

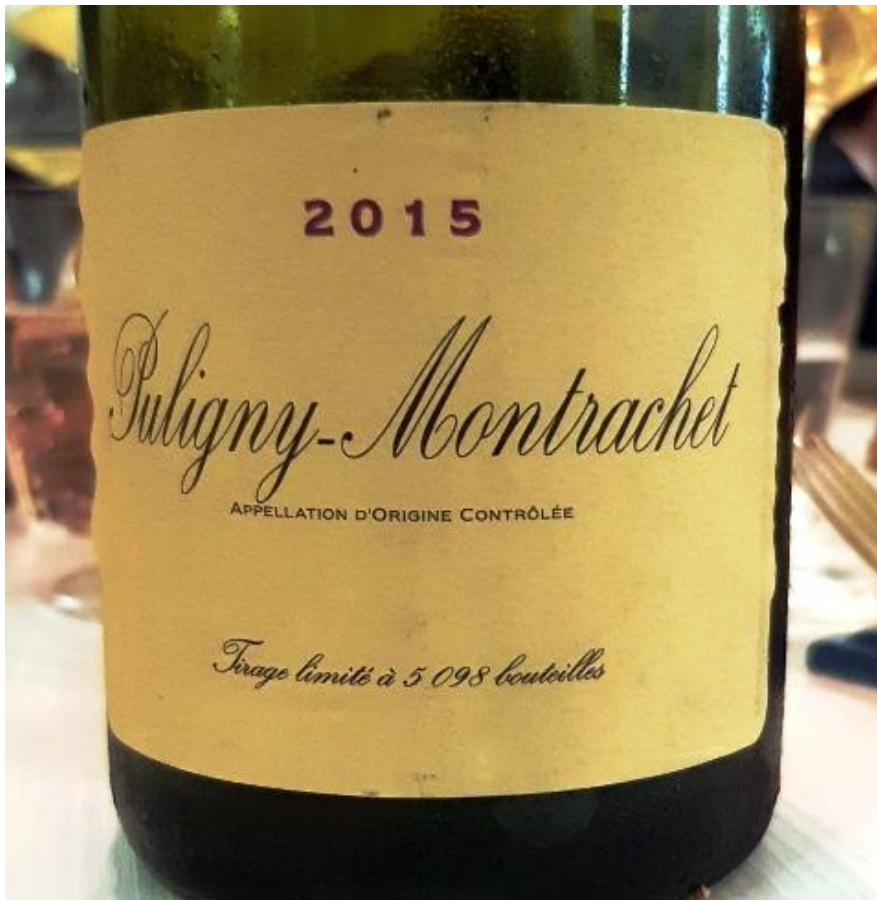


wine-dinners

25 septembre 18

Bulletin 794 – François Audouze - 1

Dîner avec des amis dans le sud, dîner avec une amie et dîner au restaurant gastronomique Christophe Bacquié de l'hôtel du Castellet.



Ce **Puligny-Montrachet Domaine de la Vougeraie 2015** a créé un accord superbe avec un saint-pierre en filet, jus d'oignon, huile de tagète.

Un couple d'amis vient dîner dans notre maison du sud. J'ai connu l'ami il y a une vingtaine d'années lorsqu'Alexandre de Lur Saluces réunissait autour de lui au château d'Yquem ce que l'on appelait « les amis d'Yquem ». Il a très probablement bu plus d'Yquem anciens que moi. Pour l'apéritif nous avons prévu de la poutargue très moelleuse, de très petites sardines, des tranches de saucisson, un gouda au pesto et un jambon Pata Negra bien gras. Ma femme a ajouté des feuilles et fleurs comestibles de son jardin potager.

Le **Champagne Dom Pérignon 1996** a été ouvert trois heures avant d'être servi et avait offert une belle explosion sonore, la plus forte de tous les champagnes bus depuis deux mois. La couleur est d'un or clair, la bulle est active et le champagne est merveilleux. Il combine avec grâce de beaux fruits avec de belles fleurs. Les évocations de fleurs sont très romantiques alors que celles de fruits sont guerrières. Main de fer dans un gant de velours, c'est la personnalité du premier millésime créé par Richard Geoffroy seul aux manettes de cette prestigieuse maison. Cette première réalisation est un coup de maître. Ce champagne est vraiment le Dom Pérignon parfait. Comme chaque fois nous mesurons à quel point les grands champagnes sont flexibles et acceptent les saveurs disparates de l'apéritif.

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

Sur des camerones cuits simplement, nous buvons une **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1996**. Le vin ouvert à 17 heures avait un niveau parfait, à moins d'un centimètre sous le bouchon. Le nez était riche de fruits noirs. Maintenant, le vin se montre d'une sérénité absolue. C'est un vin facile à vivre, sans défaut, équilibré, avec un beau fruit noir. Il est riche. L'accord avec les crustacés est naturel, et de belle pertinence.

Le veau cuit sept heures à basse température, à 65°, est accompagné d'un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive. La Mouline est capable d'accompagner le veau mais elle n'a pas le même effet multiplicateur qu'avec les camerones.

J'ouvre au dernier moment un **Vega Sicilia Unico 2004**. Le nez est riche et gourmand. Il annonce de grands plaisirs. Il a un fruit noir très prononcé, il est jeune et riche et ce qui me fascine toujours, c'est que le finale est d'une grande fraîcheur avec des notes de menthe et de fenouil. Ce vin est un vrai velours. J'avais en tête un accord de ce vin avec le camembert Jort, accord improbable qui subjugué tous ceux qui le découvrent. Et cet accord ravit mes amis, car l'amertume du camembert avec le fruité joyeux du vin crée un accord fascinant. Et j'ai envie de voir comment se comporte un champagne. Il m'a fallu aller très vite le chercher, car à mon retour, le fromage est presque fini tant mon ami en est friand.

Le **Champagne Dom Pérignon 1973** a un bouchon qui se brise quand on le tourne et vient avec un tirebouchon. Le nez est très expressif. La bulle est très faible mais le pétillant est beau. La couleur est ambrée. Le vin est très doux, avec des évocations de noisettes et un fruit très fin comme la pomme d'une tarte Tatin. L'accord est possible avec le Jort mais n'arrive pas à la même émotion qu'avec le Vega Sicilia Unico. Ma femme a fait une tarte aux quetsches qui accompagne sans souci le champagne.

Nous n'avons pas voté, mais je classerais ainsi : 1 - Champagne Dom Pérignon 1996, 2 - Vega Sicilia Unico 2004, 3 - Côte Rôtie La Mouline Guigal 1996, 4 - Champagne Dom Pérignon 1973. Si le 1973 est seulement quatrième, c'est parce que le 1996 lui a fait un peu d'ombre. Car ce champagne à maturité est superbe. Mais les quatre vins furent si grands, que nommer un quatrième n'est pas une condamnation. Les discussions allaient bon train. Nous nous sommes quittés fort tard, heureux d'avoir partagé ce beau dîner.

Une amie vient nous rendre visite dans le sud. Elle a apporté divers cadeaux dont une anchoïade et une tapenade. L'appel au champagne est évident pour l'apéritif. Je choisis un **Champagne La Royale Charles Heidsieck 1973**. Il était très prévisible que le bouchon se brise lorsqu'on veut le tourner, la lunule du bas se désolidarisant. C'est le cas. Je prends mon tirebouchon pour extraire ce disque de quelques millimètres d'épaisseur, et c'est la première fois, je crois, que je ne relève qu'un disque beaucoup plus petit, d'un diamètre inférieur, ce qui laisse comme une auréole qui reste collée au goulot. Cette auréole est levée avec la mèche longue qui me sert après l'emploi du tirebouchon.

La couleur du champagne est d'un ambre clair, doré comme un blé d'été. La bulle est rare mais le pétillant est vif. Le champagne pétille sur la langue. Il a une très jolie maturité avec des accents miellés et des évocations de fruits jaunes délicats. La couleur influence l'impression de mâchonner des blés d'été. Ce Charles Heidsieck est d'une rare flexibilité avec la délicieuse anchoïade, du saucisson, du gouda au pesto, mais ce qui est le plus impressionnant, c'est l'accord qu'il crée avec la poutargue, qui semble en continuité gustative absolue. L'effet couleur sur couleur joue à plein.

Le repas consiste en un plat de crevettes roses mariées à du riz noir. Ce 1973 est une belle réussite.

Valérie Costa était chef du restaurant La Promesse, qu'elle dirigeait avec son mari Jean-Marc. Ils ont pris une décision d'une importance extrême pour leurs vies : ils ont vendu tout ce qu'ils possèdent pour aller diriger la restauration d'un hôtel de luxe dans une minuscule île polynésienne. La probabilité de les revoir s'amenuise, aussi ma femme et moi les invitons à dîner au **restaurant de l'hôtel du Castellet**. Valérie connaît depuis toujours **Christophe et Alexandra Bacquié**. Le chef a obtenu depuis quelques mois sa troisième étoile. C'est aussi l'occasion de voir comment a évolué sa cuisine, à la suite de sa promotion.

L'hôtel est installé dans un vaste espace de verdure puisque le parcours de golf est en continuité immédiate de la pelouse. La terrasse propre au restaurant gastronomique est agréable et spacieuse. Etant arrivé en avance, je bavarde avec le chef-sommelier **Romain Ambrosi** pour choisir les vins du repas, sachant que j'ai été autorisé à apporter une bouteille.

Le **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 2006** est d'une belle opulence, joyeux, facile à vivre. J'aurais tendance à penser que le 2005 est plus vif que celui-ci. Le 2006 est très agréable mais manque peut-être de vibration. Il est presque trop confortable. Il va convenir parfaitement aux préparations d'apéritif.

Dès la première bouchée d'un minuscule gâteau d'une recette locale, on sent que l'on est dans le plus haut niveau gastronomique. Toutes les saveurs sont claires, lisibles, précises et compréhensibles. Dans les diverses présentations aucune complexité n'est présente pour être complexe, mais pour être cohérente avec les saveurs qui l'accompagnent. Ça s'annonce bien. On se régale.

Nous passons à table dans la salle à manger à la décoration minimaliste et assez froide. Deux menus sont possibles et le nombre de plats par repas peut varier. Nous prenons le menu « au fil des années » à cinq plats : aïoli moderne, légumes de nos maraîchers locaux, poulpe de Méditerranée / Gambon écarlate juste snacké, la quintessence des têtes / saint-pierre en filet, jus d'oignon, huile de tagète / pigeonneau au sang « excellence Mieral » cuit en pâte à sel épicée, jus acidulé au vinaigre de myrte sauvage / le pamplemousse, eau à la baie des Batak / soufflé chaud Cazette, crème glacée aux grains de café torréfiés.

En attendant le premier plat, on nous offre un pain absolument gourmand que l'on peut accompagner d'un beurre de bonne qualité et d'une fleur d'huile exceptionnelle du moulin du Partégal à La Farlède, huile bio.

Le **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 2005** est beaucoup plus vif et tranchant que le Taittinger. En fait, ce sont deux champagnes très différents, qui ne visent pas les mêmes émotions. Le Taittinger est confortable et le Clos des Goisses est hautement gastronomique. Il réagit à chaque saveur. L'aïoli est délicieux et les morceaux de poulpe sont divins.

Valérie et Jean-Marc veulent offrir un vin blanc et commandent un **Puligny-Montrachet Domaine de la Vougeraie 2015**. Ce vin, bien que jeune, a une acidité d'un rare équilibre. Il offre des bouquets de saveurs raffinées et il va provoquer le plus bel accord de la soirée en étant associé à un superbe saint-pierre. Je suis aux anges face à ces subtilités de grande délicatesse. Le vin blanc est absolument plaisant par le dosage de ses variations gustatives. Nous vivons un grand moment de bonheur.

Le pigeon est joliment présenté, mais la chair des suprêmes manque un peu de mordant. J'aime le pigeon un peu plus sauvage. Le **Vega Sicilia Unico 1989** que j'ai apporté est d'une belle richesse. C'est un vin plein qui trouve avec la cuisse de pigeon une résonnance beaucoup plus forte qu'avec les filets. Le vin espagnol est noble, mais il n'a pas la fraîcheur mentholée que j'adore, qui est offerte par de plus jeunes millésimes.

Il reste suffisamment de vin pour que nous allions regarder du côté des fromages. Une salle leur est consacrée, comme une cave à température contrôlée où mûrissent de très nombreux fromages. Jean-Marc a pris une variété de fromages plus large que ce que les vins peuvent accepter alors que je me suis concentré sur des goûts très proches de ceux du camembert, pour accompagner le Vega Sicilia.

Vient alors le temps des desserts. Tout est tentant, le pamplemousse aussi bien que le soufflé chaud, mais dans un ballet qui n'en finit pas on nous a servi des dizaines de desserts plus aguichants les uns que les autres. Le dicton affirme : « abondance de biens ne nuit pas ». C'est faux, car cette avalanche de desserts gourmands est excessive pour nos capacités d'absorption.

Que dire de cette expérience dans ce restaurant ? Romain est un sommelier sympathique et très compétent. C'est un plaisir de vivre le repas avec son service et ses conseils. Dans la carte des vins très bien fournie il y a évidemment des prix exorbitants, mais il y a aussi un très grand nombre de vins à des prix mesurés. Des bonnes pioches sont possibles.

Christophe Bacquié fait une cuisine qui est assurément de trois étoiles. Les goûts des amuse-bouches de l'apéritif sont d'une précision qui fait plaisir. La soupe de poisson servie dans un verre est une merveille, très typée. L'aïoli est une belle réussite notamment par les poulpes. Le saint-pierre est magnifique et goûteux splendidement aidé par le Puligny. Pour mon goût le pigeon n'était assez sauvage, les fromages un peu trop affinés, et les desserts trop copieux. Ces remarques sont « à la marge », car ce dîner fut de très haut niveau.

Lorsque nous reviendrons ici, car nous en avons envie, nous penserons à Valérie et Jean-Marc qui vont s'installer sous des cieux où il fait toujours beau, où les gens sont souriants, et où ils pourront développer une belle cuisine au bout du monde.

Comme Arnaud Donckele de la Vague d'Or qui a aussi trois étoiles, Christophe Bacquié appuie sa cuisine sur ses racines et son histoire. La quête de l'authenticité historique des recettes et des goûts est certainement un facteur qui participe au succès de ces deux chefs.

Amicales salutations de François Audouze