

Comportement d'un Hermitage La Chapelle 1990, déjeuner au restaurant Hemingway, Clos de Tart 2004, dîner avec deux champagnes et premier dîner avec des invités à la maison depuis le début du confinement, avec Lafite 1988.



Ce **Château Lafite-Rothschild 1988** gagnerait sans doute à être bu dans quelques décennies.

Depuis le début du confinement – nous avons de nouveaux repères historiques inconnus dans le monde d'avant – nous n'avions pas mangé la moindre viande. L'envie était là. Je vais chez notre traiteur favori et ami et je prends une belle côte de bœuf de Simmenthal. Elle est bien grasse. Cédric rappelle les instructions de cuisson, trente minutes au four à 40° puis « tourne et retourne » sur la poêle. J'ajoute une rillette et un fromage Jort à boîte bois marquée au fer.

Je choisis en cave un **Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1990**. C'est une très grande année. J'ai bu ce vin six fois dont quatre fois dans mes dîners et je l'ai toujours apprécié. Alors que ce vin a déjà trente ans, l'envie me prend de l'ouvrir au dernier moment, comme je le fais volontiers pour les vins très jeunes. Je suppose qu'avec la puissance de ce bel Hermitage, cela a un sens. Le vin est placé debout dans une armoire-cave à 14° jusqu'au moment du service.

Le niveau du vin est à trois centimètres sous le bouchon. Le bouchon vient facilement. La couleur dans le verre est noire, comme celle d'un vin de l'année. Le nez est très conquérant. On sent la puissance extrême. Le premier contact en bouche est très boisé, mais cela va disparaître, car le premier verre contient du vin qui était au contact du bouchon. L'accord avec la viande forte et goûteuse est idéal.

Le vin exprime une puissance extrême. L'image qui me vient est celle d'un cheval sauvage noir qui refuse d'être dompté. Car le vin est sans concession, avec des fruits noirs et une affirmation convaincante.

Mais il me manque quelque chose pour l'adorer complètement. Il manque de vibration. Il affirme et ne veut pas plaire. Il me semble que ce vin est à un moment charnière de sa vie. Il est encore très jeune mais il n'est plus jeune. Il n'est pas encore assez âgé pour que la puissance se transforme en complexité. A mon sens, ou plutôt à mon goût, il sera très brillant, grand parmi les grands, dans une vingtaine d'années.

Un signe joue en sa faveur. Je suis un fan du camembert Jort à la boîte en bois marquée au fer. Et l'accord totalement improbable entre ce fromage et le vin de Jaboulet joue à la perfection. Il y a des amertumes et des acidités qui s'emboîtent l'une dans l'autre. L'essai avec l'Hermitage est concluant, il fonctionne idéalement. Bon point pour La Chapelle.

Le lendemain midi va m'apprendre beaucoup de choses. L'Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1990 a été rebouché et placé dans l'armoire-cave à 14°. Ma femme a prévu des saucisses aux herbes de Provence. Je sers le vin qui est encore à 14°. Le nez est évidemment un peu pincé. La bouche est fraîche du fait de la température, mais le vin est fluide, joyeux, précis, et m'offre les vibrations que j'attendais hier. Il est charmant. Il n'est plus en puissance mais en fluidité guillerette. J'apprends ainsi deux choses. En période de quasi canicule, il ne faut pas hésiter à servir les vins plus frais que recommandé, surtout s'il s'agit de vins puissants comme celui-ci. La seconde leçon est que j'aurais dû pratiquer l'oxygénation lente, nommée « méthode Audouze », car à trente ans, un vin ne profite plus de la fragilité de son éclosion sur l'instant.

L'Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1990 est un grand vin, à ouvrir à l'avance, mais qu'il vaudrait mieux garder en cave encore une vingtaine d'années.

L'aventure continue le soir même. Le vin a été gardé à 14°. Il est donc servi frais. Immédiatement il dégage des accents de jeunesse, de gaieté et de fraîcheur. Et il offre de belles vibrations car il est fluide, charmant et épanoui. Il est évident que cela est dû à la continuation du processus d'aération. Cela montre que ce vin avait besoin de beaucoup d'aération. La prochaine fois que je l'ouvrirai, ce sera avec une dizaine d'heures d'avance sur son service. Je révisé mon jugement. Ce vin qui gagnera à coup sûr de rester en cave vingt ans de plus peut être bu à son âge actuel, à condition de lui offrir une longue oxygénation.

A La Londe des Maures, sur une jolie plage où d'imposants pins parasols protègent les vacanciers du soleil, un restaurant s'est implanté, le **restaurant Hemingway**. La très jolie décoration est d'influence balinaise avec de hauts totems et des bois flottés. La cuisine est d'inspiration orientale et Thaï. Le menu est disponible sur table à chaque place comme un set de table et la carte des boissons est consultable sur smartphone en scannant un carré magique.

Les plats que j'ai commandés sont Dim Sum à la vapeur à la cantonaise, filet de daurade assorti de riz et cheesecake aux fruits rouges. Je demande un **Champagne Deutz Amour de Deutz 2009**. Il est servi avant les plats, avec une tapenade très légère.

Dès la première gorgée, mon cœur se réjouit. Ce champagne est un rayon de soleil. Cohérent, équilibré, jouant juste, il a tout ce que j'aime, joie de vivre et dynamisme. Je ne m'attendais pas à le trouver à ce niveau de plaisir.

Ce qui est curieux, c'est que la cuisine très épicée ne lui convient pas vraiment. Pendant tout le repas, il n'offrira pas le rayon de soleil du début, tout en restant fort agréable. La sauce salée au soja dans laquelle baigne la daurade joue effectivement un rôle de frein à la grâce de cet Amour.

Le champagne reprendra des vigueur sur le cheesecake. Il m'aura suffi d'un moment éblouissant à la première gorgée pour que je sois enchanté par ce beau champagne.

Je suis allé faire des emplettes chez le poissonnier de la gare d'Hyères. N'ayant pas la sagesse de ma femme et ayant sans doute les yeux plus gros que le ventre, j'ai acheté beaucoup trop. Ce soir nous aurons profusion de camerones, et le bar de ligne sera reporté au lendemain.

.

D'instinct, je choisis dans l'armoire fraîche des vins rouges un **Clos de Tart 2004**. Et je l'ouvrirai au dernier moment. Le bouchon n'est pas imbibé, comme neuf. Le premier parfum est de la fraîcheur pure. On sent la Bourgogne terrienne mais raffinée. En bouche, c'est un petit moment de bonheur. Le vin est frais, pur, délicat, élégant et expressif. Et on ressent un côté bourguignon qui est de ne pas chercher à plaire. Le vin me dit : essaie de me comprendre. Et l'on voit passer dans le cerveau les sillons tracés entre les rangées de vignes, la terre riche et hospitalière, l'amertume de la grappe et ce final du travail bien fait. Pour moi, ce vin est la Bourgogne élégante et délicate qui m'évoque immédiatement celui qui a fait ce vin, **Sylvain Pitiot**, qui a tant œuvré pour ce domaine.

Les camerones sont goûteux et leur chair intense se marie très bien avec le vin qui est d'un charme rare, tout en suggestion. Ce Clos de Tart ne fait pas partie des puissants, ni des follement complexes, mais j'aime son authenticité.

Il reste du vin le lendemain pour accompagner le bar de ligne de belle taille. Sa chair blanche est fine et raffinée. Comme aucun accompagnement n'a été prévu, la chair ne provoque pas le vin qui montre un peu plus son amertume. Comme il n'est pas conquérant, il reste sage et s'il m'émeut encore, je n'ai plus la vibration de la veille. Clos de Tart 2004 est un vin délicat qui s'écoute religieusement.

Dans la commune du sud où nous passons nos vacances, au port, une brasserie propose des plateaux de fruits de mer. Des amis nous les avaient conseillés et nous avons vérifié l'intérêt de ces plateaux. Ce soir, ce sera plateau de fruits de mer, avec des huîtres fines de claires numéro trois, des crevettes, des gambas et des pinces de crabe royal.

Pour les huîtres, un champagne s'impose. Mais il faut un champagne qui sache aussi se comporter honorablement avec les gambas et les pinces de crabes. Un blanc de blancs ne paraît pas opportun et je jette mon dévolu sur un **Champagne Bollinger Vieilles Vignes Françaises 1999**. Ce champagne de production microscopique est issu de vignes préphylloxériques, ce qui lui donne une aura particulière.

Je l'ouvre deux heures avant le repas, car j'ai envie qu'il prenne de la largeur. Le pschitt à l'ouverture est très affirmé. Le bouchon est d'un cylindre parfait. Je m'autorise à en boire un peu juste à l'ouverture. Il est riche, solide comme un roc, et puissant. Il a une forte personnalité avec des évocations d'abricot, et ce qui m'étonne, c'est qu'il a du gras, mais un gras noble, de présence et d'ampleur. Je sens qu'il sera gastronomique, comme je le souhaitais.

Quand nous nous mettons à table, le champagne est parfait sur les huîtres, qui lui donnent un caractère tranchant. Sur les crevettes et gambas, le champagne devient un bloc de marbre, ou plutôt une pyramide égyptienne. Car il est massif mais aussi porteur d'évocations sensibles. Ce champagne combine une puissance certaine avec une belle sérénité et une faculté de s'adapter à toutes les saveurs.

En fin de compte ce champagne adaptatif, à l'aise dans toutes les situations, n'est pas très complexe. Il est franc, plus que complexe. Mais comme il occupe l'espace, on en peut que l'aimer. C'est son adaptabilité qui m'a convaincu. Si je devais donner de lui une image préphylloxérique, ce serait un soldat de l'an II, en uniforme d'apparat, honoré par Napoléon.

Il restait beaucoup de crustacés du copieux plateau de fruits de mer. Je ne pouvais me résoudre à ne boire que de l'eau. Je choisis en cave une très jolie bouteille de **Champagne Heidsieck Monopole Cuvée Diamant Bleu 1971**. Cette bouteille a une forme de quille de bowling, qui ressemble un peu aux bouteilles anciennes de Lanson. La capsule de ce champagne est probablement la plus belle de toutes celles que je connais avec une magnifique couleur bleue et des lettres jaunes.

Le bouchon vient sans faire le moindre pschitt. La couleur est joliment ambrée. Il n'y a aucune bulle mais dès la première gorgée je ressens que le pétillant est là. Le parfum est celui d'un champagne mature et le Diamant Bleu fait plus que son âge. Je connais des champagnes des années 50 qui sont plus jeunes que lui. Ma première impression est celle du goût d'un sauternes. On sent du miel, du pamplemousse confit, et son acidité est vivante, intense dans le palais. C'est un champagne fort qui occupe l'espace. Il tient parfaitement son rôle sur le plateau de fruits de mer, mais c'est sur un camembert moulu à la louche de la coopérative d'Isigny Sainte-Mère que je l'ai préféré car le fromage domestique son acidité et lui donne rondeur et longueur.

C'est un joli champagne, un peu plus vieux qu'il n'aurait dû.

C'est la première fois que nous recevons à la maison depuis quatre mois, du fait du confinement. Nous invitons une amie qui a perdu récemment son mari et qui m'avait offert il y a quelques mois une bouteille de vin de la cave de son mari, afin que nous la buvions à sa mémoire.

L'apéritif consiste en des tranches fines de poutargue présentée enveloppée dans de la cire d'abeille au lieu de la cire blanche habituelle. Cette poutargue ou boutargue est particulièrement bonne. Il y a aussi de fines tranches de Cecina de Léone, et un gouda au pesto. Le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1996** a un bouchon qui sort sans effort, en faisant un pschitt bien marqué. La couleur est d'un ambre clair et la bulle est active. Le premier mot qui me vient à l'esprit avec ce champagne, c'est « confortable ». Cet Henriot est extrêmement consensuel, au sommet de la qualité. Il y a des champagnes plus vifs ou plus typés, mais celui-ci apporte de la joie de vivre et de la sérénité. Il est grand, aimable et confortable. Il est aussi gastronomique, à l'aise sur chaque saveur de l'apéritif. Si je devais imaginer ce champagne, ce serait Gary Cooper, acteur élégant et consensuel.

L'entrée est de foie gras. Le **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1975** ne fait aucun pschitt à l'ouverture. La bulle est fine mais rare, la couleur est un peu plus ambrée que celle de l'Henriot. Le champagne est noble et plaisant, un peu plus complexe que l'enchanteleur, mais il n'est pas avantagé d'être servi après le 1996. Il aurait fallu inverser l'ordre de service, car le Mumm montre des signes de vieillesse. Il a en lui de beaux fruits orangés, une belle vivacité, mais le champagne Henriot lui fait un peu d'ombre.

C'est avant 16 heures que j'avais ouvert le cadeau de notre amie. Le Château Lafite-Rothschild 1988 a un niveau dans le goulot, à moins de deux centimètres sous le bouchon. Estimant que son âge est faible j'imagine pouvoir tirer le bouchon avec un classique limonadier. Je tire doucement, avec beaucoup de précautions mais à un moment, je sens que le bas du bouchon se déchire et je n'extirpe que les quatre cinquièmes du bouchon, la lunule du bas restant en place. Je me prépare à utiliser une longue mèche pour faire sortir la lunule, et j'entends comme une explosion. Des gouttes de vin sortent d'un coup et arrosent la table dans un périmètre de cinquante centimètres, pour une seule raison : en tirant doucement, j'ai créé une dépression de l'air sous le bouchon. La lunule était remontée, puis aspirée par la dépression, lâchant des gouttes de vin par le goulot. Ce phénomène surprenant m'était déjà arrivé mais j'avais oublié que c'était possible. Si j'avais utilisé la longue mèche dès le début, cet incident ne serait pas survenu.

J'essaie sans y croire de piquer une mèche dans la lunule, mais elle tombe dans le liquide. Il faut donc carafer le vin puisqu'il ne sera bu que dans six heures. En versant le vin en carafe je vois qu'il y a un peu de lie. J'arrive à faire sortir la lunule, je nettoie la bouteille et je verse le vin carafé dans la bouteille, constatant que le niveau n'a pratiquement pas baissé, les fines gouttes explosées ne représentant qu'un volume très faible.

Sur des côtelettes d'agneau aux herbes de Provence, je verse le **Château Lafite-Rothschild 1988**. La couleur est très jeune, presque noire. Le nez est puissant de charbon ou de mine de crayon. On sent la densité que ce vin promet. En bouche, le vin est noble, racé, puissant et conquérant. C'est manifestement un grand vin, mais peut-être – et je suis sans doute exagérément critique – un peu trop « propre sur lui ». C'est-à-dire qu'il est le premier de la classe, ayant réponse à tout, mais que les jeunes filles vont ignorer dans les surprises-parties, parce qu'il n'est pas assez canaille.

Riche, truffé et dense, c'est un vin parfait, un peu trop lisse pour que j'en tombe définitivement amoureux. Un délicieux moelleux au chocolat à la densité calorique d'un trou noir a parachevé ce premier dîner d'amitié après quatre mois de confinement. Quel bonheur !

Amicales salutations de François Audouze