

Dégustation des vins de la Bodega Vega Sicilia en présence de son président Pablo Alvarez, déjeuner au restaurant Pages, déjeuner au restaurant Le Veau d'or à Château-Gontier, dîner et déjeuner chez des amis, dîner au restaurant Le Surcouf à Cancale.



Le **Châteauneuf-du-Pape Cuvée réservée Domaine du Pégau 1985** est une pure merveille de charme et de jouissance. Un grand vin à son meilleur.



Une dégustation est organisée des vins de la **Bodega Vega Sicilia** en présence de son président **Pablo Alvarez** au restaurant **Les 110 du Taillevent**. Nous goûterons les vins des différentes propriétés du domaine qui compte 650 hectares de vignes.

Oremus Dry Mandolas Hongrie 2013 provient d'une propriété achetée en 1995. Du fait du travail à faire à la vigne, le premier millésime a été 1999. Le vin a un nez assez doux de vin jeune. On sent l'amande. La bouche est fraîche avec aussi de l'amande et des branches de rhubarbe. Le final est frais et assez court. C'est un vin sec, asséchant la bouche et rêche qu'il faudra attendre avant de le boire.

Alion Ribera del Duero 2012 a un nez mêlant l'alcool et la douceur. Il a une belle attaque de vin plaisant. Le grain est un peu imprécis mais c'est un vin de plaisir au fort alcool. Il est assez rustique. Il a du charme mais trop simple. Ce vin lourd serait plus plaisant sur un plat.

Pintia Ribera del Duero 2011 a un nez plus fin, plus racé et plus vif. L'attaque est douceuse. Le vin est plus vif avec un grain beaucoup plus beau. L'alcool est un peu présent mais la vivacité est belle. C'est un vin de plaisir fort en alcool. Je sens de la peau de fruit de cassis. Le final est un peu rêche et assez court.

Macan Clasico Rioja 2011 est le second vin de Macan que l'on va boire ensuite. La propriété a été achetée en 2002 en partenariat avec Benjamin de Rothschild. Le nez est profond et l'attaque est très séduisante. Le fruit rouge et noir est lourd. Il a une belle mâche. C'est un vin gourmand très plaisant même si assez simple. J'aime ce vin gourmand et bon.

Macan Rioja 2011 a un nez délicat et une bouche plus fine, plus vive. Le final est plus âpre. On gagne en distinction mais on perd en gourmandise. Le vin est très différent du Clasico. Ce vin direct est plus fluide avec un joli fruit.

Valbuena 5° Ribera del Duero 2011 : ce vin a 90% de Tinto Fino. Le nez est intense de fruits noirs. L'attaque est franche et gourmande. Le finale est beaucoup plus long que les précédents. Le vin est épicé, fin, racé et agréable. Je sens un peu de prune. On retrouve encore un finale qui assèche.

Valbuena 5° Ribera del Duero 2010 le nez est délicat. L'attaque est beaucoup plus ronde et flatteuse. Le finale est plus rond. C'est un vin plus agréable et plus fruité de belle longueur. Il se boit avec beaucoup de plaisir. Pablo Alvarez voit plus de futur au 2011 qu'au 2010 alors que ceux qui goûtent préfèrent comme moi en cet instant le 2010.

Valbuena 5° Ribera del Duero 2009 a un nez élégant, une attaque gourmande et joyeuse. Le fruit est beaucoup plus élégant. Le finale est vineux. Il y a beaucoup de charme dans ce vin qui s'est déjà plus arrondi que les plus jeunes et ça se sent. Un vin fort en alcool mais de grande élégance et fraîcheur.

Valbuena 5° Ribera del Duero 2008 a un nez puissant et précis. L'attaque est douce. Le vin est plus calme. Il manque un peu de matière par rapport aux autres. Le finale est fluide. Malgré moins de force, c'est un vin agréable.

Valbuena 5° Ribera del Duero 2007 : j'aime son nez de cassis frais. Il a une belle attaque fruitée. Le finale est élégant. C'est un vin qui n'est pas très puissant mais d'une rare finesse, presque féminin à côté des autres.

Valbuena 5° Ribera del Duero 2006 a un très joli nez de cassis. Il est agréable mais très court. Il est de belle fraîcheur, assez charmeur.

Si les 2009, 2010 et 2011 ont une forte puissance, les 2008 et 2007 plus légers sont plus agréables à boire car c'est la finesse qui ressort. L'appréciation changera quand les vins auront vingt ans de plus.

Vega Sicilia Unico Ribera del Duero 2008 a un nez superbe et riche, une attaque fraîche et douceuse. Il est charmeur avec une belle trame et un beau grain. Si le cassis est marqué, il est subtil. C'est un vin gourmand qui marque une différence sensible avec les précédents et deviendra encore meilleur avec des années de plus.

Vega Sicilia Unico Reserva Especial (1996, 1998, 2002) Ribera del Duero mis sur marché en 2016. Le nez est plus tendu. Il y a moins de fruit car le vin est plus vineux. Il a de la truffe. Il est très élégant et je retrouve pour la première fois le café que j'aime dans Vega Sicilia Unico. C'est un vin gourmand fait pour la gastronomie. Il y a du cacao et du chocolat. C'est un vin de grande élégance que je préfère au millésimé parce qu'il a près de dix ans d'écart.

Oremus Late Harvest Hongrie 2012. Ce vin a un nez incroyable, comme une bombe d'arômes. Il fait très bonbon acidulé au nez et en bouche. C'est du hors-piste. Il y a tous les fruits du monde sur un fond de menthe. C'est comme si l'on suçait un sorbet ou comme une glace à lécher. C'est en fait sous la complexité apparente un vin très simple de bonbon acidulé.

Oremus Tokaji 3 Puttonyos 2009 a un nez calme et frais. Il est sucré. On est envahi par le sucre et l'acidulé. Il n'y a pas beaucoup de complexité. Il y a du fruit de la passion mais le vin trop sucré indispose un peu.

Oremus Tokaji 5 Puttonyos 2006 a un nez frais de thé. Le vin est très délicat. Les notes de thé frais et de bergamote sont plaisantes. Le vin a une belle longueur.

On nous a donné les prix que pratique l'importateur en France du groupe Vega Sicilia. Si l'on met de côté les Unico qui sont très au-dessus des autres, celui qui me paraît donner beaucoup de plaisir pour un prix très bas est le Macan Clasico que j'ai beaucoup aimé.

Un ami belge que je connais depuis sa plus tendre enfance, lorsque j'avais des relations professionnelles et amicales avec son père, vient me rendre visite à Paris. Je lui donne rendez-vous au **restaurant Pages**. Son père avait une belle cave de vins anciens. Pierre, mon convive aime aussi le vin. J'ai donc apporté une bouteille d'un vin que j'adore.

Le menu que nous prenons est : céviche de turbot sauvage et grenade / pain soufflé et crème de chou kale / chips de pommes de mer / maquereau mariné / caviar de Sologne sur galette de ciboulette / carpaccio de bœuf Ozaki / Cabillaud poché, sauce ravigote et coquillages / asperge

verte de Roques Hautes, tartare de veau de lait fumé du Limousin / cochon ibérique sauce vin rouge / Bœuf Simmenthal 40 jours, Galice 150 jours, bœuf Ozaki sur fonte et sur Bincho / dessert autour du cacao et de la fraise, sirop fraise et vanille de Madagascar / écume de petit pois et fraîcheur oseille.

Même si je commence à connaître cette cuisine, je ne m'en lasse pas. Le **chef Teschi** est un prince de la présentation des poissons qui sont incroyablement goûteux et précis. La viande Galice est une merveille. Tout est bonheur.

Le **Champagne Egly-Ouriet Grand cru Blanc de Noirs de Vieilles Vignes non millésimé** est déjà un peu ambré. Ce qui frappe instantanément c'est la vivacité de ce champagne. Il est tranchant comme un sabre, plein, de belle personnalité, et malgré sa carrure d'athlète, il est flexible et s'adapte à chaque plat à merveille. Il sait aussi être gourmand et on en redemande ! C'est un beau champagne vif et de plaisir.

Le **Châteauneuf-du-Pape Cuvée réservée Domaine du Pégau 1985** a un nez qui promet les mille et une nuits. Le vin a une attaque très douce, presque sucrée. Mais en fait tout s'anime et c'est de la luxure. Le vin est tellement généreux, intégré, tout velours, que l'on est sous le charme. C'est le vin gourmand par excellence. Il se mariera aussi bien avec l'asperge juste cuite sur le four servie avec un tartare de veau de lait qu'avec le cochon et évidemment son territoire d'excellence est avec les viandes de bœufs, le très gras Wagyu d'Ozaki et le bœuf de Galice absolument impérial, presque noir tant il a mûri pendant cinq mois. C'est le velours du vin sur un message simple, lisible et direct qui emporte mon cœur. Un vin de bonheur.

Mon ami a senti à quel point je suis chez moi au restaurant Pages dont l'atmosphère est une de ses précieuses qualités.

Notre club de conscrits se rend en province. Un ami nous invite à Château-Gontier et un autre à Saint-Malo. Le déjeuner du premier jour se tient au **restaurant Le Veau d'or à Château-Gontier**. La décoration est assez psychédélique, avec des couleurs et des matières qui jurent entre elles. Mais nous avons une jolie table et une jolie serveuse, Justine, qui participera grandement, du fait de son implication intelligente, au succès de ce repas. Après des amuse-bouche assez neutres, une cassolette de foie gras aux champignons avec une crème légère est un plat gourmand et fort bon. L'impressionnante pièce de bœuf gargantuesque elle aussi est très bonne.

L'ami qui nous invite a voulu choisir des vins de sa région. La **Bulle du Pin Chardonnay pétillant de Claude Marquet au Manoir du Pin** me rebute. On dirait un vin pétillant qui aurait fauté avec un marc ou une grappa. L'alcool amer a déséquilibré son goût.

Le **Domaine de Montgilet Coteaux de l'Aubance Victor et Vincent Lebreton 2012** est très agréable. Il est délicieusement doucereux et forme un accord pertinent avec le beau foie gras et les champignons.

Le **Château de la Grille Chinon 2010** est un vin de bonne mâche, cabernet franc agréable à boire, assez lourd en bouche. Il se boit bien. Le seul reproche qu'on lui ferait est qu'il est plus un vin moderne qu'un vin de Chinon. Mais il est gourmand et cohabite bien avec le bœuf.

Le **Quart de Chaume domaine du Petit Métris Joseph Renou 2009** est manifestement la vedette de ce repas. Tout en lui est dosé. Il est doux et frais, de belle longueur. Il est parfait pour un délicieux soufflé.

La cuisine du Veau d'Or est de belle qualité. Ce fut un beau repas.

Après la visite du château de Craon et une courte sieste, nous dînons chez notre ami selon une formule « cheese and wine ». Mon ami m'avait demandé avant le déjeuner de choisir quelques bouteilles parmi une sélection de sa cave. Je les ai ouvertes avant le déjeuner. Elles sont bien épanouies au moment du dîner.

Le **Champagne René Roger** à Ay n'a pas grand-chose à raconter et un **Champagne Pommery Brut sans année** plus dosé n'est pas non plus porteur de grands discours.

Le **Château Corbin-Michotte Saint-Emilion 1986** combine grâce, jeunesse et maturité. Son fruit est encore ample et sa sérénité est belle.

Le **Château Gruaud-Larose Saint-Julien 1975** s'est assagi mais offre une belle structure. C'est un vin classique, sans défaut mais peut-être un peu trop timide.

Le **Château Rauzan-Gassies Margaux 1964** a beaucoup de charme et de matière. C'est un vin séduisant et vif, avec l'assise large de son année. Les trois vins se sont bien comportés, mon cœur ayant un penchant pour le Corbin-Michotte.

Après fromages et vins notre ami nous tente avec un très vieux cognac audacieusement nommé de 1850. Un calvados de très fort degré d'alcool a failli faire baisser l'effectif de notre club d'une unité car un ami a failli s'étrangler devant la force de l'alcool qui doit avoisiner les 60 degrés.

Le lendemain, nous allons déjeuner chez l'ami de Saint-Malo qui nous vantait depuis des années ses homards au barbecue. Disons-le tout-de-suite, ils valent le voyage. Cuits sur de la braise de chêne sans charbon de bois, ils offrent une chair d'une pureté absolue. Et le corail est d'un goût profond et délicieux qui va se marier au mieux avec le vin rouge.

Le **Champagne Demilly de Baere Brut** n'a pas beaucoup d'émotion. Il n'arrive pas à vibrer sur les huîtres de Cancale.

Le **Château Tour de Marbuzet Saint-Estèphe 2012** est plutôt une agréable surprise car je n'attendais pas tant d'un second vin. Le corail lui rend un sérieux service en créant un accord particulièrement brillant.

Un dessert aux amandes très réussi a allumé en moi des souvenirs d'enfance. C'est fou l'effet que peuvent produire des évocations qui rappellent celles des madeleines de Proust.

Notre groupe se rétrécit car des amis repartent à Paris. Nous serons quatre à aller dîner au **restaurant Surcouf à Cancale**, où **Jérôme Pierpaoli**, l'animateur du lieu me connaît depuis une quinzaine d'années, ayant fait le service des vins de plusieurs de mes dîners au Carré des Feuillants et au George V. Il est heureux de m'accueillir et je prends en charge avec Jérôme le choix des vins.

Mon menu sera huîtres de Cancale, coquilles Saint-Jacques et sole grillée.

Le **Champagne Charles Heidsieck Blancs des Millénaires 1995** est un grand champagne vif et vineux. Il n'a pas encore atteint la stature de l'exceptionnel 1985 que j'ai bu il y a quelques jours mais il est d'une belle vivacité. Il s'exprime bien sur les huîtres plus typées que celles de ce midi..

Jérôme, heureux de pouvoir parler de vin avec moi me présente un fond de verre sans rien me dire. Au nez c'est un whisky très typé. Il apporte la bouteille et c'est un **Whisky The First Editions Single Malt Bowmore 1996** qui titre 53,2°. Je comprends l'idée, car l'accord avec les huîtres est pertinent. Mais l'alcool l'emporte et après la première impression la boisson est trop dominante.

Le **Chablis Grand Cru Valmur Jean-Paul & Benoît Droin 2010** est un superbe chablis, bien minéral et profond. On est dans l'aristocratie du chablis, qui mêle minéralité, acidité et gourmandise.

Le **Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru Domaine Jacques Carillon 2010** est un vin gourmand, opulent mais racé et vif. De belle longueur, il accompagne bien la sole de grande qualité mais sans créer un accord fécondant.

Les trois vins choisis avec Jérôme sont de grands vins. Son implication, son enthousiasme pour parler de la cuisson des bulots ou des choix de produits apportent un plaisir supplémentaire. C'est un perfectionniste. Son restaurant est une étape incontournable de Cancale. Ce dîner est une belle conclusion au week-end provincial passé entre amis.

Amicales salutations de François Audouze