



wine-dinners

Dîner de la veille de Noël, déjeuner de Noël, réveillon de la Saint-Sylvestre dans le sud, repas avec un ami dans le sud.



Ce **Champagne Dom Pérignon 1964** est l'un des plus grands Dom Pérignon.

Pour la **veille de Noël**, nous serons avec nos deux filles et deux sur six de nos petits-enfants, plus un frère de ma femme. Les cadeaux sont nombreux et généreux et comme cela se passe à un rythme calme et agréable, nous avons le temps de déguster le **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill 1996**. Lorsqu'il est froid, ce champagne est dans des tons acides de fruits citronnés. Lorsqu'il se réchauffe, assez rapidement car j'ai fait un feu dans la cheminée et toutes les bougies scintillent sur le sapin ou sur la table basse, le champagne prend progressivement de belles notes pâtisseries qui s'accordent avec les gougères et le jambon Pata Negra. C'est un grand champagne fluide et vineux, fort et courtois.

Le menu est de fines tartelettes à l'oignon en forme de cœurs, cassolettes individuelles de canard confit sur un lit d'oignon et coiffé de purée de pommes de terre, fromages divers, « Merveilleux » et madeines.

La **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1997** a été remontée de la cave au dernier moment et ouverte sur l'instant. Le vin est une splendeur. Il est rayonnant de joie de vivre et de finesse. Ce qui est appréciable, c'est qu'étant d'une année calme, il ne joue en aucun cas sur la puissance, mais sur la délicatesse et la complexité. C'est surtout sur la tartelette aux oignons qu'il est prodigieux. Il est très bourguignon pour une Côte Rôtie, préférant jouer sur sa distinction plutôt que sur son affirmation.

Le **Vega Sicilia Unico Ribera del Duero 1999** a été lui aussi ouvert au dernier moment. J'aime en effet profiter de la fraîcheur du vin qui éclot. La méthode dite « Audouze » d'ouverture des vins quatre heures à l'avance s'applique plus volontiers aux vins qui ont besoin d'oxygène pour se régénérer et s'accomplir. Avec des vins naturellement puissants et jeunes, je préfère mettre en valeur leur éclosion. Le parfum du vin est une bombe de cassis et de fruits noirs frais. En bouche le vin est juteux, imposant, conquérant et aux fruits noirs s'ajoutent des évocations de café et de tabac. Mais ce que j'aime le plus, car cela différencie ce vin de tous les vins jeunes et puissants, c'est son finale d'une fraîcheur miraculeuse. Le fenouil et la menthe sont les marqueurs de cette fraîcheur. Une fois de plus j'ai constaté que si l'accord camembert et champagne est pertinent, l'improbable rencontre d'un camembert et d'un jeune Vega Sicilia Unico fonctionne aussi très bien.

Ma fille aînée est définitivement dans le camp du vin français. Etant amoureux de ces deux vins, j'ai aimé les deux mais je conviens volontiers que La Landonne a été particulièrement brillante. Les « Merveilleux » sont des boules de meringue très légères et goûteuses. La cuisson des madeleines a été directement marquée par le principe d'incertitude d'Heisenberg. Qu'importe, la joie familiale était au rendez-vous. Noël en famille, qu'y a-t'il de plus beau ?

Le lendemain matin, c'est **Noël** et notre groupe s'enrichit des deux enfants de ma cadette plus leur nounou. Nous serons donc dix pour le **déjeuner de Noël**. Ma femme a prévu : coquilles Saint-Jacques / porcelet et gratin de pommes de terre / fromages / ananas et madeleines.

Contrairement à tous mes usages, j'ai prévu un vin blanc à l'apéritif sur des gougères et des tranches de saucisson. Le **Chablis Grand Cru Blanchots La Chablisienne 1988** est joliment doré. Il a une belle acidité, une agréable minéralité et se montre d'une grande vivacité, sans la moindre atténuation par l'âge. C'est un beau chablis, rond en bouche qui trouve son envol avec les délicieuses coquilles Saint-Jacques, cuites à la perfection.

Sur une table dans ma cave il y avait une bouteille tenue debout depuis des mois. Pourquoi est-elle debout, je ne m'en souviens plus. Le bouchon est en place et le niveau est dans le goulot ce qui est superbe. La bouteille n'a pas d'étiquette mais la capsule indique sans équivoque Ducru-Beaucaillou. La couleur vue au travers du verre semble convenable. Je décide de l'ouvrir pour ce midi. Le haut du bouchon sous la capsule est sale et le bouchon vient assez facilement, un peu gras et moins épais sur la base du bouchon. J'ai du mal à lire l'année car le liège est recouvert d'humidité. J'attends que le bouchon sèche et mes enfant sauront lire qu'il s'agit de **Château Ducru-Beaucaillou Saint-Julien 1985**. J'aurais imaginé volontiers qu'il s'agit d'un vin plus vieux, mais vogue la galère, nous le boirons. L'odeur à l'ouverture trois heures avant le repas ne me rebute pas.

Lorsqu'il est servi dans les verres, le vin est presque noir. Le nez est acide. En bouche le vin est granuleux comme s'il était charbonné. Il n'est pas foncièrement désagréable, mais ça ne nous convient pas. Le long du verre de la bouteille, des petits grains noirs de sédiment sont accrochés. Le vin évoque le charbon, la mine de crayon, mais son déséquilibre en limite l'intérêt.

Le **Corton Grand Cru Renardes Domaine Michel Gaunoux 1990** n'en apparaît que meilleur. Mais il n'a besoin d'aucun faire-valoir. Il est délicat, subtil, gracieux tout en ayant quand même 13,5°. C'est un vin caressant, noble, complexe, très gastronomique. C'est un vin de plaisir et de contentement, car dans sa grandeur, il n'a aucune surprise. L'accord avec le porcelet et avec le gratin est superbe.

La suite du repas se fait à l'eau, l'ananas est délicieux, une première fournée de madeleines est une redite du principe d'incertitude d'Heisenberg, alors que la seconde fournée est d'une réussite totale, les madeleines au miel de bruyère s'accordant au café final.

Le plus beau cadeau de Noël est d'être ensemble, en famille, et de partager ces chauds moments.

Le **réveillon de la Saint Sylvestre** se tient dans notre maison du sud. Nous serons six, dont quatre buveurs. J'aime les coïncidences et cela me fascine toujours. Un ami qui sera présent au dîner m'appelle à l'heure du déjeuner et me dit qu'il a l'intention d'apporter un vin pour le repas et me demande si son apport sera cohérent avec ce que j'ai prévu. Et il annonce son apport : Richebourg Domaine Anne Gros 2003. J'avais déjà choisi les vins pour que ma femme s'en inspire pour composer le menu et parmi eux il y a un Richebourg Domaine Gros Frère & sœur 1987. J'approuve évidemment son apport qui va donner lieu à une jolie juxtaposition.

A 17 heures mon ami livre son vin et j'ouvre toutes les bouteilles prévues. Les amis arrivent à 20h30 et nous prenons l'apéritif avec un **Champagne Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle magnum** sans année que j'ai depuis dix ans en cave. La couleur est déjà un peu ambrée d'un bel or patiné, la bulle est très active et le champagne est d'une rare richesse. Si la tendance générale est celle de notes citronnées, le message du vin change sans cesse, débordant de complexité. Et le finale est inextinguible tant le vin est pénétrant. C'est un très grand champagne au message insaisissable tant il virevolte. Avec ce champagne nous grignotons de fines tranches d'un Pata Negra bien gras et

goûteux, des petites tuiles au parmesan, des petits fours salés secs et des tranches d'une excellent saucisson.

Nous passons à table. Ma femme a prévu : coquilles Saint-Jacques / lobes de foie gras poêlés avec des lamelles de truffes / gigot d'agneau basse température avec des panais poêlés / variété de fromages / suprêmes de pamplemousse rose avec kumquat confit et safran du jardin / financiers et petits fours secs.

Le **Meursault-Charmes 1^{er} Cru Domaine des Comtes Lafon 2003** est d'une belle richesse opulente. Il tapisse la bouche et s'y installe. Il a à la fois une belle minéralité et un gras sensuel. C'est un beau vin blanc joyeux, parfaitement adapté aux coquilles et un peu moins au foie gras même s'il lui convient.

Le gigot accueille les deux Richebourg. Le **Richebourg Domaine Gros Frère & sœur 1987** a un nez légèrement poussiéreux. Il est agréable mais a perdu un peu de sa vivacité. Il met donc en valeur le **Richebourg domaine Anne Gros 2003** au fruit vivant, généreux d'un vin très jeune. Le combat n'a pas lieu car le 1987 est un peu frêle mais la juxtaposition est possible, ces deux Richebourg étant très agréables. Le 2003 est un vin noble et racé.

Notre rythme d'absorption est soutenu aussi est-il temps d'ouvrir le vin que j'avais prévu avant que mon ami ne déclare son apport. La **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1987** est une merveille. Il a la jeunesse du 2003 que nous venons de finir et la lisibilité d'un vin généreux et immédiat d'accès. Et ce qui le transcende, c'est la fraîcheur de son finale. Mon ami signale ses notes mentholées qui sont celles d'une exquise fraîcheur. Ce vin est du plaisir pur. Les fromages sont tellement nombreux et variés qu'il faut choisir ceux qui vont avec cette splendide Landonne. Le Laguiole convient bien ainsi que le Saint-Nectaire, mais aussi le superbe bleu de Termignon, bien vif.

Pour les suprêmes de pamplemousse, le **Château d'Yquem demi-bouteille 1990** est le compagnon idéal. Et je ne m'attendais pas à ce que cela aille aussi bien avec des tranches crues, non poêlées. Elles donnent un coup de fouet au vin qui est dans un état glorieux. Il est gras, fort, joyeux comme un lingot d'or. Il est à noter que les traces de safran excitent magnifiquement le sauternes, lui donnant un complément de vigueur.

A la demande de mon ami nous votons et si les votes différent un accord se trouve pour classer en premier La Landonne Guigal et en deuxièmes ex-aequo le Grand Siècle et l'Yquem.

Nous nous sommes embrassés depuis longtemps et la soif est toujours présente aussi j'ouvre un **Champagne Krug Grande Cuvée** que j'ai entré en cave il y a environ quatre ans. Le champagne est droit, précis, complexe mais un peu unidirectionnel et assez loin de la belle complexité du Grand Siècle de Laurent Perrier. Nous grignotons des petits fours sucrés et les financiers délicieux de ma femme. Nous reconstruisons le monde pendant qu'une des convives est terrassée par ce que nous avons bu.

C'est à trois heures que commence ma première nuit de 2017.

Le lendemain midi, bref déjeuner avec les fromages de la veille et le reste du Krug. Il est très nettement meilleur, plus large, plus plein. Je l'avais sans doute mal appréhendé, au bout de nos agapes.

Un ami vient dîner à la maison. J'ai envie de voir ce que devient le **Champagne Dom Pérignon 1998**. Ce champagne avait eu des périodes d'incertitudes. Qu'en est-il aujourd'hui ? Bonne nouvelle, ce champagne a pris de l'ampleur et se montre excellent. Il est plein, charmant, peut-être pas aussi romantique que sur d'autres millésimes, mais c'est un beau compagnon de gastronomie. Alors que le Pata Negra est bien gras et vif, c'est avec un saucisson que le Dom Pérignon vibre le mieux. Le saucisson est d'ailleurs l'ami aussi bien des champagnes que des vins blancs et des vins rouges car selon le partenaire il fera apparaître certaines de ses facettes. Ici, c'est sur le poivre et le gras que l'accord se trouve.

Sur un risotto à la truffe noire, le Dom Pérignon est aussi présent, surtout sur le parmesan car la truffe noire est plutôt discrète.

Un poulet cuit à basse température accueille une **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1996**. C'est toujours un régal de boire les Côtes Rôties de Guigal mais je m'attendais à plus de vivacité de la part de ce 1996. Il est paradoxal que La Landonne 1987 ait été plus riche et plus vive que cette Mouline. Le vin est évidemment agréable mais je suis un peu sur ma faim. Il suggère les pins plus que la garrigue, avec un joli parfum et une longueur peu affirmée.

Notre ami est esthète et adore les bons produits. Il dirige deux boucheries et épiceries fines et prend un soin particulier dans le choix des produits qu'il vend. Il va visiter ses producteurs pour réserver les plus belles pièces, un peu comme le font les grands restaurateurs aujourd'hui. Aussi est-ce avec joie que j'ouvre pour lui un champagne que j'adore, le **Champagne Dom Pérignon 1964**. Le bouchon vient en deux fois car la rondelle de liège du bas de bouchon est restée en place sans suivre le bouchon. Le pschitt n'est pas là mais le pétillant du champagne est intact. La couleur est joliment ambrée mais très claire. Dès la première gorgée, ce champagne est un voyage vers l'infini. On sait que pour aller trouver la première planète qui pourrait être habitable et propice à la vie, il faudrait quelques milliers d'années avec les techniques actuelles. Eh bien, ce champagne c'est ça. Il nous propulse vers un autre monde de saveurs. S'il y a des évocations citronnées gracieuses, il y a aussi des kakis, des fruits compotés, des grâces vineuses. Il est impossible de faire le tour des complexités de ce vin. Si on lui disait : « dessine-moi un mouton », il le ferait. Il arrive même à évoquer de frêles fruits rouges. Son vineux est fort. Ce voyage hors du temps est irréel. C'est un grand champagne hors-piste.

Le suite du repas est faite de fromage puis de mousse au chocolat avec des palmiers. Le champagne se boit pour lui-même, rayon de soleil de ce dîner.

Amicales salutations de François Audouze