



wine-dinners

30 octobre 18

Bulletin 799 – François Audouze - 1

Plusieurs repas de famille : déjeuner et dîner avec mon fils, dîner de champagnes Krug, anniversaire de ma fille cadette, une fois avec mon fils et une fois avec ma fille aînée.



Un **Krug Clos du mesnil 2002** entre deux **Krug Private Cuvée** beaucoup plus vieux. Belle expérience.

Cela fait presque deux mois que je n'avais pas revu mon fils qui vit à Miami. Pendant l'été, nous avons partagé de longs moments dans ma maison du sud où tous mes enfants et petits-enfants se sont retrouvés à un moment ou à un autre, pour la plus grande joie de ma femme et moi. Entretemps, mon fils a participé avec deux cadres de mon entreprise industrielle à la course la plus folle qui existe, de 273 kilomètres en cinq jours, sur des sols escarpés et souvent sableux autour de Las Vegas, en autosuffisance pour ce qui concerne les vêtements et la nourriture. Je n'imaginais pas que mon fils en soit capable mais en fait les trois compères, après moult souffrances et envies d'abandon, ont réussi l'épreuve.

Dans ce contexte, j'ai décidé que ce soir à dîner nous ouvrirons une très grande bouteille, car ce sont des circonstances exceptionnelles (il faut bien se trouver des excuses d'ouvrir grand). Le déjeuner qui fait suite à l'arrivée de son avion sera plus simple. Ma femme a prévu des fromages, comté, chèvre, saint-nectaire et camembert. J'ouvre un **Champagne René Renard Premier Cru Brut** qui doit être des **années 40**. Il vient d'Avenay Val d'Or près d'Aÿ. Sur l'étiquette, on parle de ses médailles d'argent de 1934 – 1935 – 1936 et 1937. La capsule est neutre avec pour seule indication « Champagne » et le bouchon se vrille lorsque je le tourne et se brise. La lunule du bas vient au tirebouchon, sans créer de pschitt.

La couleur est d'un ambre léger, presque rosé. La bulle est présente. Le champagne est très agréable, joyeux, fait de fruits roses et jaunes. La personnalité est belle et le champagne est confortable. Contre toute attente, c'est avec le fromage de chèvre que le champagne s'accorde mieux. Il n'a aucun défaut d'âge et même si le message est assez simple, c'est un champagne de plaisir.

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

Il restait du récent dîner au restaurant Pages un fond du **Chypre 1869**. Il a juste cent ans de plus que mon fils aussi est-ce émouvant de le boire ensemble. J'avais été légèrement contrarié par une trace camphrée aussi bien dans le parfum que dans le goût. Cette trace, même si elle subsiste, est considérablement atténuée et le beau gras d'un liquoreux onctueux triomphe maintenant. C'est tout ce qui fait le bonheur des vins de Chypre que ces saveurs réglissées, poivrées, où la pâte de fruit est douceuse. Le vin a une longueur infinie et nous trinquons au plaisir de nous revoir après cet exploit sportif de mon fils.

Le soir, c'est le grand moment pour fêter les 273 kilomètres du cross de mon fils. J'ai choisi un champagne que j'adore dans des versions plus âgées, le **Champagne Krug Clos du Mesnil 2002**. Ça fait drôle d'avoir un pschitt aussi sensible avec un champagne, car il n'est pas fréquent que j'en boive d'aussi jeunes. Le nez est particulièrement intense et minéral. En bouche, il est très vert car il est très jeune, mais la noblesse de ses complexités est remarquable. Le plat est un osso-buco avec des tagliatelles.

J'ai ouvert un vin qui a une belle valeur sentimentale parce qu'il m'a été offert par Brad Dixon le célèbre sommelier du Bern's Steak House à Tampa, restaurant où je suis allé chaque fois avec mon fils. Brad me l'a offerte parce que nous avons sympathisé en choisissant ensemble dans sa cave des vins centenaires. Il s'agit d'un **Châteauneuf-du-Pape Pierre Ponnelle Négociant à Beaune (Abbaye de Saint-Martin) 1961**. Cette demi-bouteille provient de la cave du Bern's Steak House acquise auprès de l'importateur Consolidated Distributors of Tampa qui a indiqué sur la petite étiquette « Red Burgundy Wine », ce qui est peu à-propos. Le nez du vin est très intense, profond, et racé. Le vin est vif. Mon fils estime qu'il fait son âge mais je trouve que sa vivacité et sa profondeur correspondent à un vin qui est deux fois plus jeune que 1961. Il est riche, rhodanien, bien structuré et d'une longueur que je n'imaginai pas à ce nouveau. C'est un concentré de qualités.

J'aime les hasards ou les signes : le bouchon de ce vin au moment où j'ai enlevé la capsule, a montré une lettre X couvrant presque toute la surface. Etant un « X », qui plus est de la promotion 1961, j'ai pensé que ce vin que je voulais boire avec mon fils en raison du succès de sa course et en raison des beaux souvenirs communs au Bern's Steak House, m'envoyait un signe de bonheur.

Le champagne a pris la suite du bel intermède du vin du Rhône et s'étant épanoui dans le verre il montre sa grâce délicate. Il en restera encore pour demain et il est à peu près sûr qu'il sera encore meilleur. Je suis content d'avoir ouvert ces deux vins pour mon fils, car les symboles comptent autant que les goûts, même quand, comme ce soir, ils sont grands.

Mon fils est le seul amateur avec lequel je peux oser d'ouvrir de vieux Krug Private Cuvée aux niveaux incertains. Les champagnes vieillissent quand leurs bouchons ne sont pas parfaits et cela se produit naturellement dans ma cave. Je prends deux bouteilles, une qui a perdu 10% de son volume et une qui a perdu autour de 20%. Il reste de la veille un bon tiers du Krug Clos du Mesnil 2002 aussi le programme fait sens (comme on dit aujourd'hui). Ma femme a prévu ce soir de traiter des filets de Pata Negra comme des steaks. Il y aura ensuite des fromages dont mon fils raffole.

J'ouvre les champagnes Private Cuvée une bonne heure avant le dîner. Si les étiquettes des deux bouteilles sont strictement identiques, l'une des bouteilles, la plus basse, a une cape argentée alors que l'autre a une cape dorée. Le bouchon de l'une est couvert d'une capsule au métal brut alors que l'autre a une capsule au métal peint. Chose curieuse, alors que les deux champagnes semblent de la même décennie que j'imagine être la décennie 50, le bouchon de la plus pleine est deux fois plus long que celui de la moins pleine, qui est venu sans résistance au moment où j'ai voulu le prendre, suggérant que le contact de l'air a été abondant.

Preuve en est que le champagne au bouchon le plus court sent mauvais, alors que le champagne au bouchon le plus long a un parfum très engageant. Bonne pioche !

Quand mon fils arrive, nous décidons de commencer par le **Champagne Krug Private Cuvée années 50** au niveau le plus haut et au bouchon le plus long. Ce champagne n'est que plaisir. Il ne montre aucun défaut, il est doux, au pétillant marqué. C'est un régal et je me félicite de m'être intéressé à ces champagnes. La viande de porc ibérique traitée en steak est ferme et très goûteuse.

C'est un régal et le champagne s'en accommode même si l'on ne peut pas prétendre à un accord transcendant. Les saveurs de ce champagne sont douces, délicates et très assemblées. La longueur est belle et le pétillant sensible.

Nous essayons le second **Champagne Krug Private Cuvée années 50** au niveau le plus bas et au bouchon le plus court. Depuis l'ouverture, les mauvaises odeurs se sont estompées et même si ce champagne est moins bon que le premier, il offre quand même des douceurs agréables. Il est lui aussi de belle personnalité.

C'est maintenant que la dégustation du **Champagne Krug Clos du Mesnil 2002** va être extrêmement intéressante. Il est ouvert depuis plus d'une journée et s'est donc étoffé. Mais mon Dieu, qu'il est jeune ! Tout en lui est citron, agrumes qui pincement les gencives. On sent bien sûr qu'il a d'énormes qualités, mais il lui manque vingt ans. Et ce qui est bouleversant, c'est que si l'on retourne au Private Cuvée de cinquante ans son aîné, on voit à quel point la complexité du Clos du Mesnil le met au firmament malgré sa jeunesse. On peut aimer les vieux Private Cuvée pour leurs douceurs, mais le Clos du Mesnil est transcendantal, quelle que soit sa jeunesse. J'adore ces mises en perspective. Les vieux sont charmants, tout en douceur, accueillants, et le jeune d'Artagnan, à qui on conseillerait de vieillir, montre que bon sang ne peut mentir.

Au final j'ai classé en **1 - Champagne Krug Private Cuvée années 50 au meilleur niveau, 2 - Champagne Krug Clos du Mesnil 2002, 3 - Champagne Krug Private Cuvée années 50 au plus bas niveau**. Il est inutile de dire que les trois sont de pures merveilles. C'est une grande joie de les partager avec mon fils.

Après les Krug, les Salon. C'est l'anniversaire de ma fille cadette. Elle vient à la maison avec ses deux enfants et mon fils a organisé un dîner de sushis de haut niveau. Après une aventure passionnante avec de vieux Krug, il est important d'avoir une respiration aussi ai-je choisi un **Champagne Salon magnum 1995**. L'apéritif offre des tomates bonbon étonnamment délicieuses car ce n'est plus la saison, et des petites tuiles très épicées qui permettent de saucer de l'houmous à la grenade. Le champagne est beaucoup plus large que ce que j'imaginai. C'est un Salon emblématique offrant une largeur de goûts impressionnante. A table, sur les sushis, le champagne est idéal tant il est le dénominateur commun de tous les goûts qu'il intègre. On se régale et cela paraît tellement facile.

Les anniversaires chez nous se ponctuent toujours par une reine de Saba dardée de bougies à souffler. Les petits enfants aident leur mère à éteindre toutes les bougies dont le nombre a cessé d'être le même que celui des années. Seule l'intention compte. Le magnum ayant succombé j'ouvre un **Champagne Salon 1997** car j'ai envie de le comparer au 1995. Le 1997 est beaucoup plus vif, cinglant, alors que le 1995 est plus confortable. Ce qui est rassurant, c'est que les deux ont le même ADN. C'est le blanc de blancs brut et racé. Le 1995 aura sa plage d'excellence avec des plats riches qui ont besoin d'être domptés, alors que le 1997 est un d'Artagnan qui trace sa route et conquiert le monde. Il est évident que cette analyse aujourd'hui ne sera plus la même dans dix ans, ce qui justifie que l'on garde des champagnes Salon pour toutes les circonstances de la vie.

Ce fut un bel anniversaire que nous recommencerons avec ma fille aînée et sans mon fils reparti à Miami.

Dix jours plus tard, l'anniversaire de ma fille cadette se souhaite à nouveau avec mes deux filles et leurs quatre enfants. Ma femme a prévu du poulet et une pintade, agrémentés par une purée Robuchon. A l'apéritif, il y aura de l'houmous saupoudré de grains de grenade, que l'on tartine sur des crackers et des petites tomates tardives qui sont délicieuses.

J'ouvre un **Champagne Dom Ruinart 1990** qui me subjuge par la constance de sa perfection alors qu'il a 28 ans. Le pschitt est prononcé, la qualité du bouchon est parfaite, la couleur est celle d'un jeune champagne tant il est clair, et en bouche ce n'est que du bonheur. Parmi les quatre des Trois Mousquetaires, c'est Aramis qui me semble lui ressembler le plus, le plus noble, le plus aisé, qui séduit sans le moindre effort. Le champagne est complexe, plein, agile, au finale impressionnant. Il se suffit à lui-même et on le boit avec un infini plaisir.

Le journaliste norvégien qui avait assisté au 228^{ème} dîner m'avait demandé de visiter ma cave et sur place souhaitait me filmer ouvrant une bouteille. Pour me montrer qu'il ne voulait pas me forcer à ouvrir un vin de ma cave, il avait acheté un vin jeune et m'avait demandé de l'ouvrir comme si c'était un vin ancien. J'avais donc ouvert son achat, un **Saint-Joseph Les Challoys Selas 2016**, filmé par Nina la photographe. Les deux norvégiens prenant leur avion le soir même, ils ont bu de ce saint-joseph qui se retrouve maintenant sur ma table. Il va servir de témoin par rapport au vin que j'ai choisi. Ce vin du Rhône a un nez engageant qui annonce une belle matière. En bouche il est joliment gouleyant et ne souffre pas de sa jeunesse. On le boirait volontiers en d'autres occasions.

Le vin que j'ai choisi et ouvert plus de trois heures avant le déjeuner est un **Chambolle-Musigny Les Amoureuses sélectionné par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin dans les caves de Bouchard Père & Fils 1959**. Le niveau est superbe, ainsi que le bouchon. La couleur est plus tuilée, évidemment, que celle du 2016, mais cette couleur est franche. Le nez est calme et pur. La bouche est veloutée, calme et douce, et les complexités sont subtiles. Le vin est plus fin que le Rhône, mais il ne l'écrase pas. Les deux existent l'un par sa jeunesse plaisante et l'autre par son charme velouté délicieux.

Le poulet et la pintade cohabitent bien, la pintade plus volontiers avec le 2016 et le poulet avec le 1959. Nous poursuivons avec des fromages achetés il y a une semaine pour mon fils, dont certains ont un affinement à la limite du possible. Nous faisons le plein de flore intestinale.

Ma femme a essayé deux mousses au chocolat, l'une avec le chocolat noir classique de Nestlé et l'autre avec le chocolat au lait de Lindor. Les deux mousses sont très différentes et je préfère de loin la plus classique au chocolat noir alors que ma femme aime les deux.

Il se trouve que lorsque se tenait le 228^{ème} dîner, mon fils dînait seul avec ma femme qui lui avait préparé des pieds-paquets. Pour les faire mijoter, ma femme était descendue en cave sans me demander de le faire et avait rapporté un **Riesling Muhlforst Sélection de Grains Nobles domaine Mittnacht-Klack 1989**. Si le vin convenait bien à la confection du plat, il ne pouvait pas l'accompagner à la dégustation aussi en restait-il. C'est donc la suite que nous buvons maintenant et l'accord est possible avec les mousses au chocolat, surtout la noire que je préfère. Le vin est riche sans être lourd, a des accents de grains de raisin confits brûlés par le soleil et je l'aime beaucoup car il est d'une grande année et offre une belle fraîcheur dans le finale.

Nous avons navigué dans plusieurs régions avec des millésimes variés. Par un des derniers beaux jours d'un été qui n'en finit pas mais qui tire quand même ses dernières salves, ce fut un bel anniversaire.

Amicales salutations de François Audouze