



wine-dinners

12 septembre 17

Bulletin 747 – François Audouze - 1

Week-end gastronomique traditionnel du 15 août avec déjeuner chez des amis, et dîner dans ma maison du sud, dîner de famille, dîner chez des amis.



Ce **Bâtard-Montrachet Domaine Leflaive 2002** a brillé dans un superbe accord avec des camérones.

Le week-end du 15 août est une institution. Sont présents deux amis gastronomes parisiens, un couple d'amis locaux, ma fille cadette ma femme et moi. Ce midi, nous allons **déjeuner chez nos amis locaux** sur leur terrasse qui surplombe la mer, les îles d'or et les salins d'Hyères. Les vins proviennent de tous les participants.

L'apéritif est tellement copieux qu'il pourrait nourrir un honnête chrétien – ce qui n'est ni un pléonasme ni un oxymore – pendant plus d'un an. Il me faudrait plus d'un bulletin pour nommer tout ce que notre amie a conçu, allant de crevettes, tapas de poulpe, foie gras poêlé au poivre de Madagascar jusqu'à toasts à la truffe d'automne, Lomo, coquilles Saint-Jacques, olives vertes, tapenade à l'intense romarin, purée de pois chiche et tout ce qui se croque ou se grignote.

Le **Champagne Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle** ouvert il y a plus de deux heures est d'une largeur et d'une opulence qui se comparent volontiers à celles du Comtes de Champagne 2005 de la veille. Ce champagne, c'est le gendre idéal, prêt à rendre service à tout le monde. Il est consensuel comme peu de champagnes. J'ai voulu que l'on goûte ensuite un **Champagne Lanson Noble Cuvée 1988**. Après le champagne si accueillant, il faut s'habituer à la typicité de ce champagne vif, cinglant, et intense. Son nez est d'une grande noblesse, complexe et profond. Ma fille suggère une parenté de goût entre ce champagne et Krug et c'est vrai qu'il est vif et racé dans la ligne de Krug. Immédiatement je pense à Krug 1996 que ce beau Lanson évoque. Sur les toasts au foie gras, c'est une merveille. Un troisième champagne avait été envisagé mais il est raisonnable de l'écartier car la suite sera longue.

Notre amie a réalisé un bar cru façon gravlax à l'avocat qui est une œuvre d'art tant les fleurs comestibles sont jolies et colorées. C'est un **Silex Blanc Fumé de Pouilly par Louis-Benjamin Dagueneau 2014** apporté par ma fille qui l'accompagne. La chair du bar est divine. Le vin est agréable mais il n'a pas la tension que j'attendrais d'un Silex. Il lui manque sans doute quatre à cinq ans. L'accord est naturel et pertinent. Nous nous régalaons avec ce vin cristallin et cette chair si pure.

Notre hôtesse, notre amie, aime cuisiner selon les recettes de chefs aussi est-ce difficile de lui demander de simplifier ses recettes au profit du vin. Aujourd'hui, elle nous fait une démonstration brillante de sa capacité à s'adapter aux grands vins. Le pigeon est présenté en filets et pastillas pour les ailes et abats, avec une purée façon Robuchon. C'est simple, clair, lisible et goûteux.

Le **Château Mouton-Rothschild 1985** a été ouvert à 10 heures. Il est tout en douceur, charme et séduction. Il est de belle structure et glisse en bouche avec délectation. J'ai voulu lui associer un **Château Palmer Margaux 1990** que j'ai ouvert à 11 heures. Le niveau était dans le goulot. Sa couleur est plus foncée que celle du Mouton, son goût est plus intense, plus profond, noir de truffe. Ce sont deux vins très opposés, le Mouton dans le charme et la séduction et le Palmer guerrier dans l'affirmation. Le Palmer est plus riche, plus structuré, plus intense et je le préfère nettement mais ma fille préférera le Mouton. Ces deux vins sont très grands et l'accord est d'une grande exactitude, le Mouton plus sur les filets et le Palmer plus sur la pastilla.

Pour les fromages, camembert Jort, chèvre, mais pas pour le gorgonzola nous buvons un **Trévalon Vin de Pays des Bouches-du-Rhône rouge 2005** qui est d'une invraisemblable douceur, accompli comme un cercle parfait, rond, équilibré, d'une facilité incroyable tout en étant gourmand. N'étaient les deux bordeaux bus auparavant, on se pâmerait devant ce vin accompli. On s'en régale bien sûr.

Le dessert est un "Megève", une meringue au chocolat. C'est un **Porto Colheita Krohn 1966** qui l'accompagne. Sa couleur est tuilée, terreuse, indiquant que le vin a sans doute vieilli un peu vite. Son parfum enivre de pruneaux, prunes et café. En bouche il est fort, charmeur, intense de pruneaux et de café.

Notre amie a réalisé une cuisine de très haut niveau qui lui permettrait sans nul doute d'ouvrir un restaurant si elle le désirait. Les vins sont pour moi dans l'ordre suivant : **Palmer 1990, Lanson 1988, Mouton 1985** et sur un étage différent et tous ex-aequo, Trévalon 2005, Grand Siècle, Silex 2014 et Porto Krohn 1966. On pourra bien sûr penser que je ne suis pas objectif puisque les deux premiers sont mes vins, mais on dira que je le suis si j'ajoute que ce fut un très grand repas.

Le lendemain, les agapes du week-end du 15 août se concluent **à mon domicile par un dîner**. Etant sur mon terrain, j'ai le choix des armes aussi sept vins sur les neuf que nous boirons sortent de ma cave. J'ouvre les vins vers 18 heures, et le Bâtard-Montrachet 2002 me pose un gros problème. Le bouchon est si serré dans le goulot que je ne peux pas le soulever, et je risquerais en insistant de casser mon tirebouchon en faisant levier. La seule solution est de déchirer avec la pointe d'une mèche en acier des morceaux du bouchon. Mais même cette opération est difficile à réaliser tant le bouchon résiste. Après un quart d'heure d'efforts, le bouchon se lève, libérant enfin le parfum précieux de ce vin du domaine Leflaive. Les odeurs des autres vins sont prometteuses, celles du Vega Sicilia Unico 2007 étant une bombe, une grenade dégoupillée de parfums sensuels.

Nous sommes sept dont six buveurs, dans la même formation que la veille. L'apéritif se fera en deux actes. Le premier concerne des champagnes jeunes, avec de nombreuses préparations dont diverses petites sardines que nous comparerons, de la poutargue, deux jambons espagnols de mâches différentes, l'un onctueux et l'autre plus ferme, une anchoïade un peu trop puissante, et d'autres petites attentions comme de fort goûteuses chips à la truffe. Le second acte sera consacré à des champagnes anciens associés à une terrine de foie gras de canard.

Le **Champagne Selosse Grand Cru Initial Blanc de Blancs Brut** dégorgé le 21 septembre 2011, un jour d'équinoxe, est servi en même temps que le **Champagne Selosse Grand Cru Extra Brut millésimé 2005** dégorgé le 25 novembre 2015. Les deux champagnes ont des couleurs très semblables, d'un bel or clair. Selon les saveurs associées et en fonction du réchauffement progressif des champagnes dans les verres, les préférences vont varier, tantôt pour l'un tantôt pour l'autre. L'Initial est fait de vins de trois années successives contrairement au millésimé. Je le trouve plus ample et au finale plus rebondissant que le millésimé, plus fin, plus délicat. Bien malin celui qui départagerait ces deux champagnes excellents, très différents mais ayant un ADN commun de cette grande maison de champagne. Les petites sardines sont idéales sur ces deux champagnes très vifs.

Nous faisons place nette sur les tables d'apéritif pour passer à la seconde partie où j'associe deux champagnes, le **Champagne Dom Pérignon 1964** et le **Champagne Krug Grande Cuvée** qui doit avoir plus de trente ans puisqu'un propriétaire précédent a inscrit « acheté en 1992 » inscription que j'ai déjà vue sur une précédente bouteille bue avec mon fils.

Il est à noter que ces deux champagnes sont des voyageurs, puisque le Dom Pérignon a été importé en Italie par un agent importateur de Turin et le Krug a été importé aux Etats-Unis par un marchand de New York. Les deux sont revenus au pays pour notre plus grand bonheur. Le foie gras est un compagnon idéal pour les deux champagnes. Le Dom Pérignon a un niveau qui est à cinq centimètres sous le bouchon ce qui ne pose aucun problème. Le bouchon vient facilement et sans pschitt mais le champagne versé a non seulement des bulles mais a gardé son pétillant. La couleur est très foncée comparativement au Krug beaucoup plus clair mais plus foncé que les deux Selosse.

Au début, c'est le Dom Pérignon qui se montre le plus brillant, le Krug étant étonnamment discret par rapport aux précédents de la même époque que j'ai déjà goûts. Mais les choses vont s'améliorer au fur et à mesure de l'épanouissement des champagnes que j'aurais dû ouvrir une bonne heure avant de les servir. Mais on a toujours peur de les ouvrir trop tôt. Le 1964 est glorieux, riche, à la longueur infinie. C'est un régal presque comme un sauternes. Le Grande Cuvée est très élégant et raffiné. Lui aussi a une longueur qui n'en finit pas mais il est moins opulent et moins large que le 1964. Les départager est quasiment impossible tant ils sont dissemblables.

Nous passons à table et le menu est : camerones juste saisis, côtelettes d'agneau aux herbes de Provence et purée de pomme de terre, purée de céleri et dés de céleri, fromages divers et mangues saisies « tourne et retourne » avec de petites madeleines au miel de châtaignier.

Le **Bâtard-Montrachet Domaine Leflaive 2002** forme avec les camerones un accord d'anthologie. Les champagnes seraient possibles, mais le plaisir gustatif est confondant avec le bourgogne. Le parfum du vin est riche et en bouche le vin explose de bonheur. De belle acidité citronnée, il est riche, gourmand, sensuel, exceptionnellement brillant. C'est la générosité gourmande qui le caractérise le mieux.

Sur les côtelettes d'agneau que nous adorons tant elle sont bien préparées par notre boucher, avec des herbes merveilleuses, j'ai voulu associer trois vins de 2007. Cette année est brillante en Châteauneuf-du-Pape aussi avons- nous un **Châteauneuf-du-Pape Domaine de Beaucastel 2007** puis un **Châteauneuf-du-Pape Domaine du Pégau Cuvée Réservée 2007** et les deux s'étalonneront avec un **Vega Sicilia Unico 2007**.

Le Beaucastel est d'une élégance rare. Il est ciselé, parfaitement conçu et se boit avec facilité tant il est lisible. Le Pégau colle totalement aux herbes de Provence de la viande. Il y a dans ce vin de la garrigue, un caractère ensoleillé fécondé par le plat. Il est plus incisif, plus percutant. C'est un vin riche et joyeux beaucoup plus typé. Je l'adore.

Le Vega Sicilia Unico 2007 est totalement indécent. Son parfum explose de fruits noirs. C'est une corne d'abondance et en bouche c'est du plomb fondu de bonheur. Il y a de l'anis, de la menthe qui signent une fraîcheur inégalable. Ce vin est de la luxure pure. Il est noir, débordant de cassis, mais avec une noblesse de torréfaction espagnol.

Les trois vins sont splendides. Ils poursuivent leur chemin avec un camembert Jort qui comme je l'imaginais cohabite totalement avec le vin espagnol. Le saint-nectaire est pertinent avec les trois rouges.

Le lecteur attentif qui a lu que le dessert est de mangue se doute bien qu'il y aura un sauternes. C'est en effet une tradition que nos amis parisiens apportent chaque 15 août un Yquem, le seul vin que boit ma femme. Le **Château d'Yquem 1981** est encore jeune alors qu'il a 36 ans. Son or est clair. Il a tout ce qui fait la grâce d'Yquem dont un gras sympathique. Il va encore progresser mais il est déjà très agréable et gourmand. Les petites madeleines au miel sont comme des bonbons et se croquent sans fin.

Trois vins, pour mon goût, sortent du lot même si les autres sont de grands vins, car ces trois ont été sublimés par les plats préparés par mon épouse. Dans l'ordre je mettrai : **1 - Bâtard-Montrachet Domaine Leflaive 2002, 2 - Vega Sicilia Unico 2007, 3 - Châteauneuf-du-Pape Domaine du Pégau Cuvée Réservée 2007.**

A la suite il y a bien sûr de très grands vins comme le Dom Pérignon 1964, le Krug, les deux Selosse l'Yquem ou le Beaucastel. Mais les trois vins retenus ont été des apparitions spectaculaires.

Les camerones de Madagascar confirment leurs talents gastronomiques. Les côtelettes aux herbes sont divines.

Le rendez-vous du 15 août s'est montré particulièrement brillant cette année. A l'année prochaine pour de nouvelles aventures.

Après ce week-end mémorable, il me faut retrouver la forme et continuer le programme d'amaigrissement qui produit des effets malgré tous les coups de canif. Je fais du sport, je jeûne, et seulement deux jours plus tard, après une solide journée de sport, je décide de prendre un apéritif impromptu avec ma fille cadette. Le déclencheur avait été : « tu sais, je vous ai apporté des tapenades à tartiner, qu'en fait-on ? ». Comme la cigale qui a chanté tout l'été, chantant et dansant à tout venant, j'ouvre un **Champagne Dom Pérignon 1973**. Le bouchon se brise et la lunule basse vient avec un tirebouchon. Le pschitt est faible mais le pétillant est là. La couleur est ambrée, un peu comme celle du 1964 récent. Le nez est de fruit, charmeur et opulent.

En bouche ce champagne est un miracle. 1973 est une année moins prestigieuse que 1964 mais le 1964 que nous avons bu il y a deux jours n'était pas le meilleur de ceux que j'ai bus. Ce 1973 est éblouissant. Il est tout velours. Il a des évocations de fruits rouges gourmands qui lui donnent une mâche joyeuse. Chaque gorgée est un pur bonheur. Bien sûr il est vineux, mais ce qui force mon admiration est la puissance et la clarté des fruits rouges qui jutent dans le palais.

Nous l'avons essayé avec mille choses, poutargue, trois préparations au piment d'Espelette, une au jambon de Bayonne, une à l'olive verte, une à l'olive noire. Nous avons poursuivi avec une mimolette, quêtant un accord couleur sur couleur qui s'est trouvé, et même avec un reste de camembert Jort. Les plats préparés pour un dîner sans vin n'ont accompagné que pour mémoire, nouilles épicées, omelette aux lardons et salade roquette.

C'est probablement l'un des plus grands champagnes de cet été. Etre cigale, ce n'est pas bien, c'est pécher, mais qu'est-ce que c'est bon !

Nous allons **dîner chez des voisins et amis**. La table est face à la mer, en son aplomb. Notre amie a préparé avec son mari et sa fille le repas et j'apporte deux champagnes que je souhaite proposer à mes amis de comparer.

A l'apéritif nous grignotons diverses préparations dont une délicieuse anchoïade maison et un curieux saucisson de bœuf Wagyu de Kobé. C'est curieux et très bon, mais on a du mal à imaginer qu'il s'agit de Wagyu, du fait de l'influence de la vision d'un saucisson. Le **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 2005** est toujours aussi généreux et gourmand, plein en bouche et si facile à boire. Je le rangerais volontiers dans la même famille que la cuvée des Enchanteleurs du champagne Henriot qui offre une sérénité et une générosité comparables.

Nous passons à table et notre ami passe sur la plancha des tranches de poulpe à la mâche croquante qui pourraient accepter un vin rouge. C'est sur deux superbes chapons de mer que le vin rouge est servi, un **Côtes de Provence rouge Domaine Bouisse-Matteri 2015**. Ce vin élevé en fût de chêne est évidemment très jeune mais il tient sa place, dogmatique et sans folie mais suffisamment gouleyant. Les chapons de grande taille ont de belles chairs mais ils mériteraient des sauces lourdes pour animer leurs goûts, ce que font agréablement des tomates au four.

Sur les fromages, j'ouvre le **Champagne Salon 1997**. Un sourire illumine nos visages car ce vin est éblouissant. Il a un supplément d'âme par rapport au précédent. Il est noble, racé, tout en finesse et en suggestions subtiles. C'est un grand champagne au sommet de son art. Je l'adore.

Des glaces et sorbets aux parfums inédits ponctuent ce dîner amical en plein air, face à la mer, par un temps idéal.

Amicales salutations de François Audouze