



wine-dinners

23 janvier 18

Bulletin 763 – François Audouze - 1

Dernier dîner avant Noël avec mon fils, dîners d'avant et de Noël et déjeuners avec mes filles et leurs enfants. Préparatifs du dîner de Saint-Sylvestre dans le sud.



Ce **Chablis Grand Cru Vaudésirs Domaine de la Maladière 1976** est d'une jeunesse incroyable alors qu'il a plus de quarante ans. Il a brillé à Noël.

Mon fils va repartir à Miami fêter Noël en famille. C'est son dernier dîner avec ses parents. Ma femme a prévu le menu suivant : coquilles Saint-Jacques juste saisies avec du riz noir / tagliatelles avec des dés de foie gras à peine poêlés et des brindilles de safran de notre jardin du sud / camembert / tarte au citron.

J'ouvre un **Champagne Dom Pérignon 1980** d'une année assez confidentielle. Le bouchon vient sans provoquer le moindre pschitt. Il n'y a aucune bulle. La couleur du champagne est ambrée, d'un joli ambre encore jeune qui va s'assombrir en fin de bouteille.

En bouche, on distingue à peine le pétillant. On est donc en présence d'un champagne beaucoup plus vieux que son âge. Le décor étant planté, que raconte-t-il ? Les saveurs de chacun des plats préparés par ma femme sont d'une précision et d'une définition sans aucune ambiguïté. Tout est clair et net et cela réussit au champagne. C'est surtout avec les dés de foie gras et les tagliatelles que le champagne va affirmer une belle présence, comme celle d'un sauternes aérien, presque sec. Et si on a admis ce contexte, on se régale car le vin est long et convainquant. Avec le camembert d'une maturité parfaite il est idéal car l'amertume du fromage et le doux du champagne fusionnent divinement.

Hier, à l'académie des vins anciens, avec 52 vins pour 33 convives, on était loin d'avoir fini toutes les bouteilles. Cela faisait mal à ma collaboratrice qui vidait les bouteilles vides pour les emballer afin

Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com

qu'elles rejoignent mon petit musée, car il lui fallait mettre à l'évier des vins encore parfaits. J'avais réussi à sauver les deux derniers vins de ma table dont il restait suffisamment pour partager avec mon fils et ma femme qui ne boit que les sauternes.

Nous mangeons donc la tarte au citron avec le **Château d'Yquem 1984** et avec le **Château d'Arche 1969**. Alors qu'hier c'est le plus vieux, au liquide presque noir, qui surpassait l'Yquem, ce soir, c'est l'Yquem qui surpasse son aîné. L'Yquem a pris une dimension qu'il n'avait pas hier, avec le brio d'un grand Yquem, large et opulent tout en étant vif, alors que le Château d'Arche est plus discret, moins riche et moins brillant même s'il a de beaux restes. Ma femme goûte les deux et plébiscite l'Yquem. L'année 1984, petite année pour les rouges de Bordeaux, est une belle année de sérénité pour Yquem. C'est un plaisir de finir une semaine de grands vins partagés avec mon fils sur un vin que je chéris entre tous, le Château d'Yquem.

Pour Noël, nous accueillerons nos deux filles et leurs enfants. La cadette arrive dès le 23 décembre, pour dîner. Comme ma fille cadette adore les champagnes et sa sœur beaucoup moins, je décide d'ouvrir un champagne que je chéris puisque les champagnes seront demain et après-demain plus rares.

Le **Champagne Substance de Selse de Selse dégorgé le 20 mars 2007**, une nouvelle fois dégorgé lors d'un équinoxe, a un bouchon qui libère une belle énergie. La couleur du champagne est plutôt foncée, d'un acajou orangé. Le champagne est noble. Il est à la fois généreux et fruité, de beaux fruits juteux. Et 'en même temps', comme dirait notre Président, il est cinglant, vif et racé. Sur du saucisson et des tranches de chorizo enroulées sur des gressins, il est actif.

Le repas est léger car les agapes sont à venir. Il y a une soupe de butternut, navets et carottes, suivie d'une quiche lorraine. Ce n'est pas forcément le meilleur pour le Selse, mais nous savons faire la part des choses. J'ai encore en mémoire le récent Substance dégorgé en juillet 2013 et je préfère celui dégorgé plus récemment, qui est plus vif. Il faut dire que je l'ai bu avec du caviar ce qui compte dans l'appréciation, mais il y a vraiment un écart entre ces deux grands champagnes. Le dégorgement de quatre ans lui convient mieux que le dégorgement de dix ans.

Toute la famille – sauf celle de mon fils qui fête Noël à Miami – est rassemblée pour le déjeuner du 24 décembre. Nous allons festoyer au dîner du 24 et au déjeuner du 25 aussi est-ce prudent de déjeuner léger. Il y a des nouilles aux pétales d'oignons et de la salade. Mais mes deux filles réclament du vin. J'essaie de défendre le programme que j'ai prévu, mais rien n'y fait, il faut que j'ouvre un vin.

Ce sera un vin sorti de cave, non aéré et plutôt froid. Je descends en cave et l'idée me vient de prendre un **Château Mouton-Rothschild 1992**. Le niveau est dans le goulot, parfait. Le bouchon n'est pas très long pour un premier grand cru classé, mais il a joué son rôle. Le nez est envoûtant. Dès le premier contact olfactif, on sait que l'on est en présence d'un vin qui n'a rien à voir avec la faiblesse « supposée » de l'année 1992. La bouche confirme le talent du vin au grain riche fait de truffe et de charbon. Le vin est riche, lourd, construit. C'est un très grand Mouton, dans un état d'accomplissement idéal. Nous le buvons sur des fromages et c'est avec le camembert que je l'apprécie, plus que sur un chèvre. Le plaisir pur, même si c'est péché, est sur d'exquises truffes au chocolat. Nous en buvons plus de la moitié. La suite sera pour l'apéritif du dîner.

Selon une procédure qui n'est pas traditionnelle, les cadeaux sont donnés avant le dîner du 24 décembre. Les petits-enfants grandissent et la fébrilité est plus contrôlée. Pour l'apéritif nous aurons des petits fours salés ainsi que des feuilletés au fromage et au jambon passés eux aussi au four. Le début de l'apéritif nous permet de finir le Mouton-Rothschild 1992 qui a toujours sa structure aussi riche et nous passons ensuite au **Chablis Grand Cru Vaudésirs Domaine de la Maladière 1976**. La bouteille m'avait attiré en cave par la hauteur du vin sous le goulot, sans la moindre perte de volume en plus de quarante ans, et par la couleur du vin dans la bouteille, d'une fraîcheur incroyable. A l'ouverture quatre heures avant le repas, le parfum se montrait brillant. Au service dans de beaux verres, le parfum est glorieux, généreux et protéiforme. En bouche la minéralité est forte, l'alcool est présent et le fruit est vibrant. C'est un vin très beethovenien. Ce qui me plaît par-dessus tout c'est qu'il n'a pas d'âge, vin accompli qui a atteint la sérénité suprême. Il est éternel et on imagine qu'il

sera le même dans vingt ou cinquante ans. Sa couleur est celle d'un vin de dix ans d'âge et restera longtemps aussi jeune.

Le chablis avec le feuilleté est superbe, mais il se montre encore plus raffiné sur les coquilles Saint-Jacques juste poêlées accompagnées d'un risotto aux fines brindilles de safran et cuit avec ce même chablis.

Pour le chapon j'ai ouvert il y a plus de cinq heures un **Clos de Vougeot Grand Cru Domaine Méo Camuzet 2001**. Le nez est un peu serré. Le vin a une acidité prononcée mais sa vinosité est belle. Il est extrêmement délicat. C'est un vin qui ne passe pas en force mais en suggestion. Ma fille aînée a du mal avec ce vin alors que ma fille cadette et moi sommes conquis par son raffinement délicat. Il est vrai que passer après le chablis magnifique est un peu dur pour ce bourgogne. Il est vrai aussi que c'est un vin assez difficile à comprendre du fait de ses complexités exposées du bout des lèvres.

J'avais ouvert un autre vin pour le dîner mais nous sommes tous fatigués par l'opulence des mets que nous avons partagés. Aussi est-ce le moment de passer à la tourte à la marmelade d'orange amère qui dans une acception quantique de la chronologie nous fera tirer les rois alors que Noël n'est même pas encore sonné. Il y a deux fèves. Une de mes petites-filles a une fève tandis que j'en ai une. Nous échangeons des baisers suite à ces adoubelements et anoblissements et je propose à ceux et celles qui boivent de goûter les Maury que j'avais ouverts pour Vinapogée, le salon des vins matures. Le **Maury 1959** est solide, carré et se boit bien. Le **Maury Mas Amiel 1997** est étonnant, car sa fraîcheur donne des accents de menthe. On dirait de l'After Eight.

Astucieusement c'est avec les truffes au chocolat que les Maury prennent leur envol pour des accords d'un classicisme parfait.

Ce Noël riche de cadeaux qui selon le jargon actuel sont équitables, responsables et protecteurs de la planète, nous avons passé un agréable réveillon familial. Joyeux Noël.

Après une nuit réparatrice, nous allons partager en famille le déjeuner de Noël. Pour l'apéritif il y aura une tarte à l'oignon que je découpe en dés. Le **Champagne Dom Pérignon 1983** a un beau bouchon qui libère une belle énergie qui donne au champagne une grosse bulle active. Le champagne est d'une couleur d'un or clair, beaucoup plus claire que celle du Dom Pérignon 1980 bu récemment avec mon fils. En bouche, le champagne est glorieux. Jamais je n'imaginerais qu'un Dom Pérignon 1983 puisse être aussi accompli, joyeux, solaire. Il est tout en charme mais aussi en affirmation. Ce sont les fruits jaunes dorés qui m'impressionnent ainsi que son équilibre total. A chaque gorgée on se dit que l'on boit la quintessence du champagne. C'est fou. Avec le caractère sucré de la tarte à l'oignon, le champagne est divin.

Nous passons à table pour goûter un porcelet cuit au four et des petites pommes de terre cuites avec la peau et des gousses d'ail. Le vin est une **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1993** que j'avais ouverte hier dans l'après-midi et dont le nez en cave me semblait hier mais encore aujourd'hui très discret. Que va-t-il nous offrir ? Dès que le vin est versé dans de grands verres évasés, c'est la surprise d'un parfum d'une délicatesse infinie. Tout en ce vin est subtil et délicat. Le vin est tout en velours, agréable et calme. Il est d'un raffinement total. On n'a pas à se poser de question car son discours est courtois et compréhensible. C'est un régal. Le porcelet est goûteux, les pommes de terre se mangent comme des bonbons. On se régale et je me réjouis que les deux vins de ce déjeuner soient très au-dessus de ce que j'attendais. C'est le repas parfait.

La salade de fruits se mange avec le champagne qui s'adapte mais domine. Voilà un beau Noël.

Avec ma femme, nous allons organiser le dîner du réveillon de fin d'année dans notre maison du sud. Nous serons huit. Il faut faire les courses et réserver les produits à cuisiner pour la bonne date. De passage à la poissonnerie, ma femme en profite pour rapporter des huîtres pour le dîner, trois jours avant le réveillon.

J'ai toujours eu une appréhension à ouvrir les huîtres. Soit je me blesse, soit je mets un temps infini, ne comprenant comment on procède qu'à la dernière huître. Aussi suis-je circonspect devant cet

achat. Comme nous n'avons pas de couteau pour ouvrir les huîtres, ma femme va en acheter deux et là, oh miracle, j'ouvre les seize huîtres, moitié plates, moitiés creuses en moins de cinq minutes. C'est le bon outil qui fait le bon ouvrier. Stupéfait de ma performance, je me dis qu'il faut fêter ça.

Normalement, je ne bois jamais seul, car le vin comme le champagne se partagent. Mais là, une telle découverte de mon aptitude à ouvrir les huîtres, qui donne des perspectives de nouvelles expériences, impose que je célèbre l'événement. J'ouvre donc un **Champagne Dom Pérignon 1975**.

Le bouchon résiste. Je prends un casse-noix pour essayer de tourner le bouchon mais seule la partie supérieure du bouchon suit mon geste. Le disque inférieur reste en place. Avec un tirebouchon je l'extirpe et j'entends bien le gaz qui s'échappe avec une belle pression.

Les huîtres sont délicieusement iodées, avec des goûts variés. Le champagne a une belle bulle, une couleur très jeune et son goût n'est que du bonheur. Comment Dom Pérignon fait-il pour réussir tous ses millésimes anciens ? Car ce millésime, qui ne fait pas partie des plus grands, se montre d'un niveau exceptionnel. Tout en lui est charmant. Il y a un fruit magnifique de fruits jaunes et dorés, un équilibre entre le vineux et le fruité, et une impression de sérénité apaisante. C'est un champagne avec lequel on se sent bien. L'iode des huîtres lui donne de la vivacité.

Avec un excellent foie gras, c'est le fruit qui s'élargit. Le champagne est tellement bon que j'en garde la moitié pour que les amis qui arrivent demain puissent en profiter. Coup sur coup j'ai goûté Dom Pérignon 1980, 1983 et 1975 tous fringants. Il y a de la magie dans Dom Pérignon.

Amicales salutations de François Audouze