

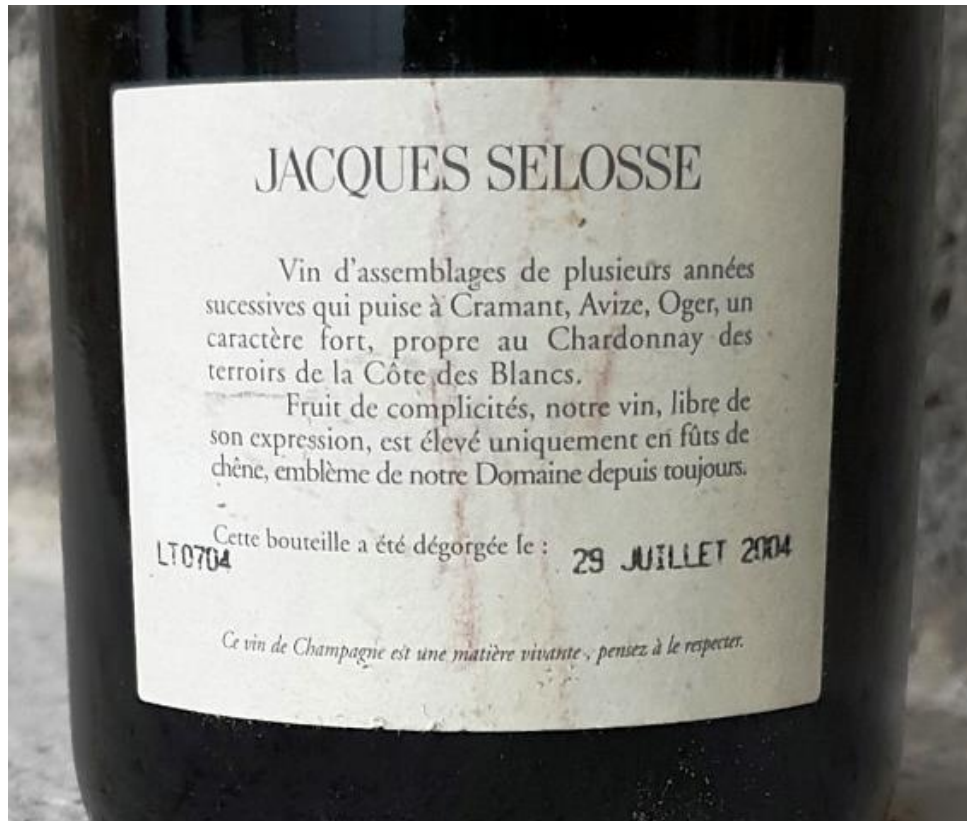


wine-dinners

24 septembre 19

Bulletin 844 – François Audouze - 1

Déjeuner puis dîner de 'gala' à la maison, pour les festivités du 15 août, déjeuners et dîners avec une américaine fidèle de mes dîners et bien sûr de grands vins.



J'aime les explications et les professions de foi de la contre-étiquette de ce **Champagne Jacques Selosse** dégorgé il y a quinze ans.

Les amis parisiens qui participent aux traditionnelles agapes autour du 15 août sont des admirateurs des vins de la maison Jacques Selosse. Pour les remercier de leur générosité, j'ai prévu d'ouvrir un vin de cette maison pour le déjeuner qui suit notre dîner au Cheval Blanc Saint-Tropez. Ma femme a préparé une tarte aux oignons garnie de filets d'anchois présentés en étoile sur la tarte.

J'ouvre le **Champagne Brut Anselme Selosse dégorgé en juillet 2004**. Les vins de ce champagne ont très vraisemblablement plus de vingt ans. Le bouchon oppose d'extrêmes résistances avant de vouloir sortir. Il est d'une belle qualité et le pschitt est bien réel. La couleur du champagne est ambrée, presque orange. Dès la première gorgée, je sais immédiatement que nous buvons un champagne parfait car tout en lui est noble, émouvant, construit, riche et pénétrant. Quand on est face à un tel champagne, on se tait et on écoute son message merveilleux. La sucrosité de l'oignon propulse la vivacité du champagne qui me comble. Nous avons reçu en cadeau à la Vague d'Or un gâteau à l'orange pour ma femme. Il convient pertinemment pour tirer d'autres saveurs de ce champagne unique.

Tôt le matin nous avons choisi les galets qui seront chauffés au four et présentés sur table dans des plats à four afin que chaque convive puisse faire cuire sur des pierres des tranches fines de Wagyu. Nous avons testé le temps de passage au four des gros galets, organisé la position des plats de pierres sur la table où nous serons huit. A 16 heures, j'ouvre les bouteilles de vins rouges et le liquoreux. Les

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

vins rouges sont conservés à une température de 15° et le liquoreux à 6°. A 18 heures, j'ouvre les champagnes qui sont conservés à 6°.

C'est à cette même heure qu'arrive Cédric, le dynamique propriétaire de la boucherie Arnoux au Pradet qui fera la cuisine et participera avec son épouse au dîner. Les paquets qu'il a apportés sont comme la hotte du Père Noël. Il a tous les ingrédients de l'apéritif, des pommes de terre, des fromages et des mangues et deux massifs morceaux de Wagyu et de Simmental, le mûrissement du Wagyu datant d'avril 2019 et celui du Simmental de mai 2019. Cédric pense que le Simmental serait le plus adapté à la cuisson sur pierre et me propose de faire un essai sur une poêle. La chair du Simmental est plus douce et plus agréable, celle du Wagyu plus typée. Contrairement à Cédric je maintiens le désir de goûter le Wagyu sur pierre et le Simmental en rôti. La femme de Cédric aura la gentillesse en fin de soirée de me dire que j'ai eu raison d'imposer mon choix.

A 19h30 nous sommes tous rassemblés pour l'apéritif sur la terrasse haute de notre maison. Il y a de la boutargue Kaviari Trikalinos bien moelleuse, des petites sardines La Lata de Braulio, du Cecina de Leone, du camembert Jort et du jambon Pata Negra. Le **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle magnum sans année** doit être fait avec des vins d'une quinzaine d'années. Le champagne floral est hautement romantique. Tout en lui est subtil. Son raffinement est rare. C'est à mon goût avec les petites sardines qu'il exprime le mieux ses qualités. Le Pata Negra est presque trop fort pour le champagne délicat.

Cédric a préparé un foie gras mi-cuit que je trouve un peu trop onctueux pour les deux champagnes. Le **Champagne Dom Pérignon 1982** est un grand champagne de charme. Il fait partie des grands Dom Pérignon. Le **Champagne Krug Vintage 1982** est d'une rare noblesse, vif, noble, imposant. On serait tenté de préférer le Krug, d'une précision extrême mais le Dom Pérignon sur le registre du charme raffiné mérite les compliments. J'ouvre un foie gras en terrine dont la texture plus ferme met en valeur les deux champagnes plus que le premier foie gras.

Le grand moment est arrivé de goûter des tranches de Wagyu que chacun cuit sur une des pierres chaudes disposées sur la table. La viande a été chauffée à 40° afin que le gras soit déjà très doux. Nous avons devant nous trois vins du même millésime. Sur les premières tranches les amis préfèrent souvent le **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 1995**. Il est en effet d'un velours raffiné. Un peu plus tard, certains déclarent leur amour pour la **Côte Rôtie La Turquie Guigal 1995**. Ce vin puissant mérite qu'on l'aime, car il a une fougue juvénile convaincante. Je ne dis rien encore car le **Vega Sicilia Unico 1995** me paraît tellement au-dessus des deux autres que je ne veux pas empêcher les impressions différentes de s'exprimer. D'ailleurs, dès l'ouverture, le parfum du vin espagnol m'était apparu de loin le plus tonitruant, alors que j'attendais volontiers que La Turquie soit le vin le plus affirmé.

Cuire soi-même les tranches de Wagyu sur les pierres chaudes est un plaisir rare. Alors que Cédric avait préparé un nombre quasi illimité de tranches, nous avons tous honoré son apport au point que tout a été mangé. Le Rayas est le moins puissant des trois vins mais il a un raffinement qui correspond à sa réputation de « le plus bourguignon des Châteauneuf-du-Pape ». La Turquie est la plus puissante des trois Côtes Rôties de Guigal et j'ai un amour particulier pour cette Côte Rôtie alors qu'il y a vingt ans, mon cœur penchait plutôt vers La Mouline. Ce 1995 est très riche, tonique et se marie bien avec la viande. Le Vega Sicilia Unico a un parfum diabolique de cassis. En bouche il est le plus jeune des trois rouges, vin ébouriffant de jeunesse, marqué par un cassis noble et profond.

Le Simmental apparaît en pièce de bœuf copieuse, avec un gras qui n'a pas grand-chose à envier au gras du Wagyu. Les pommes de terre cuites dans la graisse de bœuf sont magnifiques. Cédric cuit comme un grand chef. On se régale de la viande et des vins, l'espagnol étant pour moi le leader et chacun des deux autres étant d'un épanouissement correspondant à ce qu'on peut en attendre.

Le saint-nectaire affiné à souhait apporte de la douceur aux trois vins. Cédric a réussi à trouver un Stilton de parfait affinage qui met en valeur le **Château d'Yquem 1989**. Ce qui est fou avec Yquem, c'est qu'il n'a aucun défaut. Il est comme les top-modèles de Victoria Secret. Le fromage met en valeur sa vivacité. Il a du gras mais il est aussi cinglant.

Cédric sur mes suggestions cuit des escalopes de mangues beurrées qui forment un accord avec l'Yquem ensoleillé et glorieux. Des kumquats confits préparés par ma femme ajoutent une note vive aux mangues, excitant divinement l'Yquem.

Ce dîner est le triomphe de ce que l'on appelle la cuisine bourgeoise, fondée sur des produits de qualité mis en valeur par des recettes simples. Les magiques pommes de terre méritent une mention spéciale. Chaque moment du repas a été parfait et chaque vin a été au plus haut niveau de son art. Il ne serait pas nécessaire de classer des vins si différents mais j'oserais mettre en valeur : **1 – Vega Sicilia Unico 1995, 2 – Krug 1982, 3 – Yquem 1989, 4 – Grand Siècle magnum.**

Le grand moment a été le Wagyu en tranches fines cuit par chacun sur des pierres. Sur trois jours nous essayons de festoyer autour du 15 août. L'édition 2019 de cette tradition me semble l'une des plus réussies.

Sarah est américaine. Elle est aujourd'hui la plus assidue de mes dîners, quel qu'en soit le niveau. Et ce qui me fascine c'est qu'elle vient des Etats-Unis pour mes dîners sans programmer quoi que ce soit d'autre en France. Elle est venue à l'Hôtel du Marc de Veuve Clicquot, aux Crayères à Reims, mais aussi à Mougins au restaurant Paloma, et au château d'Yquem, arrivant la veille et repartant le lendemain. Une telle passion me fascine aussi est-elle devenue une amie de ma femme et moi. Nous l'avions déjà invitée à venir nous rendre visite dans notre maison du sud il y a deux ans. Nous avons renouvelé notre invitation et comme pour les dîners, elle ne vient en France que pour nous voir.

Je vais la chercher à l'aéroport et selon la tradition j'ouvre le champagne de bienvenue. C'est un **Champagne Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle Magnum sans année**, que j'ai reçu dans ma cave du sud en 2009. Il a donc mûri dix ans en cave après le mûrissement prévu par cette maison de champagne. Le pschitt est fort, la couleur est celle d'un très jeune champagne, mais le bouchon devenu cylindrique montre que le champagne est ancien. Ce champagne est noble, avec de jolis fruits jaunes, et une délicatesse infinie. Je qualifie souvent ce champagne de romantique et il l'est vraiment, avec une belle fluidité, une minéralité et une acidité dosée élégamment, et une longueur en bouche impressionnante.

Notre amie ayant voyagé toute la nuit, nous déjeunons comme en un brunch, avec une anchoïade, du jambon Pata Negra, des chips à la truffe, un camembert Jort un peu avancé, des fraises et des figues. C'est frugal, car on va se rattraper ce soir.

L'accord de loin le plus percutant, qui prolonge la longueur du champagne, c'est avec les fraises pures et simples. C'est saisissant de fraîcheur. Viennent ensuite l'anchoïade très douce même si elle est typée, et le Jort, puis les chips. Le Pata Negra et les figues sont trop marqués pour ce beau champagne.

A 17 heures, j'ouvre le vin rouge du dîner, un Vosne Romanée Léon Grivelet-Cusset Négociant 1943 au niveau assez bas. Le haut de la capsule est très difficile à détacher et le centre métallique du haut reste collé sur le haut du bouchon. Il arrive assez souvent que des bouteilles qui ont perdu une partie de leur volume montrent un haut de bouchon quasi hermétique. C'est un des mystères de la conservation du vin.

Le bouchon est noir et la partie basse se brise, récupérée car elle colle au verre, et je sens le vin. C'est une heureuse surprise car le parfum est engageant et doux. Voilà une bonne nouvelle.

A 19 heures j'ouvre le Champagne Dom Pérignon 1964 au niveau à un centimètre sous le bouchon, ce qui est bien. A la torsion, le haut du bouchon vient seul. Il laisse en place la dernière épaisseur de liège, que je retire au tirebouchon. Le pschitt est inexistant et le nez est discret.

Il n'y aura pas d'apéritif et le menu sera : terrine de foie gras de canard, fleurs de courgettes, côtelettes d'agneau aux épices de Provence, galettes de courgettes, sorbet poire, crème caramel au beurre salé et grains de spéculos.

Sur le foie gras, le **Champagne Dom Pérignon 1964** est une apparition miraculeuse. Il a beaucoup de fruits, allant de la prune jusqu'au kumquat tant les agrumes cohabitent avec les fruits de fin d'été,

et ce qui frappe, c'est l'abondance de ses complexités. Alors que le Grand Siècle est brillant, l'âge donne au champagne de 55 ans une complexité sans égale. Il est grand, long, magnifique, puissant. Le foie gras le met en valeur.

Pour les fleurs de courgettes, j'ai idée que c'est le vin rouge le plus adapté. Le **Vosne Romanée Léon Grivelet-Cusset Négociant 1943** a une couleur un peu tuilée. Le nez est charmant mais ne masque pas une certaine acidité et en bouche, c'est 'Jekyll and Hyde'. L'attaque est superbe, joliment fruitée, joyeuse, et le finale est coincé, court, montrant acidité et amertume. C'est amusant, car tout commence par un sourire et finit sur une question. La côtelette d'agneau est tellement bonne et goûteuse qu'elle apporte soutien et renfort au vin, au point que l'on n'éprouve pas le besoin d'ouvrir une autre bouteille. Le plat se mange avec gourmandise, sans lassitude pour le vin.

Pour le dessert nous reprenons le Champagne Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle Magnum sans année qui montre une vivacité encore plus sensible qu'à midi. Sur la terrasse surplombant la mer qui nous berce de son clapotis, nous finissons nos verres de champagne, heureux de ce simple mais goûteux repas d'amitié.

Le lendemain à déjeuner, il y a des andouillettes épicées. Il ne paraît pas opportun de boire le reste du 1943. Il faut un vin qui soutienne le choc. J'ouvre un **Vega Sicilia Unico 2004**. La couleur est presque noire. Ce qui est fascinant dans ce vin c'est qu'il a une attaque de fruits noirs, un milieu de bouche de grande plénitude, et un finale de fraîcheur, qui claque comme un coup de fouet. Je suis amoureux de ce vin espagnol, même lorsqu'il est très jeune.

Amicales salutations de François Audouze