



wine-dinners

22 septembre 20

Bulletin 884 – François Audouze - 1

Dîner traditionnel du 15 août, à la maison avec des amis et dîner du lendemain chez des amis.



Quatre **Champagnes de 1973** dont je ne connaissais aucun (presque), bus le 15 août. On note des bouteilles toutes différentes.

Le **dîner du 15 août** est un moment fort de notre séjour dans le sud. Il se tient dans notre maison et nous serons six, dont cinq buveurs. Il y aura deux thèmes pour les vins. Nous comparerons à l'apéritif quatre champagnes peu connus de 1973 et sur un gigot d'agneau, nous comparerons trois vins rouges de l'aristocratie mondiale du vin. Il y aura aussi la place pour deux autres vins.

L'apéritif comprend de la poutargue, du jambon Pata Negra, de la Coppa, du Cécina de Lèon, de la viande fumée de l'Aubrac, et une myriade de canapés d'un traiteur local, au foie gras, au saumon, aux asperges et mille autres saveurs.

J'ai ouvert les quatre champagnes de 1973 une heure avant l'arrivée des amis et trois bouchons sur quatre ont une capsule qui est frappée du seul mot champagne. Seule la capsule du champagne Prince A. de Bourbon Parme a une capsule personnalisée. Ce champagne a aussi un bouchon au diamètre beaucoup plus important que celui des autres. Les bouchons sont tous très sains et bien conservés. Le seul champagne qui a eu un pschitt significatif est le Comte d'Ussey.

Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : [françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)  
blog : [www.academiedesvinsanciens.com](http://www.academiedesvinsanciens.com)

Chacun d'entre nous dispose de deux verres, les champagnes sont dans un seau à glace et chacun se sert pour faire des comparaisons entre les champagnes. Ils ont tous des couleurs ambrées légèrement foncées, qui sont une signature de ce millésime que j'adore.

Le **Champagne Charles Koch Bricout & Koch 1973** est celui qui s'harmonise le plus avec les saveurs marines, saumon ou poutargue. Le **Champagne Prince A. de Bourbon de Parme Abel Lepitre 1973** est noble et précis. Le **Champagne Geismann Cuvée Grande Origine 1973** est celui qui me semble le plus frais et le plus dynamique. Et le **Champagne Comte d'Ussey Julien Husset 1973** se marie très bien avec les cochonnailles et le foie gras.

Tous les champagnes sont bons, et les signes de maturité ne sont pas des signes de vieillesse. Pour aucun l'idée qu'on le boit un peu tard ne traverse l'esprit. Ils sont gourmands et les classer est difficile, car chacun s'exprime mieux que les autres à un moment ou à un autre. Les classements des amis divergent, ce qui est un bon signe pour ces champagnes. Mon classement est : **1 - Champagne Geismann Cuvée Grande Origine 1973, 2 - Champagne Comte d'Ussey Julien Husset 1973, 3 - Champagne Prince A. de Bourbon de Parme Abel Lepitre 1973, 4 - Champagne Charles Koch Bricout & Koch 1973**. Mais le Prince pourrait passer devant le Comte car ils sont extrêmement proches.

Après ce long apéritif, nous passons à table pour goûter un gigot d'agneau que notre ami boucher avait taillé et préparé devant nous dans sa boutique. Un ami m'avait confié à 14 heures un **Château Lafite-Rothschild 1940** d'une bouteille bleutée sans étiquette dont la capsule montre clairement le mot Lafite. Je l'ai ouverte vers 17 heures. Le bouchon dès qu'il est sorti de moins d'un demi-centimètre exhalait des odeurs vinaigrées. Cette odeur persista tout au long de la remontée et le beau bouchon vint entier montrant le nom du château et le millésime 1940. Le bouchon étant mis de côté, le vin senti au goulot a offert des fragrances très prometteuses, dans la ligne de ce que j'attendais. Lorsqu'on le goûte à table, après cinq heures d'oxygénation lente, le vin se présente comme un Lafite, avec des évocations de truffe, et s'il est discret comme son millésime, il se montre élégant, précis, voire noble. C'est une très belle surprise.

Vient maintenant la confrontation de trois vins que j'adore, d'un niveau de puissance élevé. Les bouchons de ces trois vins jeunes sont parfaits. Le parfum du Penfolds Grange BIN 95 1997 est miraculeux. C'est une bombe de fruits roses et noirs. Quelle puissance et quel charme. La Côte Rôtie La Turque Guigal 1998 a un nez beaucoup moins exubérant suggérant un caractère vineux et boisé. Le nez du Vega Sicilia Unico 1999 est fruité, de fruits noirs, plus discrets que ceux du vin australien.

Lorsqu'ils sont servis à table, les vins offrent les mêmes parfums qu'il y a cinq heures. Au premier contact, je suis conquis par la puissance extraordinaire de ces trois vins ainsi que leur richesse et le plaisir qu'ils offrent. Le **Penfolds Grange BIN 95 1997** est riche et puissant, conquérant, avec de beaux fruits et une note de café. La **Côte Rôtie La Turque Guigal 1998** est plus rigide mais montre une complexité extrême, avec des évocations vineuses et de sous-bois du plus bel effet. Il ne cherche pas à s'imposer, mais il y arrive. Le **Vega Sicilia Unico 1999** est un peu en retrait par rapport à ce que j'attendais, comme sur la réserve malgré sa richesse.

Les trois vins sont au sommet de la maîtrise de leur puissance, ce qui a pour effet que leur caractère joyeux prend le dessus. Les impressions des convives ont été souvent divergentes. Sur le papier, au moment où j'ai eu l'idée de choisir ces trois vins, j'aurais donné comme classement le Penfolds en tête, suivi du Vega Sicilia et de La Turque. La performance des vins ce soir me conduit à mettre en premier La Turque, du fait de la richesse de ses complexités très françaises, puis Penfolds qui offre un fruit plus riche que le Vega Sicilia. J'ai fait le même classement le lendemain, avec ce qui restait des trois vins. **1 - Côte Rôtie La Turque Guigal 1998, 2 - Penfolds Grange BIN 95 1997, 3 - Vega Sicilia Unico 1999**. Deux amis mettent le Vega avant le Grange. Mais ce classement n'a pas d'importance, car j'aime chacun de ces trois vins et mon amour n'en est pas affecté.

Sur le délicieux dessert aux fruits frais, mangues, fruits de la passion, ananas et groseilles blanches, accompagnés de crêpes, j'avais prévu des champagnes rosés mais un ami ayant apporté Yquem 1989,

cette solution s'est imposée. Le bouchon est venu avec de grandes difficultés car il est collé au verre et empêche toute levée. Il s'est déchiqueté en une myriade de miettes dont de nombreuses sont tombées dans le vin, ont été enlevées, ce qui n'a pas altéré le goût.

La couleur du **Château d'Yquem 1989** est plus foncée dans la bouteille qu'elle ne l'est dans le verre. Le nez est envoûtant et en bouche, l'impression qui me vient est celle de la perfection. Si l'on cherche, chacun des trois rouges précédents pourrait donner lieu à une critique même mineure, mais avec Yquem, il est impossible de trouver la moindre chose que l'on aimerait corriger. Yquem est grand, fruité et bien gras, et ça ne se discute pas. L'accord avec le dessert est parfait.

Les discussions passionnées se sont prolongées tard dans la nuit. Nous nous sommes quittés après 2 heures du matin. Ce doit être le signe d'une soirée réussie.

Le dîner du lendemain du 15 août se tient **chez des amis** qui ont participé au dîner du 15 août et au déjeuner au Mirazur. Notre groupe de six est le même. Des carottes et tiges de maïs se trempent dans une goûteuse anchoïade, des petites gaufres, des tranches passées au four de bananes plantain et de patates douces, des tempuras de fleurs de courgettes et autres beignets forment un apéritif gourmand.

Le **Champagne de Souza Cuvée des Caudalies Blanc de Blancs sans année** mis en bouteille en 2014 et dégorgé en octobre 2018 est d'une grande vivacité. J'aime son entrain, sa pertinence, et sa belle énergie. C'est un grand blanc de blancs très cinglant.

Le **Champagne Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle sans année** est très différent. Il est plus subtil et romantique évoquant de belles fleurs blanches. Il est de pure séduction.

Sur une plancha électrique des langoustes cuisent, traversées par de longues piques. Et quand nous passons à table, la pique pend à la place de chaque convive, soutenue par une potence. Ce qui permet à la maîtresse de maison de faire suinter sur chaque queue de langouste une sauce complexe à la vanille et d'autres épices. C'est du plus bel effet et la langouste est parfaitement cuite et assaisonnée.

Le **Corton Charlemagne Domaine Rapet Père & Fils 1988** est joyeux, large sans être opulent comme les plus grands Corton Charlemagne. Il joue bien son rôle et l'accord langouste vanillée et ce beau blanc épais fonctionne bien.

La lotte est présentée en papillotes et lorsqu'on dénoue le lien, le parfum qui exhale est entraînant. La cuisson de la lotte est divine, ce que nous n'avions pas trouvé au Mirazur. C'est le fenouil qui permet que le plat accueille un vin rouge. Le **Chambertin Clos de Bèze Adrien Pierarnault 1984** est d'une année discrète et cela lui va bien, car il joue sur sa subtilité délicate. Le vin ne cherche pas à jouer en puissance et cela nous permet de l'aimer. L'accord est pertinent.

La viande de bœuf présentée en tournedos et accompagnée de pommes de terre passées deux fois au four est associée à deux bordeaux. Le **Château Mouton-Rothschild 1990** a un nez un peu imprécis mais sa mâche est belle. Ce n'est pas un des plus grands Mouton, mais il est agréable. La difficulté pour lui, c'est d'être servi en même temps qu'une merveille. Le **Château Latour 1975** est magnifique. Lorsque mon ami a voulu l'ouvrir vers 16 heures, il a observé une chose curieuse : le bouchon a été comme aspiré par la bouteille et est tombé dans le vin sans réaction possible. Le vin a été carafé et offre un parfum brillantissime. Et le vin fait comprendre en quoi des vins comme Latour sont au-dessus de tous les autres. Ce vin est divin, tout velours, subtil, riche, élégant et aussi délicat.

J'avais raconté aux amis la grande surprise lorsque j'avais constaté qu'un kouign amann pouvait être associé avec un château d'Yquem, ce qui va à l'encontre de toutes les préconisations pour Yquem. Nous avons voulu faire l'essai et nous nous sommes tous mis en chasse de kouign amann, ce qui en Provence est difficile. Nos recherches nous ont procuré ces pâtisseries de trois origines, que nous avons essayé d'associer à un **Château Rieussec Sauternes 1990**. Aucun des trois kouign amann ne ressemble au vrai kouign amann breton, offrant profusion de beurre et de sucre. De ce fait l'accord n'est que poli. Heureusement la maîtresse de maison avait prévu des pamplemousses roses et des tartelettes au citron, ce qui a mis en valeur le beau sauternes, très différent d'un Yquem. Sa couleur est très sombre, son nez très subtil. Il est plus vif et incisif qu'un Yquem mais moins large et moins

kaléidoscopique. Il m'a procuré beaucoup de plaisir. Et le prolongement que donne le pamplemousse rose est d'une longueur infinie.

Je me suis amusé à classer en considérant ensemble les vins et les plats et mon choix est : **1 – la langouste pour son extrême originalité, 2 – la lotte pour sa cuisson idéale, 3 – Château Latour 1975, vin de qualité exceptionnelle, 4 – Château Rieussec 1990 pour sa grâce.**

Ce repas est une réussite absolue au plan de la cuisine. Nous avons refermé le livre de nos aventures, contents que ce rite des événements du 15 août nous apporte autant de plaisirs et d'amitié.

Les amis du 15 août qui résident non loin de chez nous appellent au téléphone. Ils ont fait la veille un repas créole et il leur reste tellement de nourriture qu'ils nous invitent à en profiter, car ils doivent partir à l'étranger sous peu. Entre amis proches on peut lancer ainsi une invitation qui consiste en fait à manger des restes. Je suis d'humeur à sortir de belles bouteilles et nous nous rendons chez ces amis.

J'ouvre une bouteille de **Champagne Pommery 1964**. La bouteille est assez sale, mais la couleur vue par transparence m'avait plu. Le bouchon vient entier, au cylindre droit qui va se rétrécir plus tard. Le nez du champagne est absolument superbe, tout en douceur. Il n'y a pas eu de pschitt, mais le pétillant est là et le champagne à la couleur ambrée, mais moins que ce que j'attendais, est d'une belle ampleur, riche, avec un finale qui évoque des fruits confits. Au début il montre une certaine amertume, mais c'est parce qu'il vient d'être ouvert il y a peu, car très vite, l'amertume disparaîtra, le champagne se montrant d'une grande complexité et d'une grande douceur. Mon ami dit que ce 1964 est très au-dessus des quatre champagnes de 1973 que nous avons ouverts. Je le rejoins volontiers.

Nous boirons à la suite un **Champagne Pommery Cuvée Louise 2004** élégant, vif et de plein épanouissement, et cette conjonction permet de mesurer à quel point les champagnes anciens comme ce 1964 ont une dimension supplémentaire aussi bien pour la complexité que pour le plaisir. Tant mieux.

On ne peut pas parler de restes, car si notre amie n'avait rien dit nous ne l'aurions pas remarqué, tant les mets sont copieux, généreux et gourmands. Ayant été prévenu que les plats seraient très épicés, j'ai apporté un **Vega Sicilia Unico 2003**. Lui aussi est ouvert au dernier moment. Quel vin magique ! Son nez est de fruits noirs, comme s'il s'agissait d'un concentré de fruits. En bouche, tout n'est que plaisir. J'aime les Vega Sicilia Unico des années 60 et 70 car ils sont brillants, mais j'adore aussi les jeunes comme ce 2003, simple, direct, pointu et diablement plaisant. Bien évidemment, il soutient avec facilité la confrontation avec les épices, poivres et autres piments.

Mon ami avait un Bandol 2007 ouvert de la veille, mais je me suis concentré sur le vin espagnol. Ce dîner impromptu fut un grand moment d'amitié, et les vins que j'ai apportés nous ont comblés de plaisir.

Amicales salutations de François Audouze