

191ème dîner de wine-dinners au restaurant Paloma de Mougins, festival de gastronomie « les Etoiles de Mougins » dans le vieux village de Mougins, dîner au restaurant du Mas Candille à Mougins.



La bouteille du **Champagne Lanson Red Label 1961** est d'une rare beauté et le champagne est d'une rare qualité.

Le 191^{ème} dîner de wine-dinners se tient au [restaurant Paloma de Mougins](#) dont le chef [Nicolas Decherchi](#) fut doté d'une étoile au guide Michelin en un temps record. J'étais venu il y a quelques mois étudier la cuisine du chef pour qu'elle corresponde aux vins anciens choisis pour le dîner. Des ajustements se sont faits par mail et par téléphone, mais par acquit de conscience, je déjeune au restaurant Paloma, le jour du 191^{ème} dîner, pour vérifier une fois encore l'adaptation des recettes aux vins anciens. Par précaution, le déjeuner sera à l'eau. Les petits amuse-bouche me semblent un peu copieux lorsque l'on sait ce qui suivra ce soir et, tenant compte de cette remarque, le chef adaptera avec bonheur le poids des éléments de sa trilogie. La langoustine au caviar est exactement ce que je recherche avec une cuisson parfaite. Le turbot a une cohérence qui me plaît et un fumé un peu insistant. Ne voulant pas exagérer lors du déjeuner, j'arrête à ce stade mais [Yannick](#), le très compétent maître d'hôtel me convainc de prendre un soufflé à la mangue extrêmement goûteux.

Après une sieste salutaire, je reviens vers 16h30 au restaurant Paloma pour ouvrir les bouteilles du dîner. Florent, qui deviendra dans quelques jours le chef sommelier du Paloma mais n'est pas encore en poste sera entièrement affecté ce soir à notre table, attention de Nicolas Decherchi que j'apprécie beaucoup. Pendant la séance des ouvertures, deux bouchons sont tellement collés au verre du goulot que tirer le tirebouchon ne ramènerait que des miettes. Aussi est-ce pour la première fois dans un de mes dîners que j'utilise le tirebouchon Durand, efficace mais qui a l'inconvénient de blesser les bouchons. Il s'agit du Ausone 1979 et de l'Yquem 1960 dont les bouchons, si je n'avais pas utilisé

cet ustensile, seraient venus en charpie. Les odeurs les plus belles sont celles du Haut-Brion 1950, du Chambertin 1964 et de l'Yquem.

Avant le dîner je vais me promener dans la ville haute de Mougins où sont installés des dizaines de stands offrant des produits de gastronomie. Il y a en effet sur trois jours les **Etoiles de Mougins** un grand festival de gastronomie internationale où se rendent des dizaines et des dizaines de chefs et de pâtisseries qui expliquent et exécutent leurs recettes devant des amateurs. C'est à l'occasion du dixième anniversaire des Etoiles de Mougins que l'on m'a proposé de faire un dîner. Pour coller à ce chiffre anniversaire, ce dîner sera de dix personnes et de dix vins.

A 20 heures précises nous sommes au complet. Il y a six femmes pour quatre hommes ce qui doit plaire à la journaliste présente qui fut la première femme à écrire sur les femmes du vin et à s'en faire l'ambassadrice. Il y a cinq habitués de mes dîners dont deux américaines qui sont venues des USA uniquement pour ce dîner ! Il y a quatre nouveaux à qui je fais les recommandations d'usage.

Le menu composé par le chef est : trilogie gourmande, barbe à papa et toast de Pata Negra / émietté de tourteau à l'estragon, mousseline de chou-fleur et espuma de jus de coquillage / belles langoustines rôties au beurre demi-sel et caviar de Sologne / turbot de ligne aux cèpes cuit et servi en brioche, cèpes rôtis, polenta crémeuse et brunoise fraîche / canon d'agneau de lait d'Orient, filet cuit en kadaïf et citron confit, pastilla de boulgour aux épices douces et menthe fraîche / Stilton / Transparence de pomelos rose et macaron Américano / mangue en texture surmontée d'un petit gâteau mascarpone brioché / délicatesses.

On voit à l'exposé des plats que le chef n'a pas toujours réussi à lutter contre son envie de complexifier les plats par des saveurs qui peuvent être difficiles pour les vins anciens. Mais il faut noter qu'il a fait des efforts louables pour aller dans le sens des vins.

Dans le calme frais du soir nous prenons le **Champagne Salon 1997** sur la terrasse de l'hôtel d'où l'on voit la mer et les belles montagnes à perte de vue. Le champagne est droit, précis, vineux, mais il est très jeune. La barbe à papa est un clin d'œil amusant aux plaisirs de l'enfance. Le toast au Pata Negra est ce qui convient le mieux au délicieux champagne à la longueur sensible.

Nous passons à table et sur l'amuse-bouche **Florent** nous sert le **Champagne Lanson Red Label 1961**. Le parfum de ce champagne est irrésistiblement envoûtant. Un convive bizut préférera le parfum au vin lui-même, ce qui n'est pas mon cas. C'est en bouche que tout se joue, le champagne délivrant des complexités inimaginables et changeant à chaque gorgée. Tout y est, fruits rouges, caramel, beurre. On pourrait à chaque gorgée penser à une saveur et on la trouverait. Je trouve ce champagne parfait et mon vote final en portera témoignage.

Sur les plats qui suivent nous aurons à chaque fois deux vins. La langoustine est une merveille de précision de cuisson. Le **Château Laville Haut-brion 1976** a une couleur d'un jaune à peine doré, d'une grande jeunesse. Ce vin est à un stade de sa vie où on ne lui voit aucune trace d'âge. Il est épanoui, cohérent, équilibré, avec une acidité dosée parfaitement. Ce vin est un régal.

A côté de lui, le **Montrachet Roland Thévenin 1947** envahit nos narines d'un parfum de truffe blanche. C'est fou. En bouche on pourrait craindre le pire mais en fait, même si le vin est un peu fatigué et joue de la godille en milieu de bouche, son finale est droit dans ses bottes et signe un grand vin. Les vins anciens offrant toujours des surprises, quelques minutes plus tard, l'odeur de truffe blanche a complètement disparu, le vin devenant de plus en plus civilisé. Fatigué certes, mais offrant du plaisir.

J'avais signalé au déjeuner que le turbot était un peu fumé. Il l'est encore ce soir. Le **Château Ausone 1979** est comme le dit un ami « très Ausone », c'est-à-dire le bon élève de la classe. On ne pourrait trouver aucun défaut à ce vin, mais on pourrait lui reprocher d'être trop dans la ligne du parti, et de manquer de canaillerie. Curieusement le vin est un peu trouble ce qui ne le handicape pas.

Le **Château Haut-Brion rouge 1950** qui avait à l'ouverture un nez époustouflant a perdu un peu de sa vivacité. Un ami le trouve très rive droite, proche de Lafleur, plus que dans la ligne historique de Haut-Brion. J'ai suffisamment de points de repère de ce 1950 que j'ai bu et adoré de nombreuses fois pour que je ressente le plaisir de me trouver en face d'un grand Haut-Brion, riche, truffé, presque charbonné, et de laisser de côté deux ou trois petites imperfections. On dit que l'amour est aveugle. Il l'est dans mon cas face à ce 1950 que je vénère.

L'agneau traité de façon orientale avec des mâches diverses est trop compliqué pour des bourgognes subtils, mais ne boudons pas notre plaisir. Le **Mazis-Chambertin Bouchard Père & Fils 1959** a une magnifique couleur d'un rubis clair. Le **Chambertin Clos-de-Bèze Pierre Damoy 1964** est comme l'Ausone curieusement trouble, ce qui ne gêne pas non plus. Est-ce qu'un jour de repos dans la cave du Paloma aurait été insuffisant ? C'est inhabituel. Les deux vins sont très proches, au sommet de l'art de la Bourgogne. C'est très rare que je mette deux vins aussi proches car j'aime bien ouvrir sur un même plat deux vins peu comparables. On remarque nettement que le Mazis-Chambertin profite de l'effet de son millésime superbe et que le Chambertin Clos de Bèze, d'une année moins bénie, profite de sa structure plus riche. Lorsque l'on passe de l'un à l'autre on serait bien en peine de dire lequel on préfère. J'ai finalement choisi le 1959 du fait du caractère joyeux de son finale, même si le parfum du 1964 est plus authentiquement bourguignon.

Le **Château Lafaurie-Peyraguey 1971** est un sauternes qui est toujours au rendez-vous, riche, profond, facile à vivre et sans histoire. Avec lui on est bien. Il forme avec le stilton un accord archétypal. Une des charmantes serveuses m'avait vanté les mérites d'un bleu qu'elle connaît et préfère, le Blu di Bufala. Je l'ai essayé sur le sauternes. Il est bon et forme un accord possible mais il est trop salé.

La bouteille du **Château d'Yquem 1960** est magnifique, au niveau dans le goulot et à la couleur incroyablement foncée du vin. Cet Yquem est langoureux, dosant ses complexités comme dans une danse des sept voiles. C'est un très beau et grand Yquem, qui n'a pas été aidé par une interprétation trop compliquée de la mangue. Mais il est tellement grand qu'il se suffit à lui-même.

Nicolas Decherchi a fait un repas de haute qualité. Il a parfois, malgré mes recommandations, privilégié la réalisation d'un plat plutôt que celle d'un goût. Mais au vu de la joie des convives, il est clair que cette remarque est à la marge et que le résultat a été atteint. Je suis sûr que si nous recommençons cet exercice, nous atteindrons de nouveaux sommets. Le plat magique fut la langoustine, un vrai bonheur.

Il est temps de voter. Les votes sont très difficiles et j'ai eu à affronter une opposition au principe du vote qui est probablement la plus rude de tous mes dîners. Les vins étant très différents, l'une des convives s'est opposée à l'idée de classer des vins pour lesquels elle ne voyait aucun critère objectif. Mais c'est justement la liberté de choix qui permet à chacun de s'exprimer, ce qui s'est fait de façon constante dans tous mes dîners où l'on pouvait voter. La sagesse ayant fini par triompher, nous avons tous voté, dix votants pour dix vins.

Comme toujours, la diversité des votes est surprenante, montrant que les goûts sont très différents d'une personne à l'autre. Six vins sur dix ont eu l'honneur d'être nommés premiers. Le Mazis-Chambertin 1959 a reçu quatre votes de premier, le Haut-Brion 1950 deux votes de premier et le Champagne Lanson 1961, Le Laille Haut-Brion 1976, le Chambertin Clos-de-Bèze 1964 et l'Yquem 1960 ont reçu chacun un vote de premier. Six vins sur dix ayant été le meilleur pour au moins un convive, c'est une grande surprise, mais c'est assez fréquent dans ces dîners, alors qu'une telle diversité heurte le bon sens : qui attendrait que six vins sur dix puissent prétendre à la première place ? Huit vins sur dix ont figuré sur les bulletins de vote.

Le vote du consensus serait : **1 - Mazis-Chambertin Bouchard Père & Fils 1959** , **2 - Château Haut-Brion rouge 1950** , **3 - Château d'Yquem 1960**, **4 - Chambertin Clos-de-Bèze Pierre Damoy 1964**, **5 - Château Laille Haut-brion 1976**.

Mon vote est : **1 - Champagne Lanson Red Label 1961, 2 - Château Haut-Brion rouge 1950, 3 - Château d'Yquem 1960, 4 - Château Laville Haut-brion 1976.**

Ce fut un vrai plaisir de réaliser un dîner à Mougins dans le cadre des Etoiles de Mougins. Il convient de signaler l'engagement et la motivation de toute l'équipe du Paloma et le service impeccable. Vite, revenons à Mougins pour créer un nouvel événement avec cette équipe motivée.

Le lendemain, la fête « **les Etoiles de Mougins** » dans le vieux village de Mougins bat son plein. Il y a partout des ateliers gourmands où des chefs réalisent des recettes que des mordus de gastronomie vont reproduire ensuite chez eux. Des amis de Hyères que je rencontre m'entraînent pour assister à la présentation d'une recette par deux chefs dotés de deux étoiles chacun. L'un d'eux est Philippe Mille le brillant chef des Crayères que j'apprécie énormément.

A 14h30 je fais une conférence sur la gastronomie et les vins anciens, au café littéraire du festival. Les questions qui me sont posées sont de grand intérêt, par des amateurs pointus.

Le soir, je vais dîner au **restaurant du Mas Candille** en compagnie des deux américaines et d'un couple qui ont participé tous les quatre au dîner de la veille au Paloma. Le lieu est cossu. La carte des vins a adopté les prix parisiens ou ceux de la Côte d'Azur, qui font que les vins que l'on aimerait boire sont tarifés avec des coefficients multiplicateurs inacceptables. Les bonnes pioches sont quasi inexistantes mais nous avons quand même décidé de choisir de grands vins.

Le **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle** est de belle structure et de grande précision mais il n'a pas le romantisme que j'avais perçu dans le dernier Grand Siècle que j'ai bu. Celui-ci est strict, solide, mais d'une vibration plus limitée.

Nous prenons des plats différents à la carte. Mon choix a été : médaillons de langouste et pancetta coppata, risotto de lentilles corail, velours de brocolis / côte de bœuf Angus, bonbon de tomate persillé, crème soubise en écrin de pomme de terre / autour de l'œuf et de l'orange, comme un soufflé au Grand-Marnier.

David Chauvac le chef, a réalisé deux plats dissemblables. Dans le plat de viande, tout est cohérent et se complète. Pour la langouste, pas assez cuite à mon goût, la viande qui larde n'est pas forcément nécessaire et les accompagnements de légumes verts vivent leur vie séparément.

Le **Champagne Initial de Selse de Selve dégorgé en janvier 2013** fait un contraste saisissant avec le Laurent-Perrier. Il est d'une vivacité sans égale et fuse de complexités comme un feu d'artifice. C'est surtout sa vibration qui est remarquable. Il est légèrement oxydé et fumé et dégage une joie de vivre communicative.

Le **Château Vannières Bandol 2010** est absolument superbe d'équilibre. Malgré son jeune âge, il est d'une grande sérénité. Il est moins garrigue que d'autres bandols et se rapproche de la noblesse de grands vins du Rhône. Avec la viande délicieuse et goûteuse, c'est un vrai régal.

La cuisine est de bon aloi, le lieu est un palace avec cette distanciation du service qui se veut le must du chic. Qu'importe, ce qui compte c'est que nous avons bavardé avec des amoureux du vin et de la gastronomie que je reverrai avec un grand plaisir pour de belles et nouvelles aventures.

Amicales salutations de François Audouze