



wine-dinners

Dîner du 15 août, déjeuner avec des amis, visite d'un monastère, dîner avec un ami fidèle de mes dîners, dîner d'amis, retour à Paris et repas avec mes enfants.



Ce **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1971** est l'exemple type du charme des champagnes anciens.

Les amis parisiens sont repartis après les deux dîners de gala. Tomo et son épouse partiront le 16 août. Nous serons seuls à boire, Tomo et moi, pour le dîner du 15 août. Tomo a apporté une bouteille de La Tâche 2005 aussi ai-je envie d'ouvrir une bouteille de très haut niveau. Tomo nous annonce qu'il fera la cuisine pour ce soir et ne nous en dit pas plus, sauf qu'il s'agira d'une paella. Il est allé acheter tout ce qu'il faut et nous ne le reverrons plus de l'après-midi car il est aux fourneaux.

A 19 heures j'ouvre les deux bouteilles. Le bouchon de La Tâche est superbe. Lorsque je tourne le bouchon du Krug Clos du Mesnil 1982, je sais qu'il va se cisailer, ce qui se produit, comme ce fut le cas pour le Krug Grande Cuvée de trente ans d'âge environ. Je récupère précautionneusement le bas du bouchon avec un tirebouchon et aucun pschitt ne se produit. Sera-t-il pétillant, nous verrons.

Je verse le **Champagne Krug Clos du Mesnil 1982** dans des verres à vin. La couleur est foncée, d'un bel ambre. En versant le champagne, la bulle est très active dans le verre. Ce champagne est totalement transcendantal et se situe à cent coudées au-dessus de tous les autres champagnes que nous avons bus lors des trois jours précédents. J'éprouve avec ce Clos du Mesnil une émotion invraisemblable. On est au sommet du sommet du vin de Champagne. Il est inouï, d'une complexité infinie, d'un charme incroyable avec des fruits jaunes et même dans le finale des fruits rouges, ce qui est hors norme, du miel, et une impression permanente de totale perfection. Ce vin est dans un monde à part par rapport à tout ce que nous avons bu, avec des complexités invraisemblables. Et quand on est face à de tels vins, on sent que l'on est à un niveau d'émotion absolue.

Sur ce champagne nous grignotons des tranches de l'andouille de Guéméné et d'autres petits amuse-bouche. Nous passons à table et Tomo nous sert des cébettes avec des tranches de poutargue et une mayonnaise à la poutargue. Nous buvons le reste du **Meursault Désirée Domaine des Comtes Lafon 1992** qui s'est incroyablement amélioré depuis hier. Il a pris une ampleur et une plénitude qui le rendent très gourmand.

Arrive maintenant une paella composée de riz mélangé à des petits dés de tomate sans peau, agrémenté de merguez, de morceaux de poulet, et de morceaux de pommes de terre. Sachant ce que

nous allons boire, qu'est-ce qui a pu pousser Tomo à faire un tel plat, lui qui aime cuisiner ? Tomo nous explique qu'il a voulu faire une cuisine familiale, reposante après les repas que nous avons vécus ces derniers jours. La quantité est gigantesque par rapport à notre capacité d'absorption mais ce plat ne sera pas perdu car il sera consommé au petit déjeuner par les japonais de la tribu de Tomo.

**La Tâche Domaine de la Romanée Conti 2005** est servie. Un grand silence se fait. Je n'ose pas dire ce que je pense et Tomo essaie timidement de dire que le vin est grand. Le parfum est riche mais serré. En bouche, nous avons un grand vin mais qui reste trop fermé. Il n'a pas du tout le panache qu'on attendrait d'un si grand vin. Alors, que se passe-t-il ? Un peu trop d'amertume, pas assez de fruit, et surtout un manque réel de vibration. Alors c'est rageant car nous espérions que ce vin soit le point final de quatre jours de grande joie. La bouteille a une contre-étiquette indiquant que la bouteille a été importée en Suisse romande. Des accidents de température se sont-ils produits dans les voyages de ce vin ? Toujours est-il que La Tâche n'est pas au rendez-vous.

La paella n'apporte rien de particulier. Le fromage breton s'accorde bien au vin. Le dessert est une tarte Tatin qui avait été faite pour le dîner d'hier. Le champagne ne crée rien de bien significatif avec la tarte aussi nous prenons un petit verre de limoncello fabriqué par ma femme qui s'accorde bien avec les pommes.

Nous finissons le brillantissime Clos du Mesnil 1982 sur la terrasse sous le ciel étoilé avec la lune qui donne à la mer des teintes argentées. C'est ainsi que se finit ce week-end de vins et d'amitié.

Des amis viennent déjeuner dans notre maison du sud. L'apéritif va permettre de finir la délicieuse andouille de Guéméné, véritable amie des champagnes, de goûter des toasts à la poudre de poutargue crémée de beurre, et des petites sardines de grande qualité. Le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1996** est un champagne de confort. Il est particulièrement amical et épanoui. Il n'a pas les complexités des Salon, Krug et autres Selse, mais il est accueillant, goûteux, franc et rassurant. Il se boit avec une infinie facilité, gratifiant d'un goût direct et droit.

Les camerones cuites à la plancha se marient bien avec ce beau champagne. Ainsi que quelques fromages comme le Darley de Bretagne. Une salade de pêches rafraîchit le palais. Le champagne a été fini avant le dessert, tant il était agréable, l'année 1996 signant une vraie réussite.

Par une belle journée d'été nous allons, ma femme et moi visiter le **Monastère de la Verne** à Collobrières. Dans une immense forêt de chênes-lièges et de châtaigniers, cet imposant ensemble de bâtisses souvent détruit puis reconstruit à la suite des multiples pillages, invasions et réquisitions loge 26 moniales qui ont fait vœu de prière et de dévotion pour le reste de leurs jours. On ne peut qu'être fasciné devant le génie des créateurs de cet ensemble architectural et devant l'appel au recueillement du site. Peu après, nous allons déjeuner à **l'hôtel restaurant des Maures à Collobrières** sur une terrasse qui surplombe le petit cours d'eau, le Réal Collobrier. Sous nos pieds des canards créent des sillages sur l'eau chiche du fait de la sécheresse. La chaleur impose de ne boire que de l'eau et si cette anecdote est racontée ici c'est parce que dans ce joli restaurant de village, nous avons mangé chacun une anchoïade de bonne qualité, une sole goûteuse et pris un café gourmand pour un prix à deux qui ne dépasse pas celui d'une entrée pour une personne dans un des grands restaurants parisiens que je fréquente. Il est bon parfois de repositionner des repères que l'on oublie, emporté par le rythme des prouesses artistiques, techniques mais aussi tarifaires de nos chefs talentueux.

Un ami, fidèle de mes dîners sinon le plus fidèle, familier des Casual Friday, me signale sa présence dans le sud et aimerait nous rencontrer, ma femme et moi. Il est invité à dîner chez nous et indique qu'il veut me faire connaître un vin qu'il considère le meilleur de la région Provence. Le menu que nous composons sera : foie gras frais, un bar par personne avec de petites pommes de terre en tranches fines puis pâtisserie croquante à l'amande et macarons.

Nous commencerons par un champagne et finirons par un champagne rosé que je mets au frais. Pour le repas, que mettre à côté de la merveille annoncée par mon ami. Je furete dans la cave et une bouteille attire mon regard. C'est un Châteauneuf-du-Pape blanc au niveau à moins de cinq centimètres du bouchon, sans indication ni de vigneron, ni d'année. La seule information est celle

d'un bandeau où l'on peut lire « médaille d'or, Foire d'Orange 23 janvier 1971 et Concours Agricole Paris 6 mars 1971 ». La couleur est belle et je me dis que l'ami qui va venir est l'une des rares personnes avec laquelle je peux envisager de servir un tel vin totalement inconnu. J'ouvre la bouteille un peu avant 18 heures et le bouchon n'indique que l'appellation Châteauneuf-du-Pape. Ce sera amusant de le découvrir à l'aveugle. Je carafe et la couleur du vin dans la carafe est magnifiquement dorée, d'un or clair mais soutenu. Le parfum est discret mais semble pur.

L'ami arrive et j'ouvre un champagne ancien car je sais qu'il les adore, un **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1971**. Le bouchon vient sans faire de pschitt. La couleur est très joliment ambrée, plus que celle du vin blanc que je venais d'ouvrir. Il y a encore un peu de pétillant, plutôt discret. Tout se joue sur les myriades de saveurs de ce champagne complexe. Il a des fruits bruns, des tisanes et une belle structure vineuse. Mais c'est surtout la noblesse de ce champagne qui a dû avaler son dosage qui nous fait entrer dans le monde merveilleux des champagnes anciens, où l'on dirait qu'un sauternes ayant mangé son sucre s'acoquine avec un pétillant. Nous grignotons des tranches d'une originale fine baguette fourrée de tomates, chorizo et olives et badigeonnée de traces de fromage doux cuit.

La bouteille rend l'âme très vite, tant le champagne est gourmand et nous passons à table. Le vin apporté par notre ami est un **Côtes de Provence Château Maravenne Donum Dei blanc 2012**. La traduction du latin est « Don de Dieu » et cela correspond bien au parfum du vin qui est pénétrant et expressif. C'est un très bon vin, ample, mais relativement peu typique des Côtes de Provence et parfois simple lorsqu'il se réchauffe dans le verre. Il est bon, mais mon cœur va pencher vers le suivant.

Le **Châteauneuf-du-Pape blanc probable 1969** a un parfum beaucoup plus discret que le Maravenne, une couleur très richement dorée et ce qui frappe immédiatement, c'est la pureté de ce vin. Il est très expressif et joue juste. Jamais je n'aurais pensé qu'il puisse briller à ce point. C'est un très grand vin, qui prouve, une fois de plus, que l'âge favorise aussi les vins fantassins et pas seulement les plus gradés. Le vin est riche, de belle longueur, emplit le palais et l'impression qui me revient en permanence, c'est sa pureté. Mon ami avait pensé à Châteauneuf mais ne l'avait pas dit, ce qui ne compte pas dans ce petit jeu de découverte. Nous nous régalaons. Il serait bien difficile de donner un âge à ce vin dont l'équilibre est intemporel. Je l'encense d'autant plus volontiers que la surprise est extrême.

Pour le dessert j'ouvre un **Champagne Dom Ruinart Rosé 1990** qui est un des rosés que je préfère lorsqu'il a une vingtaine d'années. Celui-ci ne trompe pas mon attente, vin joyeux et plein de charme, à la bulle active d'un vin jeune. Le dessert sucré ne lui apporte pas grand-chose alors que les macarons se dévorent en le buvant. Malgré la belle prestation de ce rosé, je préfère la complexité et le dépaysement du Moët 1971.

Face à la mer nous avons longuement devisé de mille et un sujets, tout au plaisir de retrouver cet ami fidèle.

Nous invitons des amis à dîner. L'apéritif se fera avec des petites baguettes fourrées aux tomates confites, aux olives et chorizo et recouvertes de filets de fromage coulant. Il y a aussi de la poutargue. Dès que je porte mes lèvres au **Champagne Henriot Cuvées des Enchanteleurs magnum 1990**, c'est un rayon de soleil qui éclaire mon cerveau. Ce champagne est la perfection du champagne simple, facile à boire, et correspond à la définition du bon champagne. De plus, il profite incroyablement de la générosité du millésime 1990. Ce champagne n'est que du bonheur. Très équilibré et généreux, il est gourmand et de bonne mâche. On n'est pas du tout dans le registre des champagnes complexes ou typés, on est dans celui des champagnes de joie.

Le menu est de pommes de terre à la crème et à la truffe d'automne, puis grenadin de veau basse température avec un risotto à la truffe. Le **Domaine de Terrebrune Bandol rouge 1999** respire la Provence. On est envahi par les garrigues, les olives noires et le romarin. Tout est charmant. Une fois de plus, on constate à quel point l'âge épanouit les vins du sud. Tout est élégance, charme et équilibre.

Alors que les puristes déconseillent le camembert et les vins rouges, je constate une fois de plus qu'un Bandol riche s'accorde très bien avec un camembert Jort, un délice de camembert.

Pour la salade de pêches j'avais prévu d'ouvrir un champagne rosé, mais mes convives ont préféré rester sur le champagne Henriot peu adapté à ce dessert mais toujours aussi rayonnant.

C'est très probablement le dernier dîner de mes longues vacances d'été.

Ce fut effectivement le dernier dîner de mes vacances. Après 80 jours passés dans le sud, je retrouve Paris un dimanche matin. Mon fils de passage à Paris depuis quelques jours a fait les courses. Ma fille cadette nous rejoint pour le déjeuner. Comme dans les tours de magie, c'est la carte forcée : fêter mon retour est une évidence.

Le **Champagne Dom Pérignon magnum 1990** a un bouchon qui s'extrait difficilement mais qui, fort heureusement, vient entier. La couleur du champagne est d'un or léger. La bulle est très active et dès le premier contact le champagne montre qu'il est glorieux. Il est vif, limpide, d'une complète évidence. Il s'impose comme un très grand champagne. Si son quart de siècle lui a donné de l'équilibre, sa jeunesse est d'une rare vivacité. Champagne de plaisir, de joie, il est comme une certitude. Je ressens un peu de noisette grillées, mais son accomplissement sans aspérités forme un tout qui ne se divise pas. A ce niveau de synthèse, on n'a pas envie de disséquer. Saucisson de Wagyu façon chorizo, saumon, saumon fumé, tarama au corail d'oursin, œufs de saumon, harengs marinés, c'est le produit des courses de mon fils ainsi que quelques macarons de Pierre Hermé. Les goûts marqués ne sont pas les amis du champagne qui se boit seul avec gourmandise. Un si beau repas « sur le pouce » montre que mon retour à la vie parisienne démarre en fanfare.

Amicales salutations de François Audouze