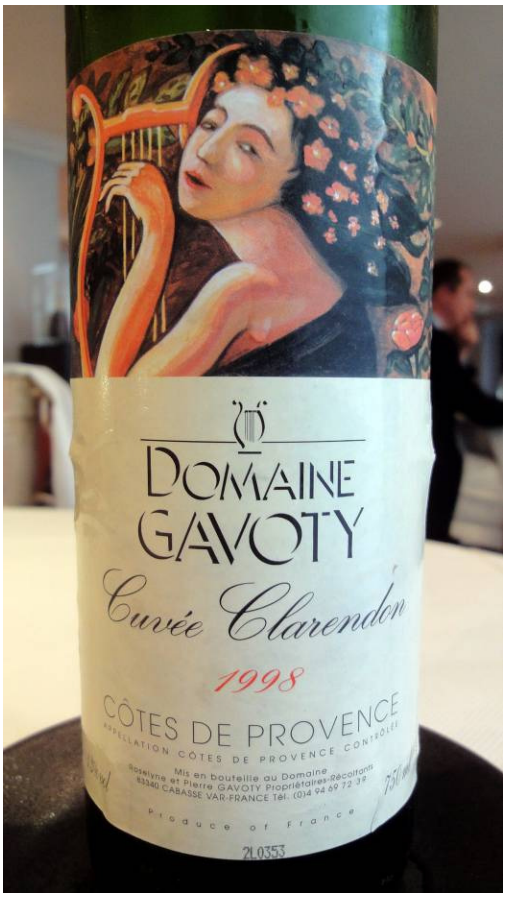
pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Une fois n'est pas coutume. Ce sera le **Côtes de Provence Cuvée Clarendon Domaine Gavoty blanc 1998** qui sera sur la première page, car c'est un vin de belle facture et de grand plaisir.

Bulletin n° 396

Déjeuner au restaurant Citrus Etoile, conférence sur les vins anciens à un Rotary Club, premier jour d'un séjour gastronomique à l'hôtel Casa del Mar de Porto-Vecchio

Nicolas de Rabaudy, écrivain du vin et journaliste, l'un des premiers à avoir montré de l'intérêt pour mes dîners et l'académie des vins anciens, me propose de temps à autre de découvrir un des restaurants qui montent. Il me suggère que nous allions déjeuner au **Citrus**, près de l'Etoile, restaurant de **Gilles Epié**.

L'ambiance créée par la décoration est très agréable et intime. Il n'y a aucun problème de proximité, ce qui est à signaler. Le service est jeune et attentionné. Nicolas a fait mettre au frais un **Côtes de Provence Cuvée Clarendon Domaine Gavoty blanc 1998**. Alors que je pensais que ces vins ne brillent que dans leur région, j'en serai pour mes frais, car le vin épanoui, très aidé par la maturité que lui donne son âge, tout en gardant les signes de la jeunesse, est plus que plaisant à boire. Il est franchement bon. Sa précision et la profondeur de sa structure en font un grand vin, au citronné intelligent.

L'entrée que j'ai prise est un énorme cèpe dont la texture est nettement plus plaisante que celle des cèpes mangés récemment dans un restaurant étoilé. La sauce citronnée met en valeur le champignon. C'est un très grand plat. Je suis un peu moins séduit par le cabillaud dont la cuisson adoucit le râpeux naturel du poisson. Il perd de son originalité. Le soufflé au chocolat est excellent. Avec Nicolas nous avons bavardé sur les dernières nouvelles qui agitent le monde du vin et de la gastronomie. Dans l'atmosphère agréable de ce restaurant à la bonne cuisine, ce fut un agréable moment d'amitié.

Un ami de l'académie des vins anciens me demande si je peux faire une conférence dégustation devant son **Rotary Club**. Pour lui faire plaisir, je dis oui. Prélever des vins en cave est toujours un grand plaisir. Pourquoi mes yeux accrochent-ils telle bouteille, telle couleur, j'ai tendance à penser qu'un ange et le hasard guident ma déambulation pédestre et oculaire.

Dans une case, je repère un ensemble de bouteilles emballées dans un fin papier de soie dont la couleur isabelle évoque ces papiers de cuisine sur lesquels ma mère, il y a fort longtemps, formait des meringues.

Je prélève une bouteille et défais le papier qui crisse. La bouteille est très ancienne, soufflée, au cul très profond. Il n'y a aucune étiquette et la cire qui coiffe un bouchon neutre sans aucun marquage est très ancienne. Une petite étiquette manuscrite est collée comme un post-it et indique : « Fouguerolles 1900 ». L'idée de faire goûter une bouteille de 1900 à des gens qui s'attendent à tout sauf à cela est assez excitante.

Internet ne donne aucune indication sur ce que pourrait être ce vin. Une commune près de Sainte-Foy-la-Grande s'appelle Fougueyrolles. Est-ce une piste ? La couleur évoque un joli sauternes et faute de renseignement plus précis je partirai sur un liquoreux du bordelais.

Sont ajoutés à mes cueillettes un Château Chalon de la Fruitière Viticole de Voiteur 1966 et un Maury La Coume du Roy, de Volontat 1925. Je m'imagine bien volontiers qu'on ne s'attend pas à un échantillonnage de cette ancienneté.

Le jour dit, j'arrive dans le hall d'un **Novotel** où l'accueil est aux abonnés absents. On est bien loin du Métropole de Monaco ! Les sous-sols sont aménagés en salles de réunion à l'absence totale de décor. Pas le moindre petit tableau qui ferait passer un peintre du dimanche de Montmartre pour un Utrillo. Etant arrivé une heure et demie avant la réunion, j'ouvre tranquillement les bouteilles. Ne sachant pas qu'il y aurait un dîner, un sandwich jambon et emmental satisfait mon principe de précaution. On pourrait faire un match entre ce sandwich et celui d'un hall de gare. La palme de l'insipidité n'est acquise d'avance à aucun des deux candidats.

Mon esprit vagabonde en attendant les participants lorsque le maître d'hôtel vient verser une crème de cassis dans de petites coupes de champagne. Les yeux exorbités d'effroi, je lui demande : « que faites-vous ? ». Il me dit que selon son habitude, le Rotary Club commence sa séance par un vin au cassis. Moi : « mais qu'allez-vous mettre dans les verres ? ». Lui : « un Touraine blanc 2009 ». La cocasserie du quiproquo m'arrache un sourire. Je m'imagine servant à des personnes respectables un liquoreux de 1900 après qu'elles ont préparé leurs palais au Touraine blanc cassis. Même dans mes rêves les plus fous, une telle conjonction de vins aussi disparates ne serait jamais apparue.

Comme un ange veille sur tous ces événements, sans que je n'intervienne en quoi que ce soit, personne n'a touché à ces verres d'apéritif. On dit souvent : « que fait la police ? ». Elle était là. Merci mon ange ! Et merci les rotariens d'avoir su adopter l'attitude qui convenait.

A l'arrivée des dix-sept membres du club, je commence à parler de vins anciens. Puis arrive le temps des dégustations. Mon ami a déniché un comté de dix-huit mois délicieux. Sur le **Château Chalon de la Fruitière Viticole de Voiteur 1966** se produit une véritable fusion. On sent que sans le comté, le vin n'aurait pas la même pertinence. Il est d'un fort alcool, puissant, mais avec une profondeur assez légère. C'est toujours un régal de boire un vin jaune de ce niveau de qualité.

Nous calibrons le palais avec des cigarettes russes Delacre et je sers le **Fouguerolles 1900**. A l'ouverture le nez était résolument sauternes. Maintenant, le vin est assez léger, il a mangé sons sucre. Son message en milieu de bouche est assez plat, mais il a un joli citronné et des fruits confits délicats. Ce qui frappe, c'est sa rémanence. Sa trace ne s'efface pas. Le vin n'a pas d'âge. Il est extrêmement plaisant et réagirait bien à une gastronomie audacieuse, poisson de rivière, volaille blanche par exemple. Il doit s'agir d'un équivalent de premières Côtes de Bordeaux moelleux, qui flirte avec le goût d'un gentil sauternes.

Il me paraît opportun de reporter la dégustation du Maury à la fin du repas. Le repas est sans prétention mais sans erreur, sur un bordeaux ordinaire de 2008 qui a autant d'émotion que la décoration du sous-sol. Mon ami ayant eu l'heureuse idée d'apporter des chocolats de grande qualité, du meilleur chocolatier de Béziers, l'accord avec le **Maury La Coume du Roy, de Volontat 1925** est d'une évidence à la Marguerite Duras : « forcément génial ». Le Maury joue le rôle de la griotte dans l'accouplement au chocolat. Cette mise en valeur est appréciée de tous.

Beaucoup de participants ont préféré le Maury pour l'accord le plus naturel qu'il a suscité. Un amateur a vibré sur le liquoreux de 1900. Le fait que ce vin de cent dix ans ait eu cette délicatesse est un enchantement.

Jean-Philippe, l'homme qui nous avait fait découvrir le monde fascinant de Marc Veyrat en donnant les explications qui facilitent l'approche du génie du cuisinier, nous avait fait connaître l'an dernier **l'hôtel Casa del Mar à Porto-Vecchio** où **Davide Bisetto**, un chef brillant, justifie largement les deux étoiles dont le Michelin l'a gratifié. Jean-Philippe suggère que nous y retournions. Notre petit groupe se forme pour une nouvelle aventure corse.

Jean-Philippe ma femme et moi arrivons séparément mais largement avant les autres, peut-être pour reconnaître le terrain, mais surtout pour anticiper une grève générale « à la française » (en anglais dans le texte) qui nous priverait de ce week-end.

De la terrasse de notre chambre, nous regardons trois dauphins qui viennent onduler à la surface de l'eau dans la baie de Porto-Vecchio, malgré un trafic maritime actif. Le soleil éclaire la mer calme. Après une petite promenade au milieu des plantes odorantes du sud corse, nous accueillons Jean-Philippe que nous n'avions pas vu depuis plus de trois mois. Une jeune serveuse commente un petit jus de fruit offert en guise d'avant apéritif, mais je lui coupe la parole : « **Krug Grande Cuvée** ». Car des retrouvailles, ça s'arrose. Nous faisons connaissance avec Jérôme, le nouveau sommelier, qui remplace la belle Aurore, si efficace naguère quand elle avait organisé avec Davide un merveilleux dîner sur le thème des vins corses.

Nous avons envie de recommencer cette expérience : un dîner avec les vins que nous apportons et un dîner avec des vins corses. Davide vient nous saluer. Il est heureux, tout se passe bien en cet hôtel qui connaît le succès et il nous annonce deux nouvelles, une bonne et une mauvaise. La bonne c'est qu'il prépare la carte de l'an prochain et va nous faire essayer des recettes inédites. Il a en effet regardé les plats qu'il avait composés pour nous l'an dernier et a envie de nous faire des surprises. La mauvaise, c'est que la saison de la truffe blanche ne commence que la semaine prochaine. Nous n'en aurons donc pas. Davide nous parle des plats qu'il aimerait nous faire essayer, et nous suggère de mêler des vins italiens aux vins corses du deuxième dîner, puisqu'il en a déniché de beaux spécimens.

Pendant que nous bavardons avec un Davide chaleureux, notre Krug est accompagné de jambon, de sushi et de petits toasts au foie gras recouverts d'une goutte de vinaigre balsamique. Nous sentons un chef enthousiaste, heureux de vivre, et en pleine période inventive. Il décrit des choix de plats qui nous donnent l'appétit.

Nous passons à table et nos choix sont différents. Le mien est : saint-pierre fumé minute au bois de genévrier, salsifis, extraits d'estragon, sabayon muscat / pigeon Mieral, suprême fumé, cuisse à la milanaise. Nous avions déjà goûté ce saint-pierre extraordinaire et Jean-Philippe qui l'a pris comme moi en avait gardé un souvenir ému. La même émotion se produit ce soir.

Le champagne s'étant asséché pendant l'apéritif, Jérôme me tend la carte des vins qui présente relativement peu de variété. Si Davide veut atteindre la troisième étoile, il achoppera sur ce point. La diversité des plats me conduit à commander un **Champagne Krug 1990**. Le saut qualitatif est impressionnant. Ce champagne est mis en valeur par le précédent que nous avons trouvé très plaisant dans sa jeunesse. Il n'a pas l'assise qu'il gagnerait avec cinq ans de plus, mais il se boit avec grand bonheur. Avec le Krug 1990, c'est tout autre chose. Car sa personnalité est dévastatrice. Il en impose. Il a une fraîcheur citronnée qui promet d'accompagner tous les plats, même les plus osés, il a des fruits confits qui assoient la structure vineuse, mais il a surtout cette force et cet équilibre qui ne souffrent pas la contradiction. C'est un très grand champagne.

Les plats sont délicieux, pertinents, et l'on peut décrypter l'intelligence des choix d'ingrédients. Davide nous avait suggéré de goûter quelques fromages corses et italiens. C'est un joli petit bout de femme d'une vingtaine d'années qui est venue nous les présenter. Sa compétence de présentation donneraient des leçons à bien des maîtres d'hôtel chenus. Sa prestation mérite un grand coup de chapeau. Des desserts légers et d'une grande dextérité ont conclu un merveilleux repas où le talent d'un grand chef se mesure avec plaisir. Nous avons quatre soirs à passer ici. Tiendrons-nous le rythme si cela démarre aussi bien ?

Le lendemain, nous visitons Bonifacio. Après un déjeuner sans histoire dans la haute ville, pris d'un mâle courage, nous descendons plus remontons les 187 marches de l'escalier du Roy d'Aragon, sculpté dans la

roche il y a plus de sept siècles, qui culmine à 65 mètres au dessus de la mer. Forts de cet exploit nous rentrons à l'hôtel pour un agréable bain dans la baie de Porto-Vecchio.

A l'heure de l'apéritif, nous rencontrons Davide, le chef, pour décider de l'affectation des vins aux plats qu'il a conçus puisque nous avons accepté le principe d'adapter nos vins à ses créations et non pas l'inverse. Nous avons apporté tant de vins, onze au total, alors que nous ne sommes que six buveurs, que nos vins seront affectés aux deux dîners. Tant pis pour les vins corses et les vins italiens.

Pendant que nous nous faisons expliquer les contenus des plats aux intitulés italiens, Davide nous fait servir des coupes de **Krug Grande Cuvée** qui prend un relief particulier après notre ascension aragonaise.

Davide prend un plaisir certain à échafauder le menu avec nous, expliquant, commentant, et écoutant nos remarques à propos des vins. C'est passionnant de construire avec lui. Il nous fait apporter trois petites cuillers pour goûter la sauce aux poivrons, pomelos et menthe qui accompagnera la langoustine, puis deux vinaigres balsamiques l'un de 25 ans d'âge et l'autre de 50 ans d'âge pour que nous découvrions l'écart gustatif considérable que donne un quart de siècle à ce délicieux vinaigre qui va imprégner le foie gras.

Nous avions envisagé de dîner en dehors de l'hôtel pour ne pas avoir quatre fois de suite le même décor. La paresse aidant, nous avons décidé de dîner simplement au bar. Voyant qu'il s'agit de tables basses, j'ai l'envie d'une belle nappe à hauteur convenable. Nous dînons dans la salle à manger gastronomique. Les spaghettis sont bons mais sans créer d'émotion particulière. En revanche les desserts sont d'une rare subtilité et d'une exécution parfaite.

J'avais demandé à Davide de nous suggérer un vin rouge italien pour nos spaghettis. Il recommanda le **Barolo Elio Altare 2001**. La première impression est très boisée, riche de fruits noirs. Le vin en impose car il titre 14,5°. Il est très plaisant en bouche, lourd comme tous les vins de soleil à l'alcool prégnant. Plus le vin s'épanouit, plus le bois fait place à des fruits noirs sympathiques. Le vin est confortable. On le boit avec plaisir. Au lieu du chariot de fromage, Davide nous a préparé des morceaux de parmesan imprégnés du vinaigre balsamique de cinquante ans. C'est un régal avec le vin.

Nous nous couchons l'esprit heureux, contents de tenir l'esquisse de deux dîners qui promettent de grands plaisirs. Ce matin au réveil il pleut et rien n'indique que le temps va se lever. Pas de quoi entamer notre enthousiasme.

Amicales salutations de François Audouze