



wine-dinners

Les repas de Noël en famille et réveillon de fin d'année dans le sud avec des amis autour de grands vins.



Le **Montrachet Domaine de la Romanée Conti 2001** a été conforme à sa réputation lors du réveillon de fin d'année 2015.

Le 24 décembre, nous recevons à la maison mes deux filles et leurs enfants. J'ouvre les vins du dîner en début d'après-midi, vers 15 heures. Vers 18h les bougies du sapin s'allument, j'ai un mal fou à extirper le bouchon d'une bouteille de Champomy, le champagne des enfants, et les cadeaux s'échangent car dans nos usages, le Père Noël ne vient pas dans la nuit du 24 au 25 déposer les cadeaux dans la cheminée, car il commence sa tournée chez nous.

J'ouvre un **Champagne Dom Pérignon 1975** qui m'avait très favorablement impressionné lorsque je l'avais bu avec mon fils il y a peu. Celui-ci est de la même veine. La couleur est claire, avec une légère teinte de rose. La bulle est active et le champagne joliment pétillant. Le mot qui reviendra le plus souvent dans ma bouche pour le caractériser est « gracieux ». Ce champagne est plein de grâce, de noblesse et de romantisme. Il a des tons de rose, de petits fruits roses, et c'est surtout son équilibre et sa séduction qui en font un grand vin. Un Pata Negra peu gras convient bien au champagne et un foie gras truffé délicieux n'apporte rien au champagne. Comme dit l'une de mes filles, le champagne brille plus si on le boit seul. Je suis conquis par ce 1975.

J'ai ouvert trois vins de Guigal pour que nous nous amusions à les comparer. Le risotto à la truffe est délicieux. Il eût appelé un vin blanc aussi attendons-nous le porcelet pour profiter des vins. La **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1986** est d'une rare complexité et d'une belle sérénité. Elle a une mâche accomplie de première grandeur.

La **Côte Rôtie La Turquie Guigal 1992** est vive comme un coup d'épée. C'est elle qui avait le nez le plus conquérant à l'ouverture. Les parfums des deux autres ont rejoint maintenant la finesse des fragrances de ce vin.

La **Côte Rôtie La Landonne Guigal 2001** est la plus moderne, ce qui est lié à son âge. Elle est plus consensuelle.

Pour ma fille cadette il ne fait pas de doute, c'est la Mouline la plus grande. Pour ma fille aînée, c'est la Landonne, mais je sais qu'elle aime les vins plus modernes. En ce qui me concerne, je suis fasciné par un phénomène qui me ravit quand il se produit : à chaque gorgée, c'est le vin que je bois que je

considère le meilleur. J'adore quand les vins jouent avec moi à qui me séduira le plus. Quand j'ai ouvert les vins en cave, j'aurais parié sur la Turquie. Quand je bois La Mouline, sa sérénité et l'accomplissement de sa palette de saveurs emportent mes faveurs. Quand je bois La Turquie, c'est la vivacité de son message tranchant qui me pousse à le préférer et quand La Landonne, plus calme, plus féminine et plus dans le fruit me parle, je l'écoute plus que les autres.

Je me suis laissé emporter par cette douce torpeur qui empêche de choisir, mais si, in fine, je dois décider, je classerai : **1 – Mouline, 2 – Landonne, 3 – Turquie**. Bien sûr chacun des vins mérite mes amours.

Une mousse au chocolat est accompagnée par le reste du **Madère des années 30 ou 40** que j'avais ouvert pour mes amis conscrits. Ses notes de caramel et de café accompagnent bien cette mousse gourmande. On s'embrasse, on se lance « Joyeux Noël », on se remercie pour les cadeaux. Il faudrait des portefeuilles pour les rassembler tous. La magie de Noël a une fois de plus illuminé notre maisonnée.

Le lendemain, le déjeuner de Noël est simplifié. Nous allons directement au plat de résistance qui est du pigeon avec des choux de Bruxelles, lardons et marrons en copeaux. Les trois vins de la veille sont meilleurs. La Landonne 2001 est riche, plus dense. La Turquie 1992 prend une ampleur remarquable. La Mouline 1986 reste toujours aussi élégante.

Les trois vins du Rhône arrivent à leur fin aussi est-il temps d'ouvrir un **Vega Sicilia Unico 1991**. Le vin n'a pas eu le temps de s'épanouir aussi est-il un peu serré, surtout dans le final. Mais on perçoit sa grandeur avec de petites intentions de café. Il est grand, nécessite un peu d'aération, aussi n'atteint-il pas le niveau de la Mouline.

Pour la tarte aux pommes, j'avais envisagé un champagne mais après nos agapes de la veille, rester sur le vin espagnol est plus raisonnable.

Chacun ramasse ses cadeaux. Des taxis raccompagnent chaque famille chez elle. Il reste le souvenir d'un beau Noël familial.

Le soir, tout le monde est parti, il y a des fromages à finir. Le Vega Sicilia Unico 1991 devrait être plus aéré mais en fait il se montre comme s'il avait eu dans sa vie un coup de froid, car il semble resserré, coincé, sans la vibration que je lui connais. Sa structure évoque sa grandeur, mais il n'est pas au rendez-vous. Il brillera une autre fois.

Ça pourrait s'appeler la revanche du lendemain. Le 26 décembre, nous sommes seuls, ma femme et moi. Il reste beaucoup de victuailles, dont des truffes. Ma femme n'a pas faim. Je déjeune d'un peu de baguette de pain, de beurre Bordier salé et d'une truffe que je découpe en tranches assez épaisses. Pain, beurre, truffe, c'est un triangle équilatéral dont, par définition, tous les côtés sont égaux. Et les trois sont symbiotes, aucun ne pouvant exister sans les autres. C'est le sel du beurre qui fait briller la truffe.

Mais la pièce va se jouer à quatre personnages car vient s'ajouter un symbiote, le Vega Sicilia Unico 1991 dont il reste suffisamment pour la truffe. Enfin je retrouve le vin espagnol dans sa pureté et sa puissance. Hier soir, il avait joué la Belle au Bois Dormant. Aujourd'hui, il est Saint Michel terrassant les dragons. Voilà pourquoi l'on peut parler d'une belle revanche du lendemain.

Le réveillon de la Saint Sylvestre se tient dans notre maison du sud. Nous serons six, nombre idéal pour boire de belles bouteilles. Deux invités habitent dans la région et nous accueillons les deux autres à leur sortie d'avion en début d'après-midi du 31. Ils ont dans leurs bagages des vins qui compléteront le programme de ce soir et de ce week-end. Selon une tradition établie, j'ouvre un champagne de bienvenue au moment de leur arrivée. C'est un **Champagne Dom Pérignon 1999** fort agréable à boire et qui devient de plus en plus racé au fil des années. Sur des tartines de tarama le champagne est vif. Nous profitons de cet instant pour préparer le programme des mets et des vins.

L'apéritif se prendra avec deux jambons espagnols très différents, un foie gras légèrement truffé sur des morceaux de baguette que nous recouvrirons de lamelles de truffes. Le menu sera : trois sortes d'huîtres dont chaque convive aura deux pièces, des belons, des Gillardeau et des Isigny / damier de coquilles Saint-Jacques crues avec des tranches de truffe / camerones / grenadin de veau avec un écrasé de pommes de terre aux copeaux de truffes / fromages vache et brebis / Stilton, bleu de Termignon et bleu de Gex / tranches de mangues poêlées / madeleines au miel.

Le Champagne Dom Pérignon 1999 ouvert il y a environ cinq heures marque un saut qualitatif très significatif. Il est plus ample, plus serein, avec de jolies évocations de fleurs blanches et de fruits roses. C'est un champagne de satisfaction.

Le **Champagne Origine Jacques Selosse dégorgé le 15/11/93** est d'une grande rareté. Le champagne Origine est l'ancêtre, si l'on peut dire, du champagne Substance. C'est une solera, c'est-à-dire que les fûts sont remplis chaque année du vin de l'année qui vient enrichir ce qui reste dans les fûts, qui contient toutes les années précédentes. Cette solera a démarré avec les vins de 1986. Le vin que nous buvons, dégorgé il y a 22 ans est donc l'un des plus anciens qui aient existé. La bulle est très active. La couleur est claire, avec de petites touches roses et pas de trace d'ambre. Le parfum du vin est fort. En bouche, il est d'une acidité marquée que le foie gras va adoucir. Il m'évoque des pamplemousses roses. Vif, il est d'un caractère très affirmé. Atypique, c'est un champagne de vigneron.

Le **Champagne Krug 1985** est merveilleux. Si l'on devait donner la définition d'un champagne idéal, on prendrait celui-ci. Le précédent explore des voies nouvelles alors que celui-ci solidifie les bases fondamentales des grands champagnes. Il est vineux, fort et complexe, d'une grande richesse en bouche. Un petit côté exotique s'illustre par un goût de figue. Il accompagne élégamment les belles huîtres dont les belons sont les plus fortes et goûteuses.

Le **Champagne Krug Clos du Mesnil 1985** ajoute encore une marche dans l'ascension que nous faisons du monde du champagne. Il est encore plus vif et plus affuté que le précédent et ce qui frappe le plus, c'est sa complexité. L'accord avec les coquilles est possible grâce à un petit côté fumé mais ne met pas en valeur le champagne qui se déguste seul. Cette série de quatre champagnes est passionnante et va crescendo. Variété et complexité, talent gastronomique sont les atouts de la Champagne.

Le **Montrachet Domaine de la Romanée Conti 2001** est d'un bel or clair. Le nez qui était assez discret à l'ouverture est maintenant riche et épanoui. En bouche le vin est riche, conquérant, plein, avec une palette de saveurs quasi infinie et des accents citronnés. Ce vin comble tous nos vœux. On est au sommet de la hiérarchie des vins blancs. Avec les camerones, l'accord est magistral. Je souhaitais ouvrir ce vin pour finir l'année 2015. Je suis heureux qu'il se montre aussi brillant.

Le **Château Mouton-Rothschild 2000** a un nez percutant. Je ne m'attendais pas à autant de richesse et d'ampleur dans ce vin qui a de beaux tannins et évoque la truffe. Ce vin puissant a aussi beaucoup de charme. Il évoque aussi le tabac et la mine de crayon. C'est un grand Mouton, avec de beaux fruits noirs, et une belle mâche, qui me fait une belle surprise en se situant à ce niveau. Le grenadin de veau et sa purée sont exactement faits pour accompagner le Mouton.

Le **Vega Sicilia Unico 1967** est une surprise mais dans l'autre sens. De mon expérience, la décennie 1960-1969 est la plus brillante pour ce vin. Or ce 1967 est un peu éteint, un peu coincé. Bien sûr il est bien fait, mais il lui manque le supplément d'âme que l'on trouve normalement en ce vin. Je ne vois pas de réel défaut sauf cette paresse qui fait que le vin ne se livre pas. Seul le finale rachète un peu le vin avec par moment des notes mentholés qui sont la signature de ce vin.

Le **Château d'Yquem 1954** est d'une couleur d'un caramel très foncé. Le nez est d'agrumes délicats et en bouche, c'est un festival d'agrumes, d'épices et parfois un léger caramel sur les fromages bleus et aussi des suggestions de sel. Le vin est riche, profond, au finale très long. Il est flexible, car il brille aussi bien sur les trois fromages à pâte persillée qu'avec les tranches de mangue juste poêlées. Il a un joli gras imprimant la bouche de bonheur

Il n'y a pas eu de vote à l'issue du dîner. Si je devais voter maintenant ce serait : 1 – Montrachet, 2 – Clos du Mesnil, et trois vins ex aequo à la troisième place, le Krug, le Mouton et l'Yquem. Le plus bel accord est celui des camérones avec le Montrachet. Ce dîner fut un beau moyen de passer de 2015 à 2016.

Le lendemain, premier jour de l'année, les repas sont plus frugaux. Une omelette aux truffes et des fromages ont permis de finir les vins du réveillon. Le Mouton 2000 est toujours aussi vif et noble, puissant et fort. Il confirme son statut. Le Vega Sicilia Unico 1967 a une attaque assez faible et la finale sauve un peu la mise. Il a des notes mentholées très agréables. Mais il est clair que la bouteille n'est pas une grande bouteille.

Des trois pâtes bleues, le Stilton est le plus noble mais fort, le bleu de Gex bien gras est le plus adapté à l'Yquem 1954 et le bleu de Termignon est un peu sec pour créer un réel accord avec les sauternes si beau, qui a accentué son côté caramel. Il confirme que c'est un grand Yquem, les restes de mangue montrant son aptitude à exposer aussi des agrumes délicats.

Le 2 janvier, déjeuner d'un risotto de truffe noire et de morceaux d'araignée de porc accompagnés d'un fin gratin de pomme de terre. Nous aurons deux blancs. Le **Meursault 1^{er} Cru Perrières Domaine des Comtes Lafon 1999** offre à l'ouverture le parfum le plus généreux. Le **Meursault 1^{er} Cru Charmes Domaine des Comtes Lafon 1996** est beaucoup plus discret.

Sur le risotto, c'est le Perrières qui est le plus adapté car il est plus gras et plus ample. Ceci tient au fait qu'il y a un peu de botrytis qui rend le vin plus généreux. À côté de lui, le Charmes est plus ciselé, plus vif. Malgré le botrytis, c'est le Perrières qui a le plus de minéralité. Pendant un temps, le Charmes devient plus fin, plus sensible que le Perrières. Pour une raison qui ne s'explique pas, le Charmes se met à décliner et c'est le Perrières qui devient le plus agréable, même si l'araignée de porc conviendrait normalement mieux au Charmes.

Il y a une galette des rois qui appelle la nomination d'un roi et d'une reine. Ma femme étant seule face à trois mâles, voit les choses avec une certaine sérénité. La galette est découpée en quatre et chacun commence à manger sa part qui a peut-être la fève. Assez vite un des amis annonce qu'il a la fève et c'est un bel haricot qui nous est montré. Nous applaudissons le roi qui choisit sa reine elle-même applaudie. Finir de manger est sans grand suspense quand tout-à-coup l'autre ami extirpe de sa part une autre fève. L'histoire ne dira pas quel fut le roi le plus légitime après ces deux sacres.

Le soir un sujet fut longtemps débattu : vin ou pas vin sur les pigeons ? Je suis le démon tentateur. Après bien des palabres, j'ouvre une **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1996**. À l'ouverture, le nez me semble convenable. Au service, le nez est poussiéreux, comme celui d'une vieille armoire. Ce n'est pas le verre mais le vin qui est en cause. En bouche, cette odeur n'a aucune conséquence. Le vin est riche, plein, de beau fruit et de bonne mâche. Avec les excellents pigeons, agrémentés de riz blanc et pignons, l'accord est gourmand. Mais le nez du vin s'oriente vers un nez de bouchon qui ne cesse de s'amplifier. Or curieusement la bouche n'en souffre pas, le vin restant joyeux même si le fruit n'est pas aussi juteux qu'il pourrait l'être. En tout cas rien n'empêche de le boire avec plaisir.

Quand il est fini, nous buvons sur les fromages le Meursault 1^{er} Cru Charmes Domaine des Comtes Lafon 1996 qui est complètement passé, plat. Comment est-il possible qu'un vin aussi jeune se désagrège aussi rapidement ? C'est assez difficile à imaginer.

Nous avons bu suffisamment de grands vins pour que ces petits désagréments soient facilement tolérés. Ce qui compte c'est l'amitié et la joie de partager dans un esprit de générosité.

Amicales salutations de François Audouze