

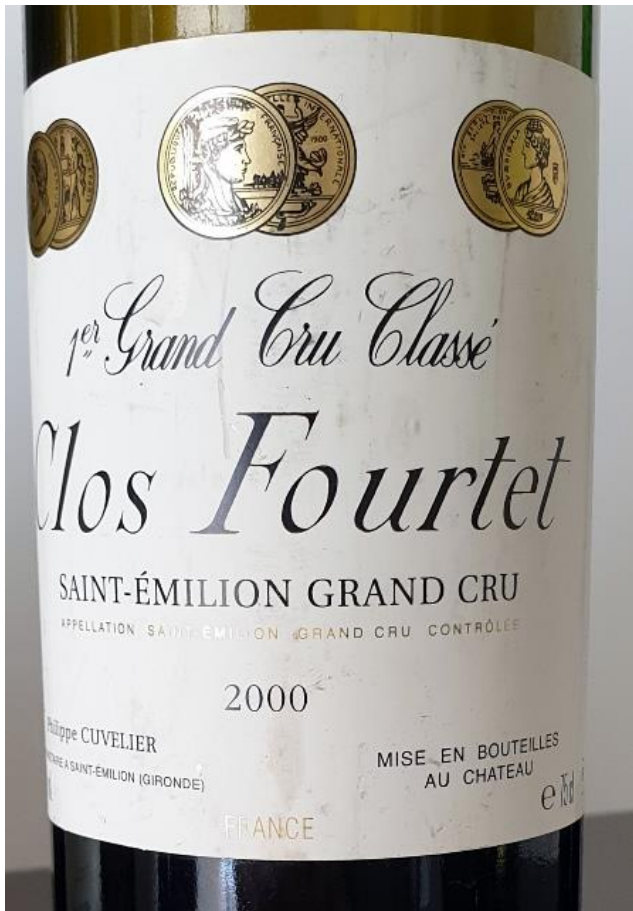


wine-dinners

29 janvier 19

Bulletin 814 – François Audouze - 1

Dîner du 24 décembre à la maison, déjeuner de Noël en famille, apéritif et repas chez mon fils à Miami, dîner chez mon fils avec deux amies américaines, les plus fidèles de mes dîners et suite le lendemain.



Ce **Clos Fourtet 2000** s'est montré brillant à Miami chez mon fils.

C'est **Noël à la maison**. Le 24 décembre, nous serons six, ma femme et moi, mes deux filles et les deux filles de ma fille aînée. Je suis le seul mâle. Suis-je dominant, je ne le crois pas. Nous avons déjeuné sobrement car il faut se ménager pour le dîner de réveillon. La cuisine fourmille et il est opportun de ne pas s'y montrer. Les vins rouges sont ouverts en début d'après-midi. Ils sont sans histoire.

L'apéritif commence vers 19h30. Je voulais comparer deux champagnes Krug mais ma fille cadette ne souhaite pas se livrer à cet exercice intellectuel de comparaison. Je bois du petit lait en l'écoutant car je trouve que la dégustation des vins est infiniment plus riche lorsque l'on n'a pas l'obligation de comparer. Nous commençons donc par le **Champagne Krug Grande Cuvée à étiquette crème** qui correspond à un champagne commercialisé vers la fin des années 80 et dont les champagnes assemblés sont autour de 1980. Ce qui frappe d'emblée c'est que ce champagne racé est extrêmement facile à vivre. Il est noble et franc, d'un équilibre parfait et si accessible qu'on en jouit librement. Sa couleur est ambrée vers des tons de roses et de pêches. L'apéritif consiste en de fines tranches de boudin blanc truffé avec lequel le champagne est en symbiose totale. Il y a aussi du foie gras et de petites galettes épicées.

Alors que ma fille ne voulait pas de comparaison, je triche, car je garde un verre de ce champagne pour comparer avec le **Champagne Krug Grande Cuvée à étiquette initiale** étiquette un peu plus verte et avec un graphisme qui rappelle les Private Cuvées, prédécesseurs des Grandes Cuvées. Ce champagne date de la période 1978-1983 et correspond à des vins du début des années 70. Ce qui apparaît, c'est que le plus jeune est probablement plus précis, mais que le plus ancien est nettement

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

plus émouvant. Il prend aux tripes. Ce champagne est d'une énergie incroyable et emporte dans une farandole de joie. Le premier est parfait, le second me séduit au-delà de tout.

Il reste du deuxième champagne pour l'entrée, des coquilles Saint-Jacques crues avec du caviar osciètre prestige de Kaviari. L'accord est superbe, le champagne réagissant aussi bien avec le sucré de la coquille qu'avec le salé magiquement dosé du caviar.

Nous poursuivons avec des suprêmes de pigeon cuits avec une purée de pomme de terre truffée et une purée de pommes de terre violettes, des vitelottes. La sauce provient de la maturation des pigeons entiers avec des carottes pendant plus d'une demi-journée. Le **Château Haut-Brion rouge 1981** est un vin qui m'a toujours impressionné. Celui-ci est dans cette ligne. Il explose de truffe et se montre tout velours. Il est riche, puissant mais diablement charmeur. Et avec les suprêmes rosés à souhait, c'est un régal.

J'avais prévu un bourgogne pour faire suite mais nous avons déjà tellement festoyé qu'il ne semble pas nécessaire. Le bordeaux se comporte comme un roi avec un chèvre Sainte Maure d'affinage très avancé. Nous passons au dessert qui est une bûche créée par **Cédric Grolet** meilleur pâtissier du monde qui officie au Meurice. C'est une bûche au marron aussi est-ce l'occasion d'ouvrir un **Xérès La Merced Solera Sherry semi-dulce Bobadilla** que j'ai depuis des temps immémoriaux et qui pourrait être très ancien. L'accord entre ce Xérès et le dessert au marron est sublime. C'est pour ma fille cadette le plus bel accord du repas. Cet alcool ne titre que 19,5° alors qu'il semble en offrir plus mais son caractère extrêmement sec le rend particulièrement agréable.

Les cadeaux ont été échangés dans la bonne humeur avant le repas. La cheminée a crépité et avalé des stères de bois. Cette fête de famille a été illuminée par le pigeon et la bûche pour les plats et par le Krug le plus ancien et le Xérès pour les vins. Noël est une tradition qu'il ne faut à aucun prix manquer.

Le lendemain, le jour de Noël, le nombre des petits-enfants a doublé puisque les deux enfants de ma fille cadette nous ont rejoints. Ne le répétez à personne mais j'ai trinqué avec les petits-enfants avec du Champomy, boisson aux pommes et à bulles.

Les enfants ayant imposé le menu, ce sera poulet à la purée Robuchon, fromage et la fin de la bûche au marron de Cédric Grolet. Le **Clos de Vougeot domaine Méo-Camuzet 1992** est un vin qui m'avait impressionné il y a longtemps, car c'était le premier que je buvais de ce domaine. Et je l'avais adoré malgré une année de faible renommée. Ce qui frappe dans ce vin ouvert hier en début d'après-midi, c'est son élégance. Tout en ce vin est suggéré. Sa couleur peu prononcée est celle d'un vin très jeune. Il a le charme de la Bourgogne avec une jolie râpe, il est délicat et, cadeau suprême, mes deux filles l'adorent. C'est un vin de subtilité et de finesse, qui donne un grand plaisir.

Nous avons fini la bûche au marron avec le Xérès toujours aussi pertinent, sec et de belle prestance. Noël, c'est un moment familial intense. Dans trois jours nous rejoindrons ceux qui vivent à Miami pour faire le tour complet de nos affections. Joyeux Noël.

Départ pour Miami. Dans l'avion on me propose un champagne de bienvenue. Je demande ce que c'est, car j'ai du mal à imaginer qu'il s'agisse de champagne. L'hôtesse très aimable se renseigne et me dit qu'il s'agit d'un Cava, vin effervescent espagnol. Le repas se prend peu après le décollage. J'ai demandé du poulet mais au moment du service on me dit qu'il n'y en a plus. On me propose du bœuf qui est probablement l'un des plus désagréables que j'aie eu lors d'un vol en avion.

A l'arrivée, l'écart de température avec Paris est saisissant, de plus de 25°. Mon fils nous conduit vers **l'hôtel Biltmore** où nous avons déjà séjourné de nombreuses fois. Cet hôtel légendaire est le fruit de la folie d'un visionnaire. Notre chambre est spacieuse, mais moins qu'en de précédents séjours. Après avoir posé nos bagages, nous nous rendons vers la maison que mon fils et sa femme ont achetée il y a quelques années et que je découvre pour la première fois. Je suis fasciné par l'agencement des maisons dans les quartiers de Corral Gables. Il n'y a pas de clôtures mais des pelouses impeccables qui prolongent les rues, sans marque de trottoir. Il y a de l'espace et c'est très

reposant. On peut laisser ses affaires à la vue de tous sans craindre qu'elles soient volées ou saccagées. Tout respire la quiétude. La maison de mon fils et sa famille est relativement petite mais jolie et décorée avec goût.

La bienvenue se souhaite avec un **Champagne Dom Pérignon 2009**. Après une très longue journée en avion mon palais est un peu fatigué mais je reconnais avec plaisir le charme de ce Dom Pérignon très affirmé de belle personnalité.

Nous poursuivons par un champagne que je ne connais pas, le **Champagne Grongnet Special Club Etoges 2009**, dégorgé en 2016. C'est une suggestion du caviste de mon fils et même si ce champagne est bien fait, il y a un manque réel de finale. Ce champagne est trop court.

Il est rapidement remplacé par un **Champagne Dom Pérignon 2006**. Solide et rassurant, il donne le coup d'envoi d'un séjour d'affection familiale dans une ville que j'apprécie.

Le lendemain, ma belle-fille m'a inscrit à un cours de yoga. Cela fait plusieurs années que je n'ai plus de coach et je mesure à quel point le corps se rouille. Alors que les exercices sont faits avec douceur, je finis cette séance totalement épuisé.

Nous passons notre journée chez mon fils et sa famille. Il fait beau, je fais équipe à la belote avec mon petit-fils contre ma femme et ma belle-fille. Les scores – à ce stade - sont équilibrés. Le soir, sur un poulet mariné, nous buvons un **Champagne Pierre Moncuit Blanc de Blancs sans année** de belle construction, pur vin du Mesnil, très orthodoxe, très bon élève à qui il manque juste une petite pincée d'émotion. Fort curieusement, ce sont des marrons glacés qui vont lui donner de la rondeur et de l'entrain.

Le jour suivant, le soleil est très chaud. Mon fils vient chercher ma femme sur son sidecar Royal Enfield dont le moteur chante une musique élégante et racée. La journée se passe de façon quiète. Le soir mes deux amies américaines, Lilly et Sarah, qui sont les plus fidèles participantes de mes dîners, viennent dîner chez mon fils. L'une vit à Boston et fait le voyage jusqu'à Miami uniquement pour ce dîner. L'autre a vécu à Miami et vit maintenant à Charlotte. Son séjour à Miami est plus long. Elle est accompagnée d'une de ses amies, décoratrice en cette ville. Il y aura donc pour le dîner mon fils, sa femme et ses deux enfants, ma femme et les trois américaines.

Nous commençons avec un **Champagne Louis Roederer Brut Nature 2009** élaboré avec Philippe Starck. Le champagne est agréable mais sans grande passion. Lilly me trouve sévère, mais le champagne suivant va confirmer mon jugement.

Le **Champagne Dom Pérignon 2008 « legacy edition »** dont l'étiquette porte les noms des deux chefs de cave pour affirmer la continuité de l'approche de l'ancien et du nouveau est un champagne brillant, vivant, d'une grande énergie. Sa petite acidité est adoucie par les délicieux amuse-bouches préparés par ma belle-fille, crème de petits pois, crevettes très épicées, gaufrettes au parmesan, céleri branche et crème au céleri, olives vertes et gressins, et d'autres choses sans doute. Ce champagne est promis à un bel avenir, car il va s'élargir et s'anoblir.

Le repas consiste en des poulets cuits à la perfection, accompagnés d'une purée de patates douces et de petits dés de maïs pané. L'**Ermitage Le Pavillon de M. Chapoutier 2005** est un vin que j'avais acheté à Miami lors d'un de mes précédents séjours auprès de mon fils. D'emblée on sent que l'on boit grand. Le vin est doté d'un velours extrême. Tout en lui est velours, grâce et charme. Le finale est très riche en fruits noirs, comme du cassis, avec une fraîcheur quasi mentholée qui claque dans la fin du parcours de ce vin.

Hier, parmi d'autres achats, j'avais acquis un **Sassicaia Tenuta San Guido Bolgheri Sassicaia 2014**. Dès la première gorgée on est frappé par la noblesse de ce vin de Toscane et aussi par sa profondeur. Ce vin est impressionnant. Alors il est tentant de chercher celui que l'on préfère de ces deux vins rouges si dissemblables. Sarah est une des convives de mes dîners qui a le plus souvent des votes très comparables aux miens. Au château d'Yquem elle était la seule des convives qui avait les trois premiers de son vote identiques aux miens. Or ici, nous divergeons car je préfère l'Ermitage

plus romantique à l'italien plus guerrier. Mais je vais changer d'avis deux fois lors de l'épanouissement des vins dans les verres. Ils sont fascinants tous les deux, le vin du Rhône étant velours et charme, et l'italien noblesse et profondeur.

J'avais imaginé que nous boirions trois vins rouges aussi mon fils avait ouvert un **Clos-Fourtet Saint-Emilion 2000**. Or ma belle-fille a servi des fondants au chocolat sur lequel est prévu un **Banyuls Vial-Magnères Olivier et Chrystel Sapéras 4 ans d'âge**. Je goûte rapidement un soupçon du vin de Bordeaux qui me paraît d'un niveau très élevé comme les deux vins précédents.

Le Banyuls est naturellement plus adapté que le bordelais au fondant. Mais c'est un Banyuls assez ordinaire, et, je ne sais pas pourquoi, l'image qui me vient est que la qualité des tonneaux dans lesquels ce Banyuls a vieilli n'est pas parfaite. Malgré tout, l'accord se fait et c'est ce qui compte.

Les discussions sur mille et un sujets ont été passionnantes. Nous avons même bâti des projets de futurs dîners. Mes amies américaines sont insatiables, et tant mieux. Ma belle-fille a réussi un repas de haute qualité. Il ne reste plus qu'un jour en 2018, mais ce 30 décembre fut un sommet.

Le lendemain pour le déjeuner, il faut que l'on goûte dans de meilleures conditions le Clos Fourtet 2000. Le Sassicaia 2014 dont il restait un peu va servir de témoin. Sur ce qui reste des poulets, le Clos Fourtet se présente comme un vin glorieux, impressionnant. Son nez est conquérant, sa bouche est précise, riche, altière d'un saint-émilion parfait. C'est la forme la plus aboutie de ce que peut être un saint-émilion riche en pleine possession de ses moyens. Il respire la truffe. Il est beau, équilibré, une réussite absolue. Alors, le classement des trois rouges sera : 1 – Clos Fourtet 2000, 2 – Ermitage Le Pavillon Chapoutier 2005, 3 – Sassicaia 2014.

Amicales salutations de François Audouze