



wine-dinners

20 août 19

Bulletin 839 – François Audouze - 1

Déjeuner au restaurant Penati Al Baretto, dîner avec mon fils et des vins d'âge canonique, dîner d'amis au restaurant Le Gaigne.



Très rare bouteille de **Krug 'Light' Private Cuvée années 40** partagée avec mon fils. Ce qui est surprenant, c'est que l'impression des mots 'KRUG LIGHT' semble avoir été faite après coup sur l'étiquette classique d'un Krug Private Cuvée.

Un journaliste et écrivain gastronomique qui connaît tout de toutes les grandes tables de France et d'ailleurs m'invite au [restaurant Penati Al Baretto](#) où le chef italien est l'un des rares italiens de France à être étoilé par le guide Michelin. La raison de son invitation est que pendant quelques jours la carte du restaurant a été composée à quatre mains par le chef du lieu [Alberico Penati](#) et par le chef italien [Sergio Mei](#) lui-même étoilé en Italie.

Le lieu est joliment décoré dans une ambiance cosy. La jeune et jolie femme qui nous accueille est souriante et professionnelle ce qui est très plaisant.

Nous choisissons nos plats dans cette carte à quatre mains dont le thème est « **la Sardaigne à table** ». Mon menu sera : pain Ziccu avec herbes amères, sardine, pecorino et poutargue / langouste comme à Castelsardo avec tomates cœur de bœuf, oignons rouges, huile d'olive et citron / Fregula Sarde au safran avec gambas, asperges de mer et pecorino / seadas avec miel d'arbousier et crème glacée au touron de Tonnara.

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

Le sommelier nous sert les vins prévus pour ce menu, d'origine sarde. Le **Villa Solais Vermentino de Sardegna Cantina Santadi 2018** est le premier vin de 2018 que je bois. Au nez, le vin est incroyablement vert. En bouche il est perlant, ce qui limite le plaisir. C'est quand il est plus chaud que ce vin commence à exprimer quelque chose et il se montre rond et joyeux. La sardine est délicieuse et le vin devient presque civilisé.

La langouste est superbe et goûteuse. On sait bien que le plat est italien, mais la tomate n'a aucune aptitude pour féconder la langouste qui se porterait mieux sans elle.

J'ai connu des Fregula sardes meilleures que celle-ci qui est toutefois très bien accompagnée d'une gamba à peine cuite délicieuse. Le vin associé est un **Grotta Rossa Carignano del Sulcis Cantina Santadi 2017** qui a beaucoup plus de choses à dire que le blanc. Il est riche, encore en formation, mais trouve sa voie pour exciter mon palais.

Le sommelier ayant trouvé que je m'intéressais à ces vins décide de me faire goûter un **Terre Brune Carignano del Sulcis Cantina Santadi Superiore 2014** qui marque un saut qualitatif certain. Il est riche, de belle râpe et au finale de grand plaisir.

Cette visite de la Sardaigne par des plats locaux exécutés par deux chefs de talent et par des vins très jeunes mais qui 'causent' est une visite sympathique. Le plat qui a illuminé le repas est le dessert au miel, d'une intelligence et d'un charme rares. Si on veut faire le tour de la Sardaigne sans prendre un bateau, il faut le faire en ce sympathique restaurant.

Je suis revenu du sud ce matin pour déjeuner avec le journaliste ami dans un restaurant italien et le soir qui suit, je retrouve mon fils pour dîner. Ayant imaginé que le réfrigérateur serait vide j'ai demandé à ma collaboratrice de faire des emplettes et mon fils a eu la même idée ce qui fait que c'est une montagne de victuailles qui nous tend les bras.

Pour l'apéritif, j'ai choisi en cave par un pur hasard une bouteille extrêmement rare d'un **Champagne Krug Private Cuvée** dont le surtitre est **KRUG LIGHT**. Cette bouteille doit être des **années 40**. Le niveau est bas, la couleur est assez grise, vue à travers le verre de la bouteille, et le bouchon semble avoir souffert. Par précaution je l'ouvre une heure avant le dîner et le fil de fer du muselet est si vieux qu'en cherchant à dévisser l'oreille pour élargir le treillis du muselet, l'acier se casse en petits morceaux. N'ayant plus rien à tourner, je suis obligé d'élargir comme je peux le bas du muselet et pendant que je bouge le métal, le bouchon bouge aussi. Ce qui fait que je lève ensemble le muselet et le bouchon qui ne résiste pas. La première odeur est rebutante, un peu viandeuse.

Une heure plus tard au service, le parfum est beaucoup plus sociable. Il n'y a pas de bulle, et la couleur me surprend car elle est beaucoup plus claire et plus dorée que je ne l'attendais. En bouche le champagne se boit bien, ce dont je doutais. Je cherche ce qu'il pourrait avoir de « light » et je ne trouve rien car il a une belle énergie et son finale est riche et extrêmement long. Ce n'est pas un champagne parfait, mais c'est un champagne qui dégage de l'émotion. Avec un foie gras, il se comporte élégamment.

En cours de route, au milieu de la bouteille l'acidité augmente mais le champagne donne toujours du plaisir.

Pour un Parmentier de canard cuit au four j'avais ouvert il y a deux heures un vin dont la capsule indique M. Cheillot à Beaune. La bouteille est très ancienne et certainement du 19^{ème} siècle. L'étiquette est quasiment illisible mais je reconnais le mot Chambertin déporté très à droite. Au vu de la typographie et de l'occupation de l'espace, ce pourrait être un Mazoyères-Chambertin ou un Latricières-Chambertin. Pour l'année, je me souviens d'avoir acheté des 1928 de ce négociant mais la bouteille et le bouchon très sec et noirci sur le haut me font privilégier un millésime que je crois pouvoir lire : 1911. Si ce n'est pas ce chiffre je n'exclus pas un vin du 19^{ème} siècle. Nommons-le donc **Mazoyères-Chambertin M. Cheillot 1911**.

A l'ouverture, le vin exhalait des senteurs peu accueillantes. De l'animal, du vieux. Mais j'avais envie de croire en lui et j'ai pu sentir qu'il se développait bien. La couleur au service est d'un noir intense.

Le vin est une bonne surprise car il est bon. On sent un grand vin, noble, qui est comme un athlète sur le banc de touche. Il a toute les capacités, mais il ne joue pas dans l'équipe. Comme mon fils et moi, nous aimons le côté positif des vins, nous percevons son message. En milieu de bouteille on verra même apparaître des fruits rouges, timides, mais ils sont là. C'est sur la fin de bouteille qu'un saint-nectaire va jouer le rôle de docteur miracle, car d'un coup, le vin prend une tension qu'il cachait jusqu'alors. La lie m'a donné un beau plaisir. Il nous a suffi que fugacement il ait des fulgurances pour que nous soyons contents.

Une délicieuse tarte aux pommes a été accompagnée pour mon fils par un Tokaji Eszencia 1988, que je n'ai pas bu. Nous avons conclu ce beau repas par un verre de : **Une Tarragone Liqueur des Pères Chartreux des années 20**. C'est un élixir, mais en fin de bouteille comme c'est le cas, l'alcool est un peu éventé, tout en donnant, malgré tout une douceur inégalable.

Tim est un des plus fidèles de l'académie des vins anciens. Il me propose de dîner avec la fondatrice d'une société d'authentification des vins et de recherche des fraudes que j'ai déjà plusieurs fois rencontrée. Elle connaît tous les acteurs (ou presque) du marché des faux, qui ne cesse de s'étendre. Elle est basée à San Francisco mais donne des cours à travers le monde pour former des amateurs à la reconnaissance des principaux pièges à éviter. Nous serons cinq à dîner au **restaurant Le Gaigne** dont le chef et son équipe sont des amoureux du vin et acceptent nos apports. **Régis** m'accueille avec un grand sourire. Je lui avais demandé d'ouvrir à 17 heures mon vin, apporté ce matin, et quand j'arrive à 17h30, je vois que le bouchon du Trottevieille 1943 est sorti entier et le parfum me paraît hautement sympathique.

Tim et les trois autres convives de la société de Maureen arrivent ensemble juste avant 20 heures et Tim me montre que tous autres vins ont été ouverts à 18 heures et rebouchés avec des bouchons de verre. On ne peut pas à proprement parler d'oxygénation lente lorsque l'on utilise cette méthode qui me fait un peu peur, avec les agitations des vins pendant le transport. J'ouvre le seul vin non encore ouvert, un Corton-Charlemagne 1990 au parfum tonitruant.

Nous choisissons le menu qui est présenté sur des tablettes électroniques et je n'ai pas eu le réflexe de noter les intitulés des plats. Nous aurons des gambas aux carottes râpées, des cuisses de grenouilles, un merlan à l'artichaut, une belle tranche de veau et une boule fondante au chocolat à laquelle je n'ai pas touché.

Le premier champagne pris sur la carte du restaurant est un Champagne Joseph Perrier Blanc de Noirs Cuvée Royale 2008 qui n'est pas encore très expressif. Nous décidons de le reporter à la fin du repas et nous aurons raison.

Le **Champagne Dom Pérignon 1969** que j'ai ouvert une bonne demi-heure avant qu'il ne soit servi, a une superbe couleur d'un or clair et une bulle active. Il avait fait un sympathique pschitt à l'ouverture. Ce champagne racé est un vrai bonheur. Il a une belle tension, une grande vivacité et une palette aromatique infinie. Les Dom Pérignon de la décennie 60 sont de véritables réussites.

Le **Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Leroy négociant 1978** est une bombe olfactive et en bouche c'est un Etna de puissance. Il est riche incisif, avec une acidité conquérante. C'est un grand vin.

Il est beaucoup plus puissant que le **Corton Charlemagne Bouchard Père et Fils 1990** que j'avais pourtant jugé tonitruant à l'ouverture. Le vin de Bouchard est noble, gouleyant et de grande longueur. On sent le Grand Cru.

Ce qui est étonnant, c'est que le Puligny est plus grand lorsqu'il n'y a pas de plat, et lorsque les cuisses de grenouilles sont servies, c'est le Corton-Charlemagne qui devient le plus brillant. Il crée un accord superbe.

On servira les rouges en deux séries, les deux bordeaux et les deux bourgognes. Le **Château Trottevieille Saint-Emilion 1943** est tout en velours. Son parfum est de truffe, et sa bouche est velours, avec une belle intensité.

Le bordeaux apporté par Tom a une étiquette très peu lisible mais on peut lire Château Laroze. La bouteille est ancienne, probablement de la fin du 19^{ème} siècle. Lorsque je goûte, j'ai une intuition : 1923. Pourquoi ? Parce que ce vin est plus que certainement de la décennie 20, mais il n'a pas l'ampleur d'un 1928 ou d'un 1929. Il est un peu en dessous d'un 1926 aussi 1923 me paraît le plus conforme à ce que je bois. Le vin a plus souffert que l'autre Saint-Emilion, mais il y a un charme dans ce vin moins précis que j'adore. Car ce vin « respire » les années 20. Et j'adore ce **Château Laroze Saint-Emilion # 1923**. J'aime son émotion et son discours subtil, tout en suggestion. C'est un rêve de 96 ans.

Les bourgognes sont moins racés que les bordeaux. Le **Nuits Saint Georges Les Didiers Saint-Georges Cuvée Cabet des Hospices de Nuits A. Bichot 1978** a un petit côté brûlé, qui me dérange car il suggère un stockage dans une cave trop chaude. Il a de l'étoffe, mais la torréfaction limite le plaisir.

Par contraste le **Corton Grancey Louis Latour 1979** à la couleur claire fait fringant et primesautier. Il n'a pas l'assise terrienne de certains de ses glorieux ancêtres des années 40, mais il se boit bien, franc et généreux.

Le **Champagne Joseph Perrier Blanc de Noirs Cuvée Royale 2008** a profité d'une longue aération et il se montre très agréable et large, ce qu'il n'était pas à l'ouverture. Il permet de poursuivre les discussions dans une ambiance agréable.

Nous nous amusons à voter. Nous sommes cinq à voter pour nos cinq préférés de huit vins. Tous les vins ont des votes sauf le Joseph Perrier, ce qui est normal car c'est le seul vin jeune. Le Dom Pérignon 1969 recueille trois votes de premier, le Puligny 1978 un vote de premier comme le Laroze supposé 1923.

Le classement du groupe serait : **1 – Dom Pérignon 1969, 2 – Puligny-Montrachet Leroy 1978, 3 – Corton Charlemagne Bouchard Père et Fils 1990, 4 – Château Trotteville 1943, 5 – Château Laroze 1923.**

Mon vote est : **1 – Château Laroze 1923, 2 - Puligny-Montrachet Leroy 1978, 3 – Dom Pérignon 1969, 4 - Corton Charlemagne Bouchard Père et Fils 1990, 5 - Château Trotteville 1943.**

Le chef **Mickaël Gaignon** a fort opportunément adapté ses recettes pour que les plats soient harmonieux pour les vins. Les cuisses de grenouilles désossées et le poisson sont deux plats remarquables.

Régis et toute l'équipe ont fait un service joyeux et convivial. Ce repas impromptu, organisé sans savoir qui apporte quoi, grâce à la générosité de Tim, fut un très grand repas.

Amicales salutations de François Audouze