande que le vin espagnol, mais on constate que l'on peut passer de l'un à l'autre sans qu'aucun ne souffre. La Mouline est un vin plus vif, comme un coup de fouet et le Vega est un vin plus doux. Ce qui est désolant, c'est que personne n'a envie de boire le Grange des Pères, alors que c'est probablement le meilleur des quatre que nous avons bus. Et lorsque je l'ai goûté plusieurs minutes après son service, il devenait beaucoup plus structuré que les autres, ce défaut de cohérence m'ayant gêné sur les trois autres.

Les sept votes sont unanimes avec 1 – Mouline, 2 – Vega, 3 – Grange des Pères.

Sur une pâte bleue de Bavière bien grasse et un Stilton très âgé, peut-être trop, le **Château d'Yquem 1987** d'un jaune très jeune et clair se montre beau et fluide, mais il manque un peu de ce qui fait la gloire d'Yquem. Il est gourmand, mais sans la petite étincelle d'émotion qui en ferait un grand vin.

Viennent ensuite une tarte aux abricots et une tarte Tatin. Les abricots un peu acides rendent l'accord moins plaisant qu'avec les délicieuses pommes de la Tatin.

Les rencontres du 15 août entre amis amateurs de vins ont atteint cette année leur objectif. Chacun est heureux. Les vins qui m'ont le plus marqué sur ces deux jours sont : 1 – Montrachet Ramonet 2000, 2 – La Mouline 1996, 3 – Vega 1999, 4 – La Landonne 2005, 5 – Terrebrune 1999, 6 – Vega 1996, 7 – Pibarnon 2001. Il faudrait insérer les champagnes dans ce classement pour être complet, le Bollinger 1976 premier d'entre eux.

Je ne peux m'empêcher d'être frustré que Grange des Pères n'ait pas fait bonne figure dans cette confrontation. J'avais choisi quatre années 2005, 2001, 1999, 1996 qui devaient donner un beau panorama. Je leur opposais deux vins de Guigal, deux Vega Sicilia Unico, deux régionaux de Bandol et deux internationaux, italien et américain. Il y avait donc de quoi voir ce que Grange des Pères a dans le ventre.

Y aurait-il un effet de bouteilles qui auraient mal vieilli ? L'examen des niveaux et des bouchons ne permet pas d'imaginer des accidents de stockage. Y aurait-il un parti pris contre ce vin ? Dans notre

groupe, certains en ignoraient l'existence, et je ne vois personne qui aurait pu avoir un parti pris. De plus, tous les votes sont unanimes, sans qu'un des amis ne s'oppose au consensus.

Est-ce que les vins ont été ouverts trop tard, avec seulement cinq heures avant le service ? Il n'est pas envisageable que cela ait autant d'importance, même si le 2005 se montrait nettement meilleur le lendemain. On peut aisément imaginer que si Grange des Pères est servi seul, il sera nettement mieux accepté que lors de confrontations avec des vins que nous adorons, mais l'argument ne peut porter car Grange des Pères a été nettement dominé par Pibarnon et surtout Terrebrune sur les mêmes millésimes.

Je suis objectivement frustré que la compétition n'ait pas eu lieu. Pour les autres vins, j'ai trouvé le Sassicaia un peu conventionnel et je suis un peu déçu qu'Harlan Estate ne soit pas plus brillant, même s'il a été très grand. La dégustation confirme que les valeurs sûres et toujours présentes aux rendez-vous sont les Côtes Rôties de Guigal et les Vega Sicilia Unico.

Le rendez-vous est déjà pris pour le prochain 15 août !

Le lendemain midi, les évolutions sont intéressantes. La Mouline 1996 s'est un peu assagie, alors que Vega Sicilia Unico 1996 devient nettement plus brillant et devance même le 1999 qui a calmé un peu sa fougue. Le Terrebrune est tout aussi brillant que la veille. Nous n'avons pas pu vérifier les évolutions des Grange des Pères car j'ai donné plusieurs bouteilles à des amis qui devaient participer à un barbecue, dont celles-ci. Il faut espérer qu'elles aient profité de ce temps supplémentaire d'aération. La surprise la plus marquante est celle de l'éclosion du Vega 1996 où j'ai retrouvé le final mentholé que j'aime tant.

Des amis de mes dîners étant présents dans le sud de la France, nous avons prévu de nous retrouver un jeudi au **restaurant Les Gorges de Pennafort** à Callas. Ma femme m'annonce qu'une amie veut nous inviter ce même jeudi aux Gorges de Pennafort. Je suis toujours émerveillé par ces hasards si improbables. Les deux intentions ne pouvant fusionner, je vais avoir l'occasion de déjeuner deux fois en ce restaurant.

La route vers Callas au milieu des vignobles est d'une grande beauté. Le site installé le long des gorges est ravissant. Notre amie nous invite mais me demande de choisir les vins. La carte des vins est bien fournie mais je n'arrive pas à débusquer de bonnes pioches, car le prix sont musclés, du même ordre de grandeur que ceux que l'on trouve à Paris.

Nous prenons un menu donnant lieu à des choix possibles pour chaque plat. Notre choix est commun : raviole de foie gras et parmesan / turbot braisé au champagne / ris de veau braisé au Porto / plateau de fromages pour moi et feuilleté de poires à la fourme d'Ambert pour notre amie / desserts du chef. Fort agréablement et curieusement, le nombre de surprises du chef qui s'ajoutent à ce menu est quasiment infini. Ainsi nous avons eu une mousseline aux herbes locales, une terrine de foie gras aux figues, une assiette de légumes variés au parmesan et un sorbet que j'imagine être de basilic, et un saint-pierre aux petits légumes aigres-doux et câpre qui se sont succédé avant que n'arrive le premier plat auquel le chef a ajouté une belle brassée de copeaux de truffes d'été. Le lieu est manifestement généreux et cela s'est poursuivi pour le turbot que l'on a agrémenté de grains de caviar largement distribués, précédé d'une dorade et supions non prévus au menu.

La cuisine de **Philippe da Silva** est franchement plaisante. J'ai apprécié la raviole scientifiquement travaillée au point que l'on ressent le dosage idéal, le turbot un peu cuit mais bien soutenu par le caviar, et le ris de veau de grande qualité, légèrement caramélisé et dont le cœur est fondant.

Je savais que notre amie adore le **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle** aussi l'ai-je choisi. Et j'ai bien fait car ce champagne très typé est d'un charme rare. Dès la première gorgée, on est conquis. Il combine deux aspects. D'un côté il est féminin, gracieux, romantique. De l'autre il est profond, avec des esquisses de noisettes et de caramel, laissant une trace forte en bouche. C'est un régal.

J'ai commandé un **Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape 1998** qui est l'une des bouteilles les plus vieilles de cette carte des vins qui compte une trop forte proportion de vins très récents. La sommelière ouvre la bouteille sur une petite table et prélève un petit verre pour goûter. Elle n'est pas dans mon champ de vision et soudain ma femme me fait signe de regarder. La sommelière carafe le vin sans m'avoir demandé si je le désirais. Il m'a fallu de longues minutes pour que mon cerveau efface cette contrariété. Car dans une atmosphère très chaude dépassant 30° sur la belle terrasse, j'aurais préféré ne pas précipiter l'aération du vin. Malgré ce petit contretemps, ce vin est superbe et d'une année de grande réussite pour Beaucastel. Il a des notes de vins du sud, avec des évocations de garrigue, mais il a aussi des petites traces de café et de caramel bien fondues. Il est vineux, puissant, et d'un grand équilibre. Il s'est très bien trouvé avec le ris de veau malgré le porto sensible. J'en ai prolongé le plaisir avec quelques fromages dont un saint-nectaire.

La décoration du restaurant est très typée et correspond au goût du maître des lieux, le service n'est pas tout-à-fait à la hauteur du niveau de la cuisine qui est de très belle qualité.

Ce restaurant est l'un des meilleurs de la région et nous y avons passé un très agréable moment.

Amicales salutations de François Audouze