



wine-dinners

Dans le sud, déjeuner avec des amis, dîner avec les mêmes, déjeuner au restaurant Bruno à Lorgues et dîner de grands vins.



Ce **Champagne Krug Clos du Mesnil 1998** est au sommet de la subtilité, un plaisir parfait.

Les amis du 15 août reviennent pour un weekend dans notre maison du sud. Ils arrivent de bon matin par un avion presque vide. Pour le déjeuner, ma femme a prévu des tomates du jardin, un poulet et une tarte aux quetsches. Nous y ajouterons un fromage, le Buronnier de l'Aubrac fabriqué par la Coopérative Jeune Montagne à Laguiole.

Les amis ayant dans leurs bagages un **Château Haut-Marbuzet Saint-Estèphe 1986**, point n'est besoin de chercher un autre vin. Le niveau est tout en haut de la haute épaule et le bouchon est d'une belle qualité. A l'ouverture un des amis ressent au nez une acidité. Je suis plus optimiste. Le vin sera bu un peu moins de quatre heures plus tard.

Ma femme cultive des fleurs comestibles très parfumées et les fleurs qui accompagnent les tomates donnent des saveurs complexes et citronnées aux tomates. C'est réussi. Le vin est servi. On pourrait ressentir un léger nez de bouchon, mais je ressens plutôt un vin qui aurait légèrement suri. En bouche, je suis beaucoup plus positif que mes amis, car j'adore le velours dense de ce vin. Il faut dire qu'il me rappelle les déjeuners qui se tenaient dans un restaurant du Bourget qui était un club privé pour les entrepreneurs de la proche région du 9-3 comme on dit aujourd'hui. J'y venais de La Courneuve. Et le Haut-Marbuzet était un vin que je commandais quasi systématiquement, tant je l'aimais. 1986 fait partie des millésimes que je buvais à l'époque. La résurgence des souvenirs influence mon plaisir. Je m'en tiens à ce velours si riche.

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

Le fromage est de bonne texture mais un peu simple et monocorde. La tarte aux quetsches pour laquelle le vin est exclu est une merveille. Le weekend commence bien.

Pour le dîner ma femme a prévu des très grosses crevettes qui ne sont ni des gambas ni des camerones et ont une chair qui est entre celle d'une langoustine et celle d'une crevette. En cherchant dans ma cave du sud, mon œil tombe sur un Montrachet Bouchard 1989. Il me semble approprié.

Pour l'apéritif, lors de la balade en cave, l'envie me prend d'ouvrir un Moët 1971, champagne que j'adore.

L'apéritif se prendra autour de poutargue, deux saucissons bien moelleux, mimolette et gouda au pesto. Le **Champagne Moët et Chandon Brut Impérial 1971** a été ouvert une heure avant. Aucun pschitt ne ponctue l'ouverture d'un bouchon qui se laisse extraire très facilement. La couleur est d'un ambre plutôt clair. Le nez est riche et envoûtant. En bouche, c'est une explosion de fruits et de fleurs en un feu d'artifice. Ce champagne est riche, complexe, glorieux. C'est un étalon de mesure du champagne ancien. Il est amusant de constater que l'accord se trouve plus naturellement quand il est « couleur sur couleur ». Ainsi, la mimolette et la poutargue sont les meilleurs compagnons du champagne. On mesure à quel point la matière vineuse de ce champagne est d'une grande qualité. L'émotion est là.

Les crevettes sont divinement cuites, à la seconde près. L'accord avec le **Montrachet Bouchard Père & Fils 1989** est fusionnel. Le vin et la crevette sont le miroir l'un de l'autre. Et l'on remarque combien ce Montrachet est complexe. Aucun vin blanc du monde ne peut rivaliser avec ce 'climat' béni des dieux. Un gratin de pommes de terre discret joue le rôle de modérateur. Nous sommes emportés par la continuité gustative de la crevette et du Montrachet. Des continuités de ce genre transcendent la gastronomie.

La tarte aux quetsches du déjeuner apporte un coussin de douceur pour que nous puissions contempler la lune qui se reflète sur la mer en une pluie d'éclairs argentés.

La simplicité est parfois l'apex de la sophistication.

L'abbaye du Thoronet est un monument splendide, merveille de l'art cistercien, qui confirme s'il en était besoin que la France a des racines chrétiennes. Nous avons fait sa visite avant de nous rendre au **restaurant Bruno à Lorgues**. Le chemin d'arrivée est joliment décoré, à l'italienne. Un voiturier prend soin de notre voiture. Dans le jardin des œuvres d'art sont nombreuses et colorées.

La menace de pluie fait que nous prenons place à l'intérieur du restaurant, au lieu du jardin, ce qui impose un respect plus strict du port des masques. Tout le personnel, nombreux, est doté de masques ce qui n'exclut pas une franche bonne humeur, contrairement à ce qu'offrait la brigade de Mirazur.

Nous avons le choix entre plusieurs menus et nous nous mettons d'accord pour prendre le menu à la truffe blanche sauvage d'Alba. Il est ainsi rédigé : apéritif de bienvenue et amuse-bouche / filet de veau à la piémontaise aux truffes Tuber Magnatum Pico / nos pâtes aux truffes Tuber Magnatum Pico / homard bleu de Bretagne tout simplement rôti accompagné de sa bisque légère et râpée de truffe Tuber Magnatum Pico / prédessert / les douceurs récréatives.

Je commande deux vins pour ce déjeuner à quatre. Le **Champagne Dom Pérignon 2008** arrive un peu froid et s'épanouira dès qu'il atteint sa température d'excellence. Il est vif et racé. L'amuse-bouche est d'une crème au fenouil, un peu trop marquée par de la vanille. L'accord se trouve plutôt avec un toast huilé à la truffe d'été. Le champagne noble trouvera son envol avec le filet de veau traité en tartare dont l'œuf mollet est idéal.

Le vin du repas est le **Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel Roussane Vieilles Vignes 2015**. Le très compétent sommelier nous avait exposé les différences entre le 2015 et le 2016 présents sur la liste des vins. Nous avons pris le 2015 pour que sa puissance se confronte aux plats. Le vin est riche et large et avec le temps devient gras, ce qui lui va bien. Il a des notes fumées que donnent les vieilles roussanes, et la largeur de sa palette aromatique le rend très gastronomique. Il est opulent et pertinent.

Notre intérêt est captivé par la cuisine de **Benjamin, fils de Clément Bruno**. La crème au fenouil est parfaitement dosée même si la trace vanillée est un peu forte, le toast à la truffe d'été est gourmand à souhait, on trempe l'excellent pain dans l'huile d'olive divine, voilà pour l'arrivée. Le filet de veau est frais et léger, formant un plat équilibré qui se marie au champagne. Les pâtes sont gourmandes avec justesse et on a l'impression de manger goulûment dans la ville d'Alba. Le homard est cuit à la perfection. Sa coquille est enlevée sur table par un maître d'hôtel et le plat est divin. Les desserts sont gourmands et parfaits. Ce repas est un sans-faute. Comme nous l'avait expliqué Clément Bruno il y a longtemps, on fait chez lui la cuisine des mères. Ce n'est pas une cuisine qui cherche à épater, c'est une cuisine qui cherche à faire plaisir. Tout ce que nous avons mangé est bon et juste. C'est un champion de la cuisine gourmande bien faite.

Le service est absolument parfait, bien organisé, efficace et joyeux. On ne peut que recommander une table aussi accueillante et professionnelle, et il est sûr que nous y reviendrons. Les deux vins de haut niveau ont eux aussi parfaitement joué le jeu pour faire de ce repas un déjeuner mémorable.

Dans mes caves, lorsque je cherche les vins d'un repas, il y a une catégorie de vins que j'appelle les « pas ce soir ». Car lorsque l'on reçoit des amis, il y a des bouteilles que l'on estime ne pas pouvoir être ouvertes : « pas ce soir ». Ce n'est pas de la pingrerie, c'est que les conditions ne me semblent pas réunies pour que ce vin soit bu.

Ce soir, pour honorer nos amis, j'ai envie d'ouvrir un « pas ce soir ». Le programme sera conçu autour de ce vin. Nous aurons un apéritif pendant lequel nous grignoterons poutargue, saucisson, chips à la truffe et autres petits biscuits. L'entrée sera un foie gras mi-cuit, le plat sera un bar suivi d'un fromage Jort, le dessert une tarte au citron.

J'ai ouvert les deux champagnes une heure avant l'apéritif et les deux ont eu des explosions gazeuses énergiques et sympathiques. Les bouchons sont de qualité parfaite. Le champagne d'apéritif est un **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 2005**. Tout en lui est soleil. Ce champagne est joie de vivre. Il est généreux, facile à comprendre. C'est un marchand de bonheur. L'année 2005 n'est pas l'une des plus grandes, entourée d'années glorieuses comme 2002, 2004 et 2008, mais elle a produit ce prodige, le Comtes de Champagne. Tout en lui est positif et gourmand.

Nous passons à table et je sers le **Champagne Krug Clos du Mesnil 1998**. Le nez est saisissant. On ressent des tout petits fruits jaunes et rouges lancés en un bouquet comme un feu d'artifice. En bouche, tout est complexité, subtilité et raffinement. Ce champagne est immense. J'aurais préféré un foie gras en terrine, mais je n'en avais pas trouvé. Le foie gras mi-cuit est bon, mais un peu fort pour le champagne romantique et aérien, ce qui n'exclut pas la puissance, car il s'impose en conquérant. Nous vivons un moment important avec un champagne qui est au sommet de l'aristocratie champenoise. Le festival de petits fruits qui illuminent le goût précis du champagne est enthousiasmant.

Pour les loups, j'ai ouvert il y a plus de quatre heures un **Château Le Caillou Pomerol 1953**. Le bouchon de belle qualité était venu entier sans difficulté, et dès l'ouverture, un parfum intense et truffé avait envahi la pièce. Ce vin est l'expression d'un beau pomerol, peut-être pas aussi dense que les plus grands pomerols, mais extrêmement riche et profond. L'accord avec le poisson juste cuit en papillote est d'une rare pertinence. Ce vin de 67 ans est d'une énergie peu commune, à la trace persistante.

Et ce vin rouge va se montrer absolument adapté au camembert Jort à boîte bois, la perfection typée du camembert. Comme quoi le Vega Sicilia Unico n'a pas le monopole de l'accord avec le camembert Jort. Ce pomerol montre une étonnante flexibilité.

La tarte au citron a été choisie plus pour faire plaisir à ma femme qui adore ce dessert que pour les vins. C'est le Comtes de Champagne 2005 qui se montre le plus adapté.

Il reste dans nos verres suffisamment de Clos du Mesnil 1998 pour que nous puissions méditer et deviser sur la grandeur de ce champagne exceptionnel.

Amicales salutations de François Audouze