



wine-dinners

25 juin 19

Bulletin 836 – François Audouze - 1

237^{ème} dîner de wine-dinners à l'hôtel Les Crayères à Reims, rencontre d'amis fous de champagnes et déjeuner dominical en famille.



Qu'y a-t-il de mieux qu'un sauternes pour finir un repas ? Le **Château Filhot 1929** est le gagnant des vins du 237^{ème} dîner.

Le 237^{ème} dîner de wine-dinners va se tenir à l'hôtel Les Crayères. Après un déjeuner de vérification des recettes des plats du dîner et après une sieste au sommeil profond, je suis à 16 heures à pied d'œuvre pour ouvrir les vins. Le Pavillon blanc de Château Margaux 1979 me semble avoir le parfum le plus riche des vins du dîner et nous verrons que la réalité dans quelques heures sera toute autre, mais je ne le sais pas. Le Chablis des années 80 a un magnifique parfum. Les autres senteurs sont prometteuses. J'attendais du Filhot 1929 qu'il ait un nez tonitruant et c'est tout le contraire. Il a un nez poussiéreux et timide. Je n'ai aucune crainte, mais je ne sais pas apprécier à quel niveau il renâtra.

Une grande majorité de bouchons sont remontés avec des brisures sectionnelles. Le temps joue-t-il un rôle, hygrométrie ou pression barométrique, je ne sais pas, mais ces concordances m'intriguent de plus en plus.

A 19 heures mes convives arrivent, tous américains, de Boston, de Caroline du Nord ou de Miami. Sarah est l'organisatrice de ce groupe qui veut fêter les quarante ans de deux femmes. Nous sommes sept dont seulement deux hommes. Il est assez rare que les femmes soient autant majoritaires dans mes dîners.

Nous prenons l'apéritif sur la terrasse de l'hôtel avec le **Champagne Dom Ruinart magnum 1990**. Les amuse-bouches, un cromesquis à la pomme de terre, une gamba et une préparation à base de maïs sont superbes. Le champagne est d'une magnifique couleur d'un or de miel clair. La bulle est encore active et le champagne est serein, large, plein et équilibré. L'effet magnum est sensible. Ce champagne, c'est le premier de la classe, celui qui a toujours tout bon. Sa longueur impressionne. Le jambon d'Ardenne en copeaux se marie bien avec lui.

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

Nous passons à table et nous avons la jolie table dans l'alcôve de la salle du restaurant, d'où l'on peut voir le magnifique jardin.

Le menu composé par le chef **Philippe Mille** est : sots-l 'y-laisse et girolles, servis avec une sauce au vin jaune / couteaux sauvages sélectionnés par Jean Marc, crémeux de choux fleurs cuits sur le gril, choux maraîchers iodés de caviar / carrières de craie et saint-pierre de ligne de l'île d'Yeu, asperges blanches et émulsion de champignons / pièce de veau rôti, pommes de terre cuites en croûte de sel, croustillant de fruits à coques / canard de la ferme de Tilloy et artichauts, cuisinés au Coteaux Champenois de la montagne de Reims / miel du domaine et soufflé tradition des Crayères, pamplemousse mariné et confit.

Le **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1979** est puissant et viril, contrastant avec le Dom Ruinart. Il accompagne bien les sots-l 'y-laisse. Il a une belle présence quand le Dom Ruinart a du charme. Départager les deux n'est pas facile car les deux jouent sur des registres différents. Sur le plat il y a un léger avantage au Mumm alors qu'en charme pur, le Dom Ruinart l'emporte.

Le **Pavillon blanc de Château Margaux 1979** qui avait un parfum entraînant à l'ouverture a maintenant un nez de bouchon. Il est buvable car le défaut en bouche est très faible par rapport au défaut au nez, mais rien ne nous pousse à continuer de le boire car le **Chablis Premier Cru Louis Latour (années 80)** qui a perdu sa collerette d'année a une puissance aromatique époustouflante. Un chablis aussi conquérant, c'est rare. Le plat de couteaux que je n'avais pas goûté à midi est exceptionnel. Le couteau au goût expressif et tranché est domestiqué par le caviar qui, comme le crémeux mettent en valeur le vin heureux de cette conjonction. L'harmonie couteau et chablis est superbe.

Le **Corton Charlemagne Grand Cru Domaine Bonneau du Martray 1972** est un vin totalement étonnant qui s'écarte du schéma habituel du Corton-Charlemagne. Il est étrange et terriblement séduisant. C'est un voyage dans l'inconnu avec beaucoup de charme. Il y a tant de choses en ce vin qui nous écartent du chardonnay que je l'écoute religieusement pour essayer de m'en imprégner. Il y a des évocations de thé, de légumes verts et gris, mais il y a en même temps une vivacité particulière et une acidité bien maîtrisée. On ne peut pas parler de défaut, car le vin est excellent. Mais il fait du hors-piste. Il sera troisième dans le vote du groupe et quatrième pour moi, ce qui confirme son intérêt.

Le **Château Mouton Rothschild 1979** est une magnifique surprise. Il faut vite oublier qu'il est de 1979 car il semble né d'une grande année. Richesse et subtilité, romantisme et affirmation, ce vin est riche et noble. Il est tellement rassurant. Il a l'âme de Mouton. Sur le veau d'une rare douceur, il est associé au **Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 1962**. Ce vin est riche, dense, presque torréfié tant il est concentré. Il donne même des suggestions – en traces – de café et de chocolat qui ne sont pas ses marqueurs. Il est très bien recentré par la douceur de la mâche du veau. Il est atypique mais je l'ai mis dans mon vote, car j'ai un faible pour le Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus dont j'ai bu des témoignages sur plus de 150 ans.

Nous allons vivre un accord d'anthologie. Le canard est comme laqué d'une crème épaisse et on reconnaît des notes de chocolat dans cet onguent délicieux. Le **Vega Sicilia Unico Réserve Especial mis en bouteille en 1992** est un assemblage généralement composé de trois ou quatre années mais celui de 1992 l'est de seulement deux années, deux grandes, **1970 et 1972**. Riche et en même temps très frais, il a des notes de chocolat qui sont strictement celles du canard et de petites esquisses de café. Par certaines notes, le vin espagnol cousin avec le vin de Beaune. Le finale frais du Vega Sicilia Unico est exceptionnel et l'accord est unique.

Avant le dessert deux bougies sont présentées aux deux fêtées et soufflées pour leur anniversaire.

A l'ouverture, le **Château Filhot Sauternes 1929** m'avait surpris pas sa discrétion et par un nez légèrement poussiéreux. Au service, tout cela a disparu. Le vin a un parfum puissant et noble. Il est complexe avec des notes de fruits exotiques. Riche et séducteur, sa couleur est presque noire. Il n'est pas tonitruant comme certains sauternes, car c'est dans l'âme de Filhot de jouer la finesse plus que l'affirmation. Le soufflé au miel et au pamplemousse ainsi que le délicieux sorbet que l'on goûte séparément sont naturellement complices du grand sauternes.

Il est temps de voter. Nous sommes sept et nous votons pour nos cinq préférés de neuf vins. Tous les vins ont eu des votes, sauf bien sûr le Pavillon Blanc bouchonné. Trois vins ont été nommés premier, le Filhot quatre fois, le Corton Charlemagne deux fois et le Vega Sicilia une fois. Le Filhot a figuré sur les 7 feuilles de votes et le Corton Charlemagne et le Vega Sicilia figurent sur 6 feuilles de votes

Le classement du consensus est : **1 - Château Filhot Sauternes 1929, 2 - Vega Sicilia Unico Réserve Especial mis en bt en 1992, 3 - Corton Charlemagne Grand Cru Domaine Bonneau du Martray 1972, 4 - Château Mouton Rothschild 1979, 5 - Champagne Dom Ruinart magnum 1990, 6 - Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1979.**

Mon vote est : **1 - Vega Sicilia Unico Réserve Especial mis en bt en 1992, 2 - Château Filhot Sauternes 1929, 3 - Chablis Premier Cru Louis Latour (années 90), 4 - Corton Charlemagne Grand Cru Domaine Bonneau du Martray 1972 5 - Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 1962.**

Tous les plats ont été parfaitement adaptés aux vins. Le plus bel accord est celui du canard avec le Vega Sicilia. Le plat le plus innovant pour mon goût est celui des couteaux, bien accompagné par le chablis. Le service a été de grande qualité et la cuisine du chef de très haut niveau. Faire plaisir à mon amie Sarah et ses invités était mon objectif. Je crois qu'il a été atteint. Sa fidélité à mes dîners est impressionnante.

Au moment de raccompagner mes convives qui rentraient ensemble à leur hôtel, qui vois-je, Peter, un écossais fou de champagnes avec qui j'ai partagé des champagnes extraordinaires. Ils sont cinq à leur table, tous jeunes dans la trentaine finissante ou quarantaine commençante, et viennent de boire cinq champagnes Salon et cinq champagnes Krug Clos du Mesnil, alignés sur une console. Ils m'offrent gentiment de goûter le **Champagne Krug Clos du Mesnil 1990** que je trouve un peu déséquilibré et le **Champagne Krug Clos du Mesnil 2002** que je trouve noble et superbe, un grand champagne. Demain ils vont faire la même comparaison entre les deux maisons Salon et Krug mais avec d'autres millésimes à l'Assiette Champenoise d'Arnaud Lallement. Ils me proposent de me joindre à eux. Je refuse, car la concentration de repas sur trois jours a frisé l'excès. Quelle que soit la tentation de goûter des merveilles avec eux, toutes les bonnes choses ont une fin.

La conjonction de planètes est forte : élections européennes, fête des mères, anniversaire de ma fille aînée. Voilà un beau prétexte pour un **déjeuner dominical en famille**. Ma femme a mis au centre de la table de la salle à manger un nid avec trois oiseaux très colorés qui symbolisent nos trois enfants.

A l'apéritif nous aurons des petits cubes de mimolette, des copeaux de chou-fleur que l'on trempe dans une crème à la noisette, des radis et champignons crus, du saucisson en fines tranches et des crackers pimentés. Le **Champagne Salon 1996** m'oblige à prendre un casse-noix pour faire tourner le bouchon, tant il colle à la paroi. Le pschitt est vif et la couleur du champagne est étonnamment claire alors qu'il a déjà 23 ans. La bulle est active. Ce qui frappe dès la première gorgée, c'est la noblesse de ce champagne. Il est frais, aérien, plein de grâce. Et il est extrêmement raffiné. Il est encore d'une jeunesse folle et l'on sent qu'il sera grandiose dans vingt ans.

Le repas consiste en des pintades cuites avec des abricots secs et du couscous en graines de chia et citron. J'ai choisi un **Château Haut-Brion 1967** au niveau très haut dans le goulot. A l'ouverture, le parfum indiquait clairement que le vin serait grand. Je le sers sans que mes filles ne voient la bouteille et si le nez leur suggère bordeaux, la puissance du vin évoque pour elles les riches Côtes Rôties de Guigal. C'est un indice intéressant qui montre que dans cette année peu tonitruante, Haut-Brion a réussi un vin riche et puissant. Il est remarquable d'aisance. C'est James Bond, interprété par nul autre que Roger Moore. Il a une jolie évocation de truffe et le mariage est parfait, même si un vin blanc eût été aussi plausible.

Le camembert bien fait est agréable avec le champagne et pour le dessert qui est une mousse au chocolat servie en même temps que des mangues fraîches mélangées à un sorbet à la mangue, j'ai choisi un **Rivesaltes Henry Sauvy 1914** d'une bouteille d'un litre marquée 'L'an 1914' et 'Puerta del

Sol'. Ce Rivesaltes n'a pas d'âge car il est d'une vivacité extrême. Il est doux mais aérien. Il a de beaux fruits bruns comme en une marmelade, une présence alcoolique très fluide. L'accord naturel est avec la mousse au chocolat car ce sont deux complices évidents, mais en fait la mangue donne un coup de fouet de fraîcheur au vin qui devient encore plus jeune et aérien.

Un champagne Salon d'une rare noblesse et d'une belle jeunesse, un Haut-Brion au sommet de son art et un Rivesaltes de 105 ans follement frais, que demander de mieux pour un beau repas de famille ?

Amicales salutations de François Audouze