



wine-dinners

08 septembre 20

Bulletin 882 – François Audouze - 1

Dîner de famille, déjeuner à la plancha, dîner avec des vins de 1978 et dîner couscous avec un merveilleux vin d'Algérie.



Ce **Puligny-Montrachet Les Chalumeaux Leroy Négociant 1978** s'est montré brillant sur des couteaux.

Le champagne est l'ami des étés chauds. J'ouvre un **Champagne Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle magnum sans année** qui doit avoir été dégorgé il y a une quinzaine d'années, ce que confirme le bouchon au cylindre parfaitement droit.

Il y a des noix de cajou épicées, des olives superbes, des rillettes de sardines que l'on tartine sur des gressins, et des noix de pécan. Alors que le champagne était bien au frais, le bouchon saute tout seul dès que la grille du muselet ne le retient plus. La bulle est très active. La couleur commence à avoir un or intense.

Le nez du champagne est lui aussi intense, riche et profond. En bouche ce champagne montre une largeur extrême, une plénitude confiante et malgré sa puissance, il sait rester d'un romantisme qui m'émeut. Peut-on trouver champagne plus parfait ? On trouvera d'autres formes d'expressions, mais celle-ci, féminine, puissante et romantique est unique.

Ce sont les olives Kalamata qui prolongent le mieux le goût du champagne. A table il y a un poulet juste rôti, avec un écrasé de pommes de terre qui baigne dans une huile douce. C'est cette purée qui épouse la douceur du champagne, lui donnant de la longueur.

Une salade de pêches et de brugnons offre une acidité qui convient au champagne, décidément à l'aise en toutes circonstances. La lune presque pleine a illuminé la mer de myriades de diamants, lui donnant une teinte argentée, la même que celle de l'étiquette de ce merveilleux champagne.

.

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

La lune sera pleine demain mais dès aujourd'hui elle se lève rouge. Nous allons trinquer à sa santé. Une tarte à l'oignon est prévue pour l'apéritif. Cela m'a donné envie d'ouvrir un vin que ma fille cadette m'avait offert. Le **Viré-Clessé domaine Valette 2009** est un vin de Viré Clessé, la dernière-née des appellations communales du vignoble du Mâconnais. Il est extrêmement plaisant, franc, au fruit expressif. Il s'installe bien en bouche et gagne à être bu lorsque sa température dans le verre est légèrement plus élevée. La tarte à l'oignon a été recouverte de traces de tapenade et de fleurs comestibles. L'accord est extrêmement délicat.

Les saucisses et merguez sont associées au **Château de Pibarnon Bandol rouge 2001**. Ce vin est d'une grande puissance. Il a des évocations de vins du Rhône, mais les notes de garrigue et d'olives noires nous ramènent sûrement dans sa belle région. L'année 2001 est de grande réussite pour ce Bandol à la richesse extrême. Les vins du sud vieillissent bien.

Pour la tarte aux mirabelles du jardin, j'ouvre un **Champagne Salon 1997**. Quel bonheur de boire ce champagne racé, vif, frais et entraînant. L'année 1997 est en pleine maturité et sérénité. J'adore ce Salon, blanc de blancs de grande noblesse.

Un ami aime cuisiner. Alors les envies et les projets fusent. Ils se bousculent même au moins que ma recherche de vins qui conviendraient au repas de ce soir n'est pas facile à faire. Voici le résultat final du menu : tempuras de fleurs de courgettes / anguille fumée / couteaux / rouget et écrasé de pomme de terre à l'huile / œufs au lait au caramel.

Le **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1975** a un bouchon recroquevillé qui vient facilement, sans pschitt. La couleur est fortement ambrée mais agréable à l'œil. Le vin offre un pétillant très présent et sa complexité est très engageante. L'ami cordon bleu qui n'a pas l'expérience des champagnes anciens le trouve tout à son goût. Il est riche, noble. Il a sans doute un peu trop de maturité, mais c'est un grand champagne qui forme avec les tempuras un accord très pertinent.

L'ami m'a demandé pour la cuisson des couteaux un verre de vin blanc « ordinaire ». Que ferait-on du reste ? En cherchant en cave, je trouve une bouteille que j'ignorais, un **Puligny-Montrachet Les Chalumeaux Leroy Négociant 1978**. Je préfère un vin de grand plaisir pour l'associer au repas. Sa couleur est superbe comme son niveau. Lorsque j'ouvre le vin quatre heures avant le repas, le parfum puissant du vin est riche et généreux, annonçant un très grand vin. A table, ce vin est splendide, racé, d'un fruit généreux et d'un équilibre rare. Très complexe, c'est un très grand vin. Il accompagne parfaitement les anguilles fumées alors que le champagne n'en est pas capable, et c'est sur les couteaux aillés qu'il démontre sa grandeur raffinée.

J'avais imaginé pour les rougets qu'on ouvre un Pétrus, mais je n'en ai aucun dans le sud. L'idée d'associer au poisson un vin de 1978, comme le blanc, me plaît. C'est un **Château Lynch-Bages Pauillac 1978** qui est ouvert en même temps que le blanc quatre heures à l'avance. Son parfum à l'ouverture était relativement discret en comparaison avec le blanc. A table le vin est épanoui et c'est un pauillac riche, noble, droit, auquel on serait bien en peine de donner un âge tant il a trouvé un point d'équilibre d'une grande sérénité. Il y a des accents de truffe qui font de l'accord avec les rougets une rencontre idéale. La chair des rougets remarquablement cuite par notre ami trouve son prolongement dans le vin.

Cela fait donc trois accords pertinents, le champagne avec les fleurs de courgettes, le vin blanc avec l'anguille fumée et avec les couteaux et enfin les rougets avec le vin rouge. Les œufs au lait n'ont besoin d'aucun accompagnement. Lors de la partie de belote qui a suivi le dîner et nous a entraînés au milieu de la nuit, les anciens ont montré à la génération du dessous qu'il fallait compter avec ceux qui ont connu les trente glorieuses. Un bien beau repas dont mon préféré est le Puligny Leroy.

Ce soir, le programme prévoit un couscous qui sera préparé par l'ami de notre fille. Dès potron-minet les légumes sont coupés, taillés, épluchés et plongés dans une immense cocotte. Les cuissons et mijotages sont programmés de façon militaire. Il faut que je trouve des vins qui puissent s'accorder.

Nous commencerons, avant le couscous, par une tchoutchouka et des carottes présentées en dés avec un léger jus de citron. J'ouvre un **Côtes du Rhône rosé Domaine des Jullianes 2014** cadeau d'un voisin à qui j'avais rendu service. La première bouteille que j'avais ouverte était bouchonnée. Celle-ci ne l'est pas. La couleur est d'un rose très foncé fort avenant. En bouche, quelle surprise ! Le vin fait beaucoup plus vieux que ses six ans, il serait plus proche de quinze à vingt ans, riche, complexe et profond. Jamais je n'aurais imaginé qu'il puisse y avoir autant de présence dans ce vin. L'accord avec la tchoutchouka se trouve idéalement, alors qu'avec les carottes, l'accord est impossible.

Pour le copieux et délicieux couscous préparé selon les règles de l'art, j'ai ouvert six heures avant le repas un **Vin de F. Sénécلاuze Saint-Eugène Oran 1953**. A l'ouverture son parfum me paraissait extrêmement engageant, prometteur de belles complexités. Servi maintenant il est merveilleux. J'ai bu de nombreuses fois des vins d'Algérie de Sénécلاuze en différents millésimes et je pense que jamais je n'ai été autant impressionné que par celui-ci. Je considérais que Sénécلاuze ne pouvait pas faire d'ombre aux vins de Frédéric Lung dont le fameux Royal Kebir, mais avec ce 1953, on joue dans la cour des grands. Ce vin rouge est riche, puissant, complexe, large et il a cette caractéristique des vins algériens, d'offrir des accents discrets de café et de liqueur de café. C'est un très grand vin et l'accord avec le couscous se trouve idéalement. Le couscous et le vin se rendent leurs politesses. C'est sur la semoule et sur le poulet que l'accord se trouve le mieux, mais aussi sur l'ensemble.

En pensant au dîner, j'avais envisagé de servir avant le rouge d'Algérie un rosé de Clos Cibonne, le Tibouren. J'avais repéré en cave une caisse de ce domaine. Mais j'avais mal vu, le carton comportait des vins rouges. Et ma réflexion fut : pourquoi pas ? Le **Côtes de Provence Clos Cibonne Tibouren rouge 2015**, s'il avait été servi avant le Sénécلاuze, nous aurait ravis. Mais passant derrière le 1953, c'est mission quasiment impossible. C'est dommage, car ce vin simple et puissant est franc et frais, direct et droit, vif mais pas très complexe. Nous l'avons bu avec plaisir et il en restera pour la suite du couscous, car le plat avait été prévu pour des Grandgousier.

L'accord du vin algérien avec un couscous authentique et l'accord du rosé du Rhône avec la tchoutchouka sont les deux moments forts de ce beau dîner conclu par des arlettes gourmandes préparées par mon épouse.

Amicales salutations de François Audouze