



wine-dinners

05 septembre 17

Bulletin 746 – François Audouze - 1

Nombreux repas de vacances avec mes enfants, occasions d'ouvrir de grands vins, déjeuner avec des cousins, coup d'envoi des festivités du week-end du 15 août, dîner au restaurant La Promesse à Ollioules.



Ce **Clos de Vougeot Domaine Méo-Camuzet 2001** est un de mes chouchous de ce prestigieux domaine.

Comme au théâtre de boulevard, les enfants et petits-enfants se succèdent, partent et reviennent dans la maison du sud où nous les accueillons. Chaque mouvement d'arrivée est le prétexte à fêter les nouveaux venus. Ce soir, j'ouvre un **Champagne Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle magnum Brut sans année** qui n'est pas très ancien. Ce qui me surprend très favorablement, c'est que ce champagne ne me semble pas nécessiter quelques années de plus. Il a déjà une sérénité extrêmement plaisante. Généreux, épanoui, avec une acidité bien contrôlée, ce champagne est à la fois grand mais aussi vin de soif. Il accepte toutes les saveurs auxquelles on l'associe, anchois légers, anchoïade crémeuse, poutargue et olives noires.

Il est suivi par un **Champagne Dom Pérignon 2002**. Ce champagne est agréablement romantique, mais force est de constater qu'après le Grand Siècle épanoui, il a du mal à s'imposer tant il joue sur un registre de discrétion gracile. Inutile de dire qu'on s'en régale, mais le passage dans cet ordre n'est pas à son avantage.

Deux jours plus tard, il est question de Pata Negra aussi me semble-t-il nécessaire d'ouvrir un **Champagne Salon 1996** qui soutiendra le choc de cette viande puissante. Le Salon est glorieux, un peu dans le même esprit que le Grand Siècle, mais avec encore plus d'amplitude. Ce champagne est parfait, aux fruits citronnés et à la douceur combinée à une affirmation de soi. Tout en ce champagne me plait.

Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : [françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)  
blog : [www.academiedesvinsanciens.com](http://www.academiedesvinsanciens.com)

Il est tentant alors d'ouvrir un **Champagne Krug 1996**. Le champagne combine des évocations florales et un fruit rouge très affirmé. La complexité de ce champagne est extrême. Mais une petite acidité en fait un champagne tendu et non charmeur. A l'évidence les deux champagnes sont radicalement opposés. Mon cœur ira vers le Salon, moins complexe mais plus serein. Il est à noter que la couleur du Salon est très claire alors que celle du Krug est déjà d'un ambre marqué.

Sur deux viandes, l'une de charolais l'autre d'Angus, j'ai ouvert un **Grange des Pères 2007**, ce **vin de l'Hérault** qui jouit d'une cote d'amour chez les aficionados du vin. Et j'avoue que je ne mords pas à ce vin. Le nez est très pénétrant, de cassis et de bois et en bouche c'est – à mon goût – monolithique et flatteur. Je cherche la finesse et la race et je ne trouve que de la séduction. C'est un vin qui se boit, bien sûr, mais qui n'est pas dans mes recherches. Le charolais est d'une chair intense mais d'une mâche dure. L'Angus est chaleureux et goûteux. Ce soir, le Salon 1996 est mon vainqueur.

La famille va très vite se raréfier aussi ai-je envie de faire plaisir. L'apéritif se fera avec le **Champagne Dom Pérignon 1973**. Le bouchon vient facilement et le pschitt est très faible. Le champagne a une couleur très ambrée, d'un bel ambre doré. Le niveau en bouteille est quasiment parfait. Le nez évoque de beaux fruits d'été et en bouche, ce sont des fruits comme l'abricot et la pêche qui dominent sur un fond de miel. Nous commençons à goûter de petites sardines et des olives noires mais la douceur du champagne me semble appeler un foie gras. L'accord du foie gras de canard entier mi cuit avec le champagne est absolument divin. Le champagne en sort grandi, opulent, majestueux.

Des côtelettes d'agneau préparées avec des herbes de Provence sur la plancha, accompagnées de petites pommes de terre aux aulx et traces de tomates du jardin, sont associées à une **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1986**. Le niveau dans la bouteille est à moins de cinq millimètres sous le goulot, ce qui est rare pour un vin de 31 ans, et je prends bien garde en extirpant le bouchon de ne pas tirer trop fort, car avec si peu d'air entre vin et bouchon, il y a un risque que le vin ne jaillisse de la bouteille lors de la dépression. Le nez du vin est une merveille, évoquant la garrigue. Le vin est noble, royal, d'une jeunesse qu'on ne pourrait imaginer. Large en bouche il trouve dans les herbes de Provence des côtelettes un écho de première grandeur. C'est un pur régal.

Ayant en mémoire le récent Grange des Pères, mes réserves sur le vin de l'Hérault sont confirmées, un monde séparant ces deux vins. Le vin de Guigal dégage une émotion qui le place très haut dans l'échelle des plaisirs.

Un grand champagne mature mais fruité avec un délicieux foie gras et des côtelettes aux herbes avec une brillantissime Mouline ont donné à ce repas des accords qui en font un des plus beaux repas de cet été.

Des cousins viennent nous rendre visite pour la journée. Au déjeuner, nous ferons des côtelettes d'agneau aux herbes de Provence sur la plancha, car nous avons aimé le premier essai que nous avons fait. Pour l'apéritif, j'ouvre un **Champagne Dom Pérignon 1998**. J'ai suivi ce champagne depuis son arrivée sur le marché et j'avais un peu moins d'enthousiasme que Richard Geoffroy, l'homme qui « fait » Dom Pérignon. Depuis quelque temps, je constate que ce champagne prend pleinement sa place dans la lignée des beaux Dom Pérignon. Celui-ci a un nez extrêmement expressif et en bouche c'est un champagne gourmand, joyeux, qui fait ami-ami avec mon palais. Le boire réjouit. C'est sur de la poutargue que nous en profitons.

Pour la délicieuse viande extrêmement gourmande elle aussi, j'ouvre un **Clos de Vougeot Domaine Méo-Camuzet 2001**. Le niveau est à trois millimètres sous le bouchon. La couleur est encore noire de jeunesse et le nez est très intense et profond. Ce sont des fruits noirs qui apparaissent au nez, ainsi que des bois tropicaux.

En bouche ce bourgogne est noble, délicat et raffiné, jouant de façon parfaitement juste ses complexités. S'il fallait un mot pour qualifier ce vin, ce serait « élégant ». J'adore son raffinement et l'accord se trouve merveilleusement avec la viande au goût très lisible. Une salade de brugnons a conclu ce beau repas.

Le lendemain il reste un fond de chacun des deux vins. Le Dom Pérignon 1998 évolue vers des notes plus citronnées, gardant toujours autant de charme. Et le Clos de Vougeot 2001 est beaucoup plus floral, avec des évocations d'anis, de menthe et en arrière-plan de cassis. Ces deux vins ne sont que du plaisir.

Le **week-end du 15 août** est un des points culminants de l'été. Nous recevons des amis gastronomes et avec des amis locaux nous organisons deux repas, l'un chez eux, l'autre chez moi. Les amis de Paris arrivent par avion et nous débarrassons les vins qu'ils ont apportés. La tradition était de fêter leur bienvenue avec un magnum de champagne Salon, mais comme pour toutes les traditions il y a un jour un 1789 qui bouscule les acquis. J'ouvre un **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 2005** et mon intuition est de le boire sur deux formes d'olives grecques Kalamata, l'une étant à l'huile et l'autre au vinaigre avec des olives bio dénoyautées. Le champagne est généreux, chaleureux, ouvert, ensoleillé, avec une belle maturité et une plénitude de bon aloi. Au début, les olives bio au vinaigre me plaisent plus que les autres mais au fil du temps, les olives vinaigrées deviennent plus acides alors que les olives à l'huile s'épanouissent et deviennent meilleures avec le champagne. On constate ainsi que l'aération joue aussi pour des olives. Le champagne, s'il fallait un mot pour le définir, ce serait « chaleureux » qui lui conviendrait.

Comme la bouteille est vite finie, j'ouvre un **Champagne Dom Pérignon 2004**. Il apparaît sans même essayer que les olives ne conviendront pas à ce champagne tout en finesse, plus en suggestion qu'en affirmation. Aussi irons-nous vers du Jabugo Pata Negra à la chair assez ferme et qui n'a aucune trace de noix. Le champagne s'affirme alors, romantique, évoquant les fleurs blanches. Ma fille cadette trouve au nez des évocations de sel. Il est évident qu'il aurait fallu inverser l'ordre des champagnes, mais sur des tempuras d'oignons et de fleurs de courgettes, le Dom Pérignon est un possible compagnon.

Après le repas de salades diverses qui ne sont pas les amies de vins, une sieste s'impose, car nos amis parisiens nous invitent à dîner au restaurant La Promesse.

Le soir nous arrivons au domaine de Terrebrune, dont les bâtiments et le restaurant sont situés au milieu des vignes, quand la nuit n'est pas tombée. Le **restaurant La Promesse** est niché dans ce paysage qui sent bon la Provence.

**Jean-Marc** nous accueille. Il a déjà ouvert trois vins que nous avons choisis, le champagne à 19 heures et deux vins rouges à 16h30. Je regarde les bouchons et celui du Terrebrune est peu engageant. La partie centrale du bouchon est noire et rétrécie. Nous nous installons et Jean-Marc nous annonce que **Valérie Costa**, du fait de notre réservation de vins, a conçu un menu « Aventure » en fonction de ceux-ci. Nous allons donc nous laisser guider.

L'apéritif est rituel, gressins, jambon italien tranché sur l'instant pour nous, petites olives dénoyautées très goûteuses. Le **Champagne Bollinger Grande Année 2005** a un parfum très noble, plus noble que celui du Comtes de Champagne 2005 bu ce midi. En bouche le vin est expressif et grand mais il est loin d'atteindre la largeur du vin du déjeuner. Il est droit, un peu strict et manque un peu de longueur. Et ce qui m'étonne c'est que je le trouve moins glorieux que le même Bollinger 2005 bu il y a peu dans ce même restaurant. Il est évident cependant que ce champagne est agréable et grand mais pas au niveau dont j'avais la mémoire.

L'entrée est un corail d'oursin et des dés d'esturgeon fumés à l'huile d'orange. Je n'imaginais pas que la chair d'esturgeon puisse être aussi agréable.

Nous sommes proches de la fin du champagne aussi pour le plat suivant de seiches et Vongole carbonara, Jean-Marc propose de nous offrir un vin blanc dont il nous dira plus tard qu'il est cher au cœur de Valérie et de lui-même, un **Saint Aubin Les Murgers des Dents de Chien Françoise et Denis Clair 2009**. Ce vin dans cette année est en effet le premier vin qui a été commandé par le premier client à l'ouverture du restaurant. Et la bouteille que nous allons boire est la dernière qui reste en cave de ce millésime. C'est un cadeau de haute valeur sentimentale pour nos deux hôtes. Le plat est délicieux. La mâche des fines tranches de seiche cuites comme des pâtes est superbe et les petites coques excitent bien le goût. Le vin est d'une adéquation parfaite au plat. Il est ample, large,

gourmand et aussi profond. C'est sur les coques que je ressens la plus belle résonance. Merci Jean-Marc pour cette proposition et ce cadeau.

Le foie gras poêlé, mogettes et noisettes du Piémont est d'une qualité exceptionnelle. Il est d'une douceur rare. Il est d'une subtilité qui correspond à celle du **Chambertin Grand Cru Jean & Jean-Louis Trapet 1999**. Je suis définitivement amoureux de ce vin délicat, complexe et distillant ses charmes en strates raffinées. C'est un vin féminin, au velours exquis. Un bonheur et une longueur infinie.

Le morceau de cochon du sud-ouest croule sous la truffe d'été très odorante, accompagnée d'un risotto. Je goûte en premier le **Domaine de Terrebrune Bandol 1994** et après le raffinement du bourgogne, je lance : « ça c'est le loulou de banlieue qui joue des biscottos ». Mes amis et ma fille le trouvent beaucoup plus racé que ce que suggère mon expression et c'est ma fille qui très vite nous alerte sur l'extinction invraisemblablement rapide de ce vin. C'est alors seulement que je prends en main et sens le bouchon dont la partie basse sent le suri. Et le vin exhale maintenant ces impressions de suri, de vin qui a tourné. Et cela va s'amplifier au fil du temps. Jean-Marc nous propose de changer la bouteille mais nous avons un tel programme devant nous que nous déclinons cette aimable proposition.

Cochons et risotto sont gourmands et j'ai envie de goûter la viande de porc avec le Saint-Aubin et l'accord est plus grand encore avec ce vin blanc qu'avec le chambertin.

Je décide de faire l'impasse sur le dessert qui est un chocolat moelleux en feuillantine au poivre de Sichuan, mais Jean-Marc me harcèle gentiment en me disant que Valérie n'apprécierait pas que je quitte le lieu sans dessert aussi en impromptu réalise-t-elle une tombée de pêches de vigne au calisson. Je céderai des parts du calisson à mes voisins.

Le fait que pour notre quatrième visite à ce restaurant l'enthousiasme ne s'émousse pas est un signe qui ne trompe pas. Les moments forts sont le foie gras, les seiches, le chambertin et ce diable de Saint-Aubin si bon et inattendu. Le week-end du 15 août est lancé mais en fait il ne démarre officiellement que demain, chez nos amis locaux.

Amicales salutations de François Audouze