



wine-dinners

02 octobre 18

Bulletin 795 – François Audouze - 1

Dîner avec des amis dans le sud, déjeuner avec d'autres amis dans le sud, déjeuner au restaurant Akrame et présentation des vins du groupe de vignerons bordelais « les 5 nés sous une bonne étoile » aux Caves Legrand Filles & Fils.



Ce **Châteauneuf-du-Pape Domaine de Mont-Redon 1985** est d'une année que j'adore pour Châteauneuf.



Des amis viennent dîner dans notre maison du sud. Dès 17 heures j'ouvre les vins. Le menu comprenant des langoustines et des dos de cabillaud j'ouvre un vin blanc, un Châteauneuf 1991. Le bouchon est le pire qui soit. Avec le tirebouchon, je retire un carottage du centre du bouchon. Avec une longue mèche torsadée, je ne relève que des miettes car le bouchon est totalement collé au verre. Avec un couteau fin je décolle le bouchon du verre en faisant attention à ce que le bouchon ne tombe pas dans le vin, mais je ne peux empêcher que des miettes tombent. Je nettoie tout ce qui doit l'être et je sens. Normalement, je n'aime pas que l'on dise qu'un vin est madérisé lorsque l'on confond évolution et madérisation. Mais là, force est de reconnaître que ce 1991 est l'archétype du vin madérisé. Je le ferai goûter ce soir, pour l'expérience, et j'ouvre un chablis de 2002 au parfum idéal. C'est aussi le cas du parfum du vin rouge de 2001. Nous boirons bien.

Les amis arrivent au quatrième top de 20 heures. L'apéritif va consister en de petites sardines, des tranches de saucisson, des olives noires, une délicieuse anchoïade, des petits biscuits italiens au poivre noir, un gouda à la truffe et un gouda au pesto. Le **Champagne Charles Heidsieck Brut sans année** doit être des **années 70**. Au moment de relever le bouchon qui vient entier, des petites bulles éclatent le long du bouchon, signe que le pétillant est bien là. La couleur est ambrée, la bulle quasi inexistante. C'est un champagne ancien, doucereux, au joli fruit brun, mais dont le message est trop monocorde. Il est agréable et cohabite bien avec les saveurs variées de l'apéritif, mais il lui manque un peu de vivacité et d'émotion.

Dès que j'ouvre le **Champagne Dom Pérignon 2004**, on grimpe dans l'échelle des saveurs, car ce champagne est vif, joyeux et se montre fringant. Il a un dosage qui le rend assez doux, mais c'est un champagne complexe et plein de charme d'une belle longueur. Il y a toujours de la joie et du romantisme dans les jeunes Dom Pérignon.

Nous passons à table et sur des langoustines accompagnées de betteraves blanches, de fleurs comestibles et d'une huile d'olive parfumée à la mandarine, je sers le **Châteauneuf-du-Pape Domaine de Cristia 1991** que j'annonce madérisé. Par rapport à ce que j'avais senti à l'ouverture, le vin a fait de réels progrès parce qu'il serait buvable, mais nous n'insistons pas.

Et nous avons raison, car le **Chablis Grand Cru Moutonne Domaine Long-Dépaquit Albert Bichot 2002** est au sommet de sa forme, puissant, riche en bouche, de belle mâche, avec de très agréables complexités et une minéralité délicate de galets qui roulent dans des torrents d'été. Les langoustines sont fondantes et l'accord est idéal, la trace de mandarine titillant le vin. Le dos de cabillaud est d'un goût très typé qui s'accorde bien au chablis.

Le camembert Jort est un rite que nous avions peu pratiqué cet été. Celui que nous goûtons est d'un affinage idéal. Le **Vosne-Romanée 1^{er} Cru Les Chaumes Prince S. H. de Bourbon-Parme 2001** est une immense surprise car je n'imaginais pas ce vin à ce niveau de grâce et de subtilité. Ce vin est un pur velours. Il cohabite bien avec le camembert, mais il se boit aussi bien seul, comme un nectar velouté. Il est d'une noblesse raffinée. Quel plaisir !

Des petits fours sucrés délicieux s'accompagnent de champagne, de vin rouge ou d'eau, au gré de chacun, tandis que les conversations se poursuivent, marquées par la joie de retrouvailles. La belle surprise est celle de ce Vosne-Romanée que je découvrais, dont j'ignore comment il est parvenu dans ma cave.

Le lendemain à déjeuner, d'autres amis nous rejoignent à la maison. L'apéritif contient des amuse-bouches similaires, dont l'anchoïade sur des gressins, des olives noires, des petites tomates du jardin et des biscuits italiens au poivre noir. Il restait du **Champagne Dom Pérignon 2004** ouvert hier. Il a manifestement profité de la nuit car il a une belle bulle fine très active et paraît nettement moins dosé. Il est vif et floral et me plaît beaucoup plus.

L'entrée est un foie gras agrémenté de kumquats confits du jardin et d'une gelée de coquelicot. Le **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 2005** est un champagne très agréable. Il a l'esprit d'un blanc de blancs dans une belle définition. Généreux, droit, flexible, il cohabite agréablement avec le foie gras.

Sur des côtelettes d'agneau, nous buvons le reste du **Vosne-Romanée 1^{er} Cru Les Chaumes Prince S. H. de Bourbon-Parme 2001** qui est moins velouté que la veille et montre un alcool un peu fort. Il a des notes légèrement torréfiées qui ne sont pas désagréables, même si le vin a perdu un peu de son charme. Une tarte aux mirabelles faite par mon épouse parachève ce déjeuner d'amitié.

Le lendemain, je bois le reste du Champagne Comtes de Champagne Taittinger 2005. Plus vif, plus cinglant, il incarne la noblesse du blanc de blancs. Il est beaucoup plus conforme au souvenir que j'en avais, d'un champagne très grand, généreux et noble. Alors ? On devrait toujours ouvrir les champagnes la veille !

De retour à Paris, je suis pris dans la spirale d'un monde qui bouge. C'est la première fois que je vois, au retour du sud, les figues du jardin parisien mûres en même temps que celles du jardin du sud. On peut imaginer que lorsqu'il fera 30° à Paris à Noël, il y aura encore des gens qui nieront le réchauffement climatique. Devant faire un des prochains dîners au **restaurant Akrame**, j'ai réservé une table pour le déjeuner, avec l'intention de voir le chef Akrame en fin de repas pour mettre au point le menu du futur dîner. J'ai invité ma fille cadette à partager ce repas. Etant en avance, j'ai le temps d'ouvrir le vin que j'ai apporté, un Châteauneuf-du-Pape Domaine de Mont-Redon 1985, parce que j'adore cette année de plénitude à Châteauneuf. Dans la cour du restaurant, Akrame discute avec quelqu'un. J'embrasse Akrame et je me prépare à ouvrir le vin. Pour me donner du cœur à l'ouvrage, je commande un **Champagne Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle sans année**. L'attaque est belle et généreuse et ce champagne est comme le baume du Tigre : il pourrait guérir de tous les accidents de la vie, tant il exsude une joie de vivre conquérante. Il est complexe, mais tellement accueillant. Ce n'est que du bonheur. J'apporte deux verres à la table où Akrame travaille et nous trinquons. Pour Akrame, un champagne ne se conçoit que s'il est de cette générosité.

J'ouvre mon vin et le tirebouchon limonadier ne lève qu'un bouchon poreux qui se déchire en bribes. Il faut que j'utilise la longue mèche en faisant bien attention pour que le bouchon sorte entier. Le parfum est divin, riche et joyeux.

Akrame est un homme pressé aussi la séance de travail que nous avions prévue à la fin du repas devra se tenir maintenant. Il vaut mieux tenir que courir. Entretemps ma fille arrive et s'assied, trinquant avec Akrame et moi. Nous étudions la liste des vins du futur dîner de wine-dinners et c'est toujours un régal de discuter d'un menu avec un chef qui comprend instantanément ce qui va convenir. Nous trinquons au champagne qui plaît beaucoup à Akrame et nous ravit, ma fille et moi. Comme un marteau-piqueur officie dans la cour de l'immeuble qui jouxte la cour du restaurant, nous décidons de prendre une table à l'intérieur. Je dis à Akrame de faire ce qu'il veut pour ce déjeuner.

L'équipe du restaurant est jeune, intelligente, souriante et comprend à demi-mot nos souhaits. Ils ont senti que je me chargerais du service du vin. On nous apporte deux beurres travaillés par le chef pour accompagner le pain. Je résiste car il n'est pas question que les efforts de trois mois dans le sud se perdent dès le premier jour. Le menu, tel qu'il m'a été donné en fin de repas, dans ses libellés minimalistes, ne rend pas compte de l'extrême générosité de la cuisine du chef : Audace : tourteau, carotte, navet / force : homard barbecue, menthe / marin : Skrei (cabillaud), champignon, noisette / terre : pigeon, Kamut / fraîcheur : apéro Ricard, cacahuète / jouissance : tomate, framboise, meringue, mousse chocolat d'antan, coulis fumé.

La sobriété en forme d'épure du menu du chef correspond sans doute à sa recherche mais elle ne rend pas grâce à l'incroyable complexité de ses plats, dont la logique est percutante. La fine pâtisserie qui entoure le tourteau est sublimée par une sauce d'une rare justesse. Le homard est divinement cuit et convient aux deux vins, au Châteauneuf quand la chair est seule, et au champagne quand on associe le pesto à la menthe. Mais on s'aperçoit que le **Châteauneuf-du-Pape Domaine de Mont-Redon 1985** est tellement généreux qu'il arrive aussi à cohabiter avec la sauce crémée à la menthe. La chair du homard est cuite à la perfection.

Le vin rouge combine puissance et velours. Il est d'une force envahissante, mais il expose aussi un velours rassurant. Ce vin est magnifique. Le cabillaud est traité avec douceur et a perdu un peu de son aspect sauvage, tendance morue. Aussi est-ce le champagne qui lui convient le mieux. La raviole champignon noisette avec une sauce à la moutarde est délicieuse, sans doute un peu fortement moutardée.

Le plat le plus étonnant est le pigeon qui apparaît dans une sorte d'omelette norvégienne qui ne se mange pas. La chair du pigeon est fondante, absolument parfaite. C'est, avec le homard, le couple gagnant de ce repas. Nous sommes rassasiés, aussi la suite du repas, avec le sorbet au Ricard et cacahuète, au goût suffisamment mesuré pour qu'il ne heurte pas le palais, et les desserts qui suivent n'éveillent plus notre enthousiasme.

Alors que les deux vins sont superbes, dont ce Châteauneuf-du-Pape puissant et velouté, qui devient presque doux en fin de repas, ce sont les plats qui ont eu la vedette. Akrame est en pleine possession de ses moyens qui sont grands et réussit une cuisine d'un très haut niveau. Le homard et le pigeon sont parmi les meilleurs que j'aie eu l'occasion de manger. Les chairs sont sublimes, et les accompagnements généreux ne leur nuisent pas.

Ajoutons à cela un service joyeux et compétent. Je sens que le dîner que nous ferons en ce lieu sera une réussite.

Les **Caves Legrand Filles & Fils** accompagnent la rentrée des vigneron et accueillent le groupe « **les 5 nés sous une bonne étoile** ». A l'inverse des trois mousquetaires, seuls quatre du groupe des cinq seront représentés. Chaque vigneron a un stand dans l'allée de la Galerie Vivienne qui longe et traverse les emprises des caves Legrand. On boit debout et la foule est nombreuse, aussi, comme il ne s'agit que de vins jeunes, je n'ai pas fait une dégustation exhaustive et n'ai choisi que quelques vins. Faire la dégustation debout ne facilite pas la prise de notes, aussi mes commentaires sont-ils extrêmement succincts.

Au stand des « Vignobles von Neipperg » en présence de Stéphane von Neipperg, je bois un **Château Canon-La-Gaffelière 2014** de belle matière et de très grand équilibre.

Le **Château Canon-La-Gaffelière 2011** en double magnum a été ouvert il y a seulement 45 minutes aussi se montre-t-il plutôt fermé. Il est très doux.

Le **Château La Mondotte 2008** en double magnum est très beau, d'un équilibre parfait. Je l'adore.

Au stand de Château Branaire-Ducru, en présence de François Xavier Maroteaux, le **Château Branaire-Ducru 2014** ne me paraît pas encore totalement équilibré.

Le **Château Branaire-Ducru 2012** a un nez superbe et un bel équilibre. Il est très charmeur et c'est un beau vin.

Le **Château Branaire-Ducru 2004** en double magnum est de belle qualité. Il n'a pas beaucoup de matière mais son charme est bien présent.

Au stand du Château Gazin, en présence de M. de Bailliencourt, le **Château Gazin 2012** fait de 100% merlot est un vin superbe, riche et puissant, qui a tout pour lui.

Le **Château Gazin 2014** est plus joyeux que le 2012. C'est un vin élégant.

Le **Château Gazin 2009** en double magnum est encore fermé mais très prometteur. Ce sera un très grand vin.

Florence et Daniel Cathiard n'étaient pas encore arrivés au stand du Château Smith Haut Lafitte lorsque j'ai goûté leurs vins. Le **Château Smith Haut Lafitte rouge 2014** est de très grande pureté. Il est très beau, fluide. J'aime beaucoup son beau finale.

Le **Château Smith Haut Lafitte rouge 2006** en double magnum a un nez puissant. Le vin n'a pas beaucoup de largeur. Il est fluide. Il faut encore l'attendre.

Le **Château Smith Haut Lafitte blanc 2014** a une belle fluidité. Il manque de largeur, et c'est l'effet de l'âge. C'est un vin agréable.

C'est une belle initiative des caves Legrand d'avoir organisé cette dégustation. La foule nombreuse est la preuve de son succès.

Amicales salutations de François Audouze