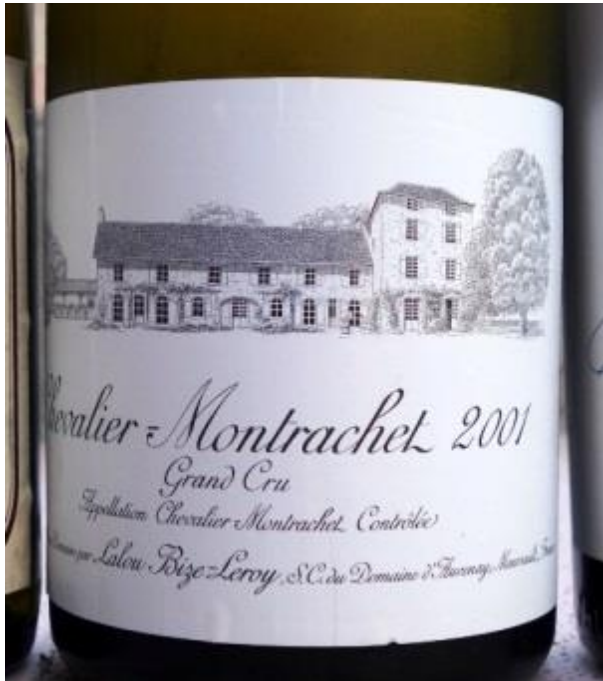




wine-dinners

Repas de gala du week-end du 15 août, l'un chez des amis du sud, l'autre dans ma maison du sud, avec des vins de tous horizons.



Ce **Chevalier-Montrachet Domaine d'Auveney 2001** est une grande rareté apportée par mon ami Tomo pour nos festivités du 15 août.

A dix-neuf heures précises, je me présente chez les amis qui nous reçoivent pour le premier « dîner de gala » du week-end du 15 août. Par ces chaleurs, il n'est pas nécessaire d'ouvrir les vins quatre heures à l'avance. J'ouvre toutes les bouteilles prévues pour ce dîner, selon la tradition et aussi parce que j'adore ouvrir les vins.

L'ouverture étant faite, Philippe propose d'étancher nos soifs avec un **Champagne Egly-Ouriet Blanc de Noirs sans année**. Le champagne est agréable, bien typé avec un joli fumé, mais nous nous réservons pour le programme très lourd qui va suivre. Tout le monde est à l'heure à vingt heures. Le programme commence.

Le **Champagne Initial Jacques Selosse dégorgé en septembre 2011** est invraisemblablement puissant. Jamais on n'attendrait un « Initial » à ce niveau de force. Le champagne est légèrement ambré, son parfum est subtil et puissant. Le vin est très long, conquérant et guerrier. Il sait aussi être gastronomique.

Le **Champagne Substance Jacques Selosse dégorgé en juillet 2008** est très ambré formant un contraste fort avec le précédent. Son nez est beaucoup plus subtil et charmeur que celui de l'Initial. Le champagne est nettement moins fort mais plus complexe et plus énigmatique. On est là dans l'âme du travail d'Anselme Selosse car ces complexités et énigmes sont dans le cœur de sa démarche. Décider de préférer l'un ou l'autre de ces deux Selosse est très ardu, tant ils sont dissemblables.

Le **Champagne Krug Grande Cuvée** est ancien comme en témoigne son étiquette qui a été utilisée de 1983 à 1995. Ce champagne a très probablement trente ans et il est envoûtant de charme. Avec lui on revient dans le monde des champagnes faciles à comprendre, raffinés à l'extrême. Il est aussi complexe que le Substance mais avec beaucoup moins d'énigmes car on est de plain-pied sur la terre des champagnes nobles et classiques.

Ce tir groupé de trois champagnes est exceptionnel et je serais bien incapable de désigner un vainqueur. La matière vineuse du Krug est probablement plus belle que celle des deux autres, du fait d'une plus grande variété de grands crus, mais les trois méritent nos amours.

Pour l'apéritif nous avons pu profiter des talents de la maîtresse de maison qui a fait des tartines de poutargue, des toasts de confiture de framboise et fromage de brebis et a ajouté du Pata Negra et des petites cuillers d'anchois combiné à du caviar d'Aquitaine. Nous nous sommes amusés à doser les proportions entre caviar et anchois car l'anchois est naturellement un rouleau compresseur de goût qui écrase le caviar.

Nous commençons à table par un saumon cuit en papillotes absolument délicieux, garni de champignons. Deux blancs sont côte-à-côte, mais le match n'existera pas. Le **Trévallon Vin des Alpilles blanc 2013** a un parfum de grande précision et généreux. En bouche, c'est ce que l'on attend d'un grand blanc, race, opulence, vivacité et une longueur extrême. C'est le gendre idéal.

A côté de lui, le **Grange des Pères Vin de pays de l'Hérault blanc 2012** a un nez trop riche et une bouche trop opulente. En voulant trop en faire, il rate sa cible et met en valeur le Trévallon. Servi seul et peut-être dans deux ans pour qu'il s'assagisse, on peut imaginer qu'il devienne un bon compagnon. Mais pour l'heure il ne nous a pas séduits.

Pour la pièce de bœuf aux délicieuses pommes de terre, nous avons quatre vins rouges qui vont aussi accompagner les fromages.

Le **Sassicaia Bolgherri 2007** a un nez raffiné. Le vin est extrêmement élégant. Il est racé, n'étale pas trop de puissance, a un beau fruit et une longueur respectable. C'est un vin de grand plaisir.

Le **Gaja Sperss 2011** est un vin qui normalement me séduit par son expression de nebbiolo raffinée. Mais là, force est de constater que le vin est coincé et n'ose pas entrer en scène. Tout au long du repas nous attendrons qu'il se réveille, mais ce ne sera pas le cas.

Le **Vega Sicilia Unico 1991** qui est un vin que j'adore, est dans le même cas que le Gaja, plat, sans vibration. Bien sûr on perçoit ses qualités qui ne demandent qu'à s'exprimer, car elles sont là. Mais hélas, l'espagnol trop timide ne se mettra jamais au centre de l'arène.

La **Côte Rôtie La Mouline Guigal 2005** est le vin que j'ai ajouté aux apports de mes amis. Et chauvin comme je suis, j'ai tendance à le préférer, mais je ne suis pas le seul. Ce vin a tout pour lui. Parfum capiteux, force, puissance, élégance, c'est le bonheur parfait. Il est gouleyant, amical, facile à vivre. Cette année lui réussit à merveille et il est impossible de lui donner un âge tant il est équilibré. C'est du plaisir pur.

En fait la Mouline et le Sassicaia sont deux rouges merveilleux qu'il est inutile de départager, vins d'extrême plaisir. Les vins cohabitent très bien avec un reblochon et avec le Darley, fromage breton à pâte lavée délicieux.

Sur un bleu de Gex et un stilton est servi le **Château Gilette crème de Tête 1971** à la couleur d'un or glorieux, au parfum intense, et à la prestance conquérante d'un fort sauternes. C'est un vin de puissance et de conviction. Le stilton est nettement préférable au bleu de Gex avec ce grand vin.

Pour le Megève dessert créé par notre hôtesse, fait de meringue et de chocolat, j'ai apporté un **Mas Amiel Prestige 15 ans d'âge** que je dois avoir en cave depuis plus de vingt ans. Vin délicieux qui évoque le pruneau, riche sans être entêtant, qui se boit avec plaisir malgré tout ce qui a été bu jusqu'à présent.

Sur la terrasse surplombant la mer, par une nuit d'une douceur agréable, sous un ciel constellé d'étoiles, nous avons passé une excellente soirée, avec des chants, des histoires et des rires, une belle cuisine, de beaux vins et surtout une chaude amitié.

Le lendemain 14 août, le déjeuner est à l'eau, poulet et salade. A 19 heures, j'ouvre les vins du deuxième « dîner de gala ». Alors que la veille les ouvertures n'avaient posé aucun problème, c'est

une accumulation de problèmes aujourd'hui. La qualité des bouchons américains est très faible et les bouchons s'émettent ou se brisent. Il me faudra un temps fou pour sortir celui du Colgin, car la partie inférieure brisée ne veut pas remonter et seules des miettes suivent le tirebouchon. Je n'ai jamais vu une telle difficulté car les résistances à la remontée sont incompréhensibles. Même le bouchon de l'Yquem se brise, tombe dans le liquide et fort heureusement j'ai réussi à le faire ressortir, ce qui a évité une éventuelle contagion de liège. Le temps d'ouverture étant beaucoup plus long que prévu, les amis locaux arrivent alors que je suis en plein travail. Je n'ai pas le temps de ranger mes outils. Ce n'est pas grave

Nous prenons l'apéritif sur la terrasse surplombant le jardin et la mer. Ma femme a prévu des minuscules croissants fourrés de pâté de campagne ou de sardines, une anchoïade divine, la magnifique andouille de Guéméné, partenaire idéal des champagnes, de la poutargue et des olives.

Le **Champagne Dom Pérignon 1995** apporté par Philippe montre d'emblée un dosage insistant. Le champagne est bon mais n'a pas du tout la vibration habituelle de Dom Pérignon. Philippe me trouve bien sévère avec ce champagne et il comprendra pourquoi lorsque nous goûtons le deuxième champagne de cette maison qu'il a aussi apporté.

Le **Champagne Dom Pérignon Œnothèque 1996** est une merveille. Il a l'attaque que j'adore de Dom Pérignon, romantique et florale. Ce champagne est exquis, gourmand tout en étant gracieux, à la longueur extrême, champagne qui se boit goulûment tant il est bon.

Alors que j'avais prévu un champagne Bollinger Grande Année 1985 pour suivre les deux précédents, je me suis trompé en le prenant dans le réfrigérateur et nous sommes face à un **Champagne Bollinger Grande Année rosé 2002**. Il n'y a plus la logique de mon choix initial et nous hésitons à le servir. Car il pourrait intervenir sur le pigeon pour tenter un accord couleur sur couleur ou sur les fromages. Mais ce champagne nous surprend tellement par sa qualité que nous en consommons la moitié de la bouteille, juste pour voir. Le champagne est exceptionnel. J'ai rarement bu un rosé de cette personnalité. Il est vif, tranchant, impressionnant et d'un équilibre absolu. Son rose est peu prononcé. C'est un champagne de haute gastronomie et je crois bien que c'est le plus grand vin de ce repas. Nous le retrouverons sur les fromages.

Nous passons à table et alors que les menus avaient été mis au point depuis longtemps, ma femme nous fait une surprise. Sur chaque assiette il y a une cloche en faïence rose constellée d'étoiles dorées. Comme dans les grands restaurants nous levons tous simultanément les cloches en les prenant par leurs tétons et nous découvrons un œuf coque décalotté, posé sur un coquetier rose aux étoiles dorées. Dans la coquille, l'œuf a été mixé avec du beurre, de la poutargue et un sirop de kumquat maison. Je n'étais au courant de rien et c'est délicieux.

Le **Meursault Désirée Domaine des Comtes Lafon 1992** est un vin très agréable. Il n'a pas une très grande ampleur, mais il est bien fluide et se boit avec plaisir. Il est vif, de belle minéralité et s'accorde bien à l'œuf original.

Le **Corton Charlemagne Bouchard Père et Fils 2008** est un vin que j'adore. Il est romantique comme un champagne et en le buvant, on a l'impression de boire un champagne sans bulle. Il s'accorde particulièrement bien au foie gras qui était prévu comme entrée sur les trois blancs.

Le **Chevalier Montrachet Domaine d'Auvenay 2001** est un seigneur. Il a une opulence extrême, vin riche et complexe de haute tenue, fort, impressionnant. S'il plaît beaucoup à mes amis, j'ai une préférence pour le Corton-Charlemagne, plus fluide, plus frais et mieux adapté au délicieux foie gras accompagné d'une feuille et d'une fleur d'oxalis.

En plat principal des filets de pigeons sont accompagnés d'un pressé de pommes de terre et d'un pressé de céleri. Il sont associés à trois vins américains et un Frenchie que j'ai ajouté, pour avoir un repère.

L'**Opus One 1996** est particulièrement plaisant. Fluide, non marqué par l'alcool il est très agréable à boire, avec des accents bordelais. C'est une très heureuse surprise. Il est très adapté au pigeon.

Le **Colgin Estate Cariat 2005** est une bombe. Je m'apercevrai plus tard qu'il titre 15,5° et j'avoue que c'est beaucoup trop pour moi. Il n'y a plus de plaisir quand un vin est monolithique et percutant au-delà du raisonnable, trop fort en bois.

Le Colgin joue un rôle de faire-valoir pour le **Harlan Estate 1999** qui apparaît alors comme un vin délicat et chatoyant alors que lui aussi est lourd en alcool, mais y ajoute une grâce qui nous ravit.

L'**Ermitage Le Pavillon Chapoutier 1994** a la tâche assez facile après ces trois américains car il est racé, raffiné, très expressif, doté d'une rare longueur. Je n'attendais pas qu'un 1994 soit aussi brillant. Tant mieux ! Il est joyeux, plein en bouche et gourmand tout en étant racé. En fait, de ces quatre vins, deux se montrent plus avenants, l'Ermitage et l'Opus One. Les vins américains ont montré un visage beaucoup moins flatteur que ne l'avait fait hier le vin italien de grand plaisir, le Sassicaia 2007.

Le Darley, fromage breton à pâte lavée a permis de continuer à boire les rouges, et le reste du Vega Sicilia Unico 1991 de la veille est resté coincé et renfermé. C'est certainement un problème de bouteille. Le Bollinger rosé est tout simplement éblouissant.

Sur les pâtes bleues nous finissons le Gilette Crème de Tête 1971 de la veille qui continue d'être brillant, vif et cinglant et nous profitons du **Château d'Yquem 1990**. Si le Gilette est tranchant, l'Yquem est opulent, riche, pianotant des saveurs complexes à base de fruits exotiques. Il s'est exprimé sur le Stilton mais aussi sur la tarte Tatin délicieuse, dans un accord couleur sur couleur, même si l'Yquem est beaucoup plus clair que les pommes dorées.

Nous avons tous fini le repas assez fatigués, car après onze vins pour sept buveurs hier il y a eu ce soir onze vins pour six buveurs, ma fille ayant dû nous quitter pour partir demain matin en trekking dans les Alpes de Haute Provence.

Sur deux jours, nous avons bu quelques vins exceptionnels, nous avons profité de la générosité de tous. Qu'on en juge :

Les amis locaux ont offert : Trévallon blanc 2013, Grange des Pères blanc 2012, Sassicaia 2007, Champagne Dom Pérignon 1995, Champagne Dom Pérignon Oenothèque 1996, Opus One 1996.

Les amis de Paris ont offert : Champagne Substance Selosse dégorgé juillet 2008, Gaja Sperss 2011, Vega Sicilia Unico 1991, Château Gilette crème de Tête 1971, Meursault Désirée Domaine des Comtes Lafon 1992, Château d'Yquem 1990.

Tomo a offert : Chevalier Montrachet Domaine d'Auvenay 2001, Colgin Estate Cariat 2005, Harlan Estate 1999.

J'ai complété avec : Champagne Salon 1997 magnum, Champagne Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle magnum, Champagne Initial Selosse dégorgé septembre 2011, Champagne Krug Grande Cuvée ancien, Côte Rôtie La Mouline Guigal 2005, Mas Amiel Prestige 15 ans d'âge, Champagne Bollinger Grande Année rosé 2002, Corton Charlemagne Bouchard Père et Fils 2008, Ermitage Le Pavillon Chapoutier 1994.

Le week-end du 15 août est devenu une tradition pour ouvrir de grands vins. Cette édition nous a ravis. Tomo restant un peu plus longtemps que les autres amis avec épouse et enfant, nous avons prévu de mettre un point final à ce week-end avec des vins fracassants. Vive l'été !

Amicales salutations de François Audouze