



Réveillon de la saint Sylvestre dans le sud avec une incroyable surprise, visite chez un ami et préparatifs d'un grand dîner.



Invraisemblable **La Tache Domaine de la Romanée Conti 1957** qui a trompé mes craintes et s'est montrée le plus beau vin du réveillon.

Les amis arrivent dans notre maison du sud pour partager à huit le réveillon du 31 décembre 2017. Comme l'organisation et le déroulement de ce dîner suivent les règles et préceptes de mes dîners, bien qu'il s'agisse d'un dîner amical où tous sont invités, je le classerai dans les dîners de wine-dinners et ce sera le 220^{ème} dîner de wine-dinners.

L'apéritif commence avec le **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Vintage magnum 1985** qui accompagnera du boudin blanc truffé poêlé en fines tranches, une chiffonnade de Cecina de León, cette délicieuse viande fumée de bœuf, et le pain apporté par une amie restauratrice. Le « pain pompe » est servi traditionnellement le 24 décembre. Il est fait de farine versée sur le fond de la meule lorsque le pressage de l'huile d'olive est terminé, qui va « pomper » la fleur d'huile de fond de cuve et permettre ce pain spécial agrémenté de fleur d'oranger.

Le champagne est glorieux, d'un jaune discrètement vert et doré. Il est puissant, serein et équilibré, et il est très au-dessus des autres exemplaires de ce champagne que j'ai déjà bus. Il est large, imprégnant et conquérant. Avec chaque composant de l'apéritif il crée un accord d'un naturel rare. Je suis conquis par ce champagne flamboyant.

Nous passons à table après que chacun a résolu une énigme lui permettant de trouver sa place et voici le menu que j'ai mis au point avec mon épouse qui l'a réalisé : caviar osciètre seul / caviar osciètre sur coquille Saint-Jacques crue / coquilles Saint-Jacques poêlées / corail des coquilles Saint-Jacques / filets de

dorades royales poêlés / médaillons de faux-filet de bœuf / écrasé de pommes de terre à la truffe / camembert Jort boîte bois / suprêmes de pomelos / mangues / madeleines au miel de châtaignier.

Sur le caviar abondamment servi, le caviar osciètre prestige de Kaviari, le **Champagne Salon Le Mesnil sur Oger 1990** est la perfection absolue du champagne. Nous avons bu Salon 2002 en magnum il y a deux jours. Le Salon 1990 se situe au sommet de l'Olympe. Tout est équilibré, parfaitement dosé et le champagne chante un Opéra solennel de grandeur et de divine perfection. Nous sommes en face d'un champagne exceptionnel à un moment de sa vie de parfait équilibre.

L'association caviar et coquille crue aux notes sucrées trouve une résonance excitante avec Salon 1990. Chaque goût est pur et l'accord se montre naturel.

Sur les coquilles Saint-Jacques juste poêlées, le **Bâtard-Montrachet Domaine Leflaive 1996** apporté par un ami forme aussi un accord fondé sur la pureté des goûts. Le parcours en bouche du vin a la forme d'un lampion chinois. C'est-à-dire que l'attaque est assez fluette, fluide et le milieu de bouche est tout en ampleur. Le vin lourd et riche est tonitruant en milieu de bouche. Le vin n'est pas totalement parfait mais il a un charme immense, lourd et plein.

Les coraux des coquilles vont accompagner les deux bordeaux qui vont se livrer à un petit match ou tantôt l'un, tantôt l'autre va sortir gagnant. Au début, le **Pétrus 1983** paraît plus strict et guindé que le **Château Palmer 1959** velouté et féminin. Et avec le corail, c'est le 1959 qui gagne nettement.

Un petit miracle va se produire sur les filets de dorades royales. Le Pétrus jette aux orties son col empesé et devient vif, cinglant, brillant. Et l'accord est divin, mettant en valeur un pomerol de grande pureté très truffé, le Pétrus se révélant plus complice du poisson. Les deux bordeaux très disparates se sont montrés sur leur plus beau jour, l'un sur le corail et l'autre sur la dorade.

Je descends en cave pour remonter les trois vins déjà ouverts depuis six heures environ qui vont accompagner la viande. En prenant en main La Tâche 1957, l'odeur horrible à l'ouverture est toujours présente et mon verdict est que le vin sera imbuvable. Je remonte les vins et j'annonce la mort du 1957.

Je verse dans mon verre **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1957**. Je hume. Il n'y a aucune odeur désagréable. Ceci veut dire que la mauvaise odeur collait au goulot du vin et ne marquait pas le vin. J'en informe les amis et je goûte le vin à la couleur fatiguée et là, c'est comme si une enclume me tombait sur le crâne. C'est le choc de Christophe Colomb découvrant l'Amérique : ce vin résume à lui tout seul tout ce qui fait l'ADN des vins du domaine de la Romanée Conti. Ce vin est une montagne de roses posée sur un marais salant. Il y a la rose, il y a le sel et pour moi, c'est toute la Romanée Conti qui me bombarde de son excellence. Comment ce vin que j'allais exclure peut-il résumer aussi bien le domaine, avec autant de charme et de persuasion ?

Je verse le vin à tout le monde ainsi que les deux autres vins. La viande est parfaitement cuite et la purée truffée est suffisamment typée mais calme pour jouer le rôle d'accompagnement des vins.

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1969 est beaucoup plus orthodoxe que la 1957. Elle a un joli fruit que la 1957 n'a pas. Elle a le charme de La Tâche, un velours délicat et la rose est plus discrète. Ce vin est tout en élégance. C'est un grand vin. Mais le 1957 canaille et fou est dix fois plus excitant tant il est hors-piste, en dehors de tous les canons œnologiques.

Le **Châteauneuf-du-Pape Clos de la Petite Gardiole 1946** est un OVNI, un objet vineux non identifié. Sa couleur est rose framboise et le vin est légèrement trouble. Et son goût n'a rien de Châteauneuf-du-Pape. Il est doux, délicat, hors norme. Ce qui est incroyable, c'est que ce vin somme toute plaisant va rester tel quel tout au long du repas, sans bouger d'un pouce. Il est plaisant, curieux, hors norme et si l'on accepte le dépassement et l'étonnement, il est agréable à boire.

Nous avons déjà tellement mangé que la confrontation entre les camemberts Jort boîte bois et boîte rouge n'aura pas lieu. Nous ouvrons un Jort boîte bois qui trouve avec les deux La Tâche des accords pertinents. Tous les repères sont sapés : dorade avec Pétrus puis camembert avec la Tâche, tous les puristes vont hurler, mais ça marche !

Après ces trois rouges dont seul le 1969 est orthodoxe et conforme à ce que nous espérions, le **Château d'Yquem 1989** nous met sur un chemin de pur plaisir, tant l'or de cet Yquem est parfait, rond et serein.

L'accord avec les suprêmes de pomelos prépare l'accord plus gourmand avec les dés de mangues crues. Il apparaît que des mangues poêlées auraient été plus en continuité avec la richesse sensuelle de l'Yquem.

Les petites madeleines au miel sont à se damner. Le **Champagne Dom Ruinart rosé 1990** à la jolie bouteille est hélas bouchonné. Si on accepte de boire le champagne, en oubliant l'amertume créée par le bouchon, il y a une fraîcheur très significative qu'offre le champagne. Mais il est inutile d'insister.

Depuis une heure environ nous avons échangé embrassades et vœux et il est temps de voter.

Nous sommes sept à voter pour cinq vins à choisir parmi les dix vins du dîner. Jamais je n'aurais imaginé que la préférence que j'ai marquée pour La Tâche 1957 serait partagée par mes amis au moment du vote. Car ce vin est de loin le gagnant. Mes amis ont du talent ! Quatre vins ont eu les honneurs d'être classés premier, La Tâche 1957 quatre fois, Le Salon 1990 une fois, comme le Pétrus 1983 et le Palmer 1959.

Le vote du consensus serait : **1 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1957, 2 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1969, 3 - Château Palmer 1959, 4 - Pétrus 1983, 5 - Champagne Salon Le Mesnil sur Oger 1990, 6 - Château d'Yquem 1989.**

Mon vote est : **1 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1957, 2 - Champagne Salon Le Mesnil sur Oger 1990, 3 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1969, 4 - Pétrus 1983, 5 - Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Vintage magnum 1985.**

Le fait qu'un vin que tout sommelier ou tout amateur aurait refusé de servir se trouve le gagnant avec une large avance sur les autres est un cadeau pétillant qui me fait chaud au cœur. Rien n'est plus gratifiant pour moi que de voir un blessé de guerre qui gagne la bataille.

Des accords ont été extrêmement brillants lors de ce dîner. Le Cécina de León avec le pain pompe sur le Veuve Clicquot 1985, le caviar sur la coquille crue avec Salon 1990, la dorade royale avec Pétrus 1983 ont été des sommets d'autant plus plaisants qu'ils sont inattendus.

Ce dîner d'amitié a donné le meilleur coup d'envoi que l'on puisse concevoir à la nouvelle année.

Quatre amis ont couché à la maison et sont restés à déjeuner le 1^{er} janvier. Un saint-nectaire offert par des amis est d'un moelleux extrême. Il est d'une grande qualité et nous l'attaquons avec un appétit d'ogres. Il y a aussi de la truffe qui se râpe en fines lamelles, et se mange sur du pain et du beurre. Il reste aussi des Jort et je reconnais sans la moindre hésitation ceux d'étiquettes bois, dix fois plus vibrants que ceux provenant de boîtes à étiquette rouge, lorsqu'on me les fait goûter « à l'aveugle ». Il n'est pas question de boire de vin, car il faut revenir sur terre, en faisant un « soft landing », atterrissage en douceur vers la sobriété.

Ce n'est que le soir que j'ai essayé de vérifier si le champagne rosé avait effacé son goût de bouchon. Il n'en est rien. Il a fini à l'évier. Il y a tant de beaux souvenirs que le réveillon restera pour longtemps dans nos mémoires.

Pendant plusieurs années j'ai été membre de l'Automobile Club de France. Des amitiés se sont nouées et il arrivait bien sûr que l'on parle de vin. Un des membres, Hugues, m'avait parlé de bouteilles anciennes qu'il a dans sa propriété du sud qui ont des analogies singulières avec des bouteilles de ma cave, des pourtours de la Méditerranée ou des îles méditerranéennes, vins liquoreux qui m'enchantent.

Vingt ans plus tard, un ami avec lequel je m'étais battu sur des circuits avec des voitures rouges recrée le contact avec Hugues. Nous déjeunons et un rendez-vous est fixé pour passer une soirée ensemble dans la demeure d'Hugues. Nous serons sept, Hugues et sa femme qui nous reçoivent, Lucien-François et son épouse, la cinquième fille d'Hugues, ma femme et moi.

Lucien-François nous rejoindra à l'apéritif du soir. J'arrive avec ma femme à l'heure du café. La demeure d'Hugues est implantée sur la place circulaire d'un village anciennement fortifié où la mairie est flanquée de la police municipale, elle-même flanquée de l'école communale. Sur l'autre façade de l'immense bastide une terrasse où nous prenons le café offre une vue sur la mer et les plaines du sud de Grasse. On voit Nice, la frontière italienne et Cannes est cachée par une colline. La famille d'Hugues vit dans cette demeure depuis quatre siècles et le panorama a changé du fait de l'urbanisation galopante de terres autrefois dévolues aux plantes aromatiques qui composent les parfums de Grasse.

La terrasse encaissée entre deux maisons me fait penser aux terrasses des maisons de Vézelay. Des orangers sont rangés le long des murs. Une orange tombée sur la pelouse me tente. Elle est légèrement acide mais délicieuse.

Nous allons maintenant nous consacrer aux vins du dîner. Hugues propose un jeune chablis mais il a lu dans mes écrits que j'aime ceux de Long-Dépaquit. Je lui demande s'il en a de vieux et il me dit qu'il a des 1966 en lesquels il n'a pas une grande confiance, les récents essais ayant été peu concluants. J'aime fanfaronner et je déclare sans avoir vu la bouteille : ce chablis sera bon. Hugues va chercher une bouteille de Chablis Moutonne Long-Dépaquit 1966. La bouteille n'a pas d'étiquette mais la capsule confirme le nom du vin. Seule l'année est absente. La couleur du vin me tente et je confirme ma fanfaronnade en disant : il sera bon.

Hugues a préparé pour les rouges un Chambolle-Musigny 1995 qui a belle allure, un Mercurey et trois Rully de la même maison de 2012, 2014 et 2016. Hugues suggère que l'on prenne un jeune Rully et je lui demande s'il en a de vieux. Il est en effet actionnaire du domaine et les dividendes versés le sont en liquide. Le plus vieux millésime qui date de sa prise de participation est 2009. Nous irons chercher un 2009 en cave. Pour compléter le programme nous descendons dans la cave qui est assez extraordinaire. Elle est voûtée, et la hauteur de la voûte dépasse les cinq mètres car ici on faisait du vin, avec une cuve de vinification pour les blancs et une pour les rouges. On dirait que le temps s'est arrêté il y a trois siècles.

Hugues a gardé des bouteilles poussiéreuses du vin local. Certaines sont vides ou quasi vides. Nous en prenons deux, une à mi-hauteur sans grand espoir et une de beau niveau et nous prenons un magnum du Rully 2009.

La séance des ouvertures commence. Le chablis a l'élégance de confirmer ma fanfaronnade, il sera grand. Le Chambolle-Musigny Guy Cocquard 1995 a un nez prometteur. Le Rully Clos de Bellecroix Cuvée Marey domaine de la Folie 2009 a un nez encore timide mais je crois en lui.

La bouteille à moitié pleine du vin local a un nez horrible. La tentation est grande de le jeter à l'évier et je vois des têtes étonnées lorsque je dis : « ne jetons pas, les miracles ne sont jamais exclus ». Ma remarque est plus pédagogique que réelle, car le vin ne sera pas buvable, mais ce qui est étonnant, c'est que toutes ses mauvaises odeurs auront disparu quelques heures plus tard.

Le dessert sera au chocolat et à la crème de marron. Il faut un vin de dessert, ce qui est un appel à aller voir la collection de vins anciens liquoreux d'Hugues. Je suis sidéré de trouver des bouteilles qui ont la même façon de poser la cire sur les bouchons, les mêmes petites étiquettes carrées et jaunies et les mêmes étiquettes de cahiers d'écoliers que les bouteilles que je possède des mêmes vins. Mais il y en a d'autres que je n'ai pas. C'est de cas du Constantia d'Afrique du Sud dont l'étiquette dit qu'il a obtenu une médaille d'or à une exposition universelle de 1855. De quand datent ces vins, c'est difficile à dire mais ce pourrait être 1861 car Hugues me montre le menu d'un repas tenu le 29 octobre 1934 en sa demeure qui comportait des vins de cette collection dont un Constantia 1861. Partons sur cette idée.

La tentation est grande d'essayer ce vin. Après de longues hésitations, nous prenons trois bouteilles : une totalement vide dont le vin s'est évaporé, une à moitié pleine et une totalement pleine.

J'ai envie d'ouvrir en premier la totalement vide pour l'odeur mais la fille d'Hugues préfère la garder intacte. J'ouvre ensuite celle qui est à moitié pleine. Le bouchon est conique, en forme de « V » car le goulot a lui-même cette forme conique. Le nez est fade. Le liquide que je verse dans un verre est noir, avec des morceaux de lie. Je goûte et c'est affreux, il me faut cracher au plus vite.

La bouteille de Constantia J. P. Cloete Afrique du Sud 1861 qui est pleine a un bouchon qui ne me plait pas, avec des traces noires. Et contrairement au précédent bouchon qui ne pouvait pas glisser, celui-ci tombe dans le liquide. Il faut vite carafer. Le liquide est épais et noir. Il sent mauvais. Je demande qu'on le laisse respirer sans goûter. Hélas, je constaterai après le dîner qu'il ne reviendra jamais à la vie, ayant un goût aqueux de lavasse.

Nous n'avons pas de vin de dessert. J'avais vu dans la collection des bouteilles de Sherry du Cap 1862. Nous en ouvrirons une en fin de repas avec l'accord d'Hugues. Préparons-nous pour passer à table.

Amicales salutations de François Audouze