



wine-dinners

Dîner de la veille de Noël et déjeuner de Noël en famille,
occasions d'ouvrir des grands vins.



Deux vins du **Domaine de la Romanée-Conti** au programme du dîner de la veille de Noël, suffisamment dissemblables pour que l'on n'ait pas à les juger, autrement que pour le plaisir qu'ils nous offrent.

Le gouvernement ne cesse de nous materner. « Papy et Mamie mangeront la bûche à la cuisine » est une phrase qui entrera dans les livres d'histoire. Nous allons fêter Noël à la maison avec nos deux filles et leurs enfants. Il y aura deux repas, le dîner du 24 décembre et le déjeuner du 25 décembre.

A 15 heures, j'ouvre les deux champagnes Salon qui accompagneront l'apéritif et le premier plat du dîner, un 2004 et un 2006. Les bouchons sont tellement comprimés qu'il me faut un casse-noisette pour arriver à les faire tourner. Le pschitt est relativement faible. Les odeurs que dégagent les goulots et les bouchons sont très engageantes.

A 16 heures j'ouvre les deux vins rouges, tous deux du domaine de la Romanée Conti et d'âges très disparates. L'Échézeaux 1991 a un bouchon qui vient bien et qui a curieusement déjà de la poussière noire sur sa partie supérieure, sous la capsule. Le parfum est d'une grande noblesse.

Le Richebourg 1942 a un niveau très bas dans la bouteille et à travers le verre, je vois que le bouchon est sans doute descendu un peu dans le goulot, alors que la capsule est bombée vers le haut. Quand j'enlève la capsule, je vois que le bouchon n'est pas descendu, ce qui semble lui donner une longueur inhabituelle. Je commence à tirer et ce qui sort est noir et en miettes, puis le bouchon devient très sain dans sa partie basse. Tout se passe comme si le bouchon avait sécrété une bouillie de vin et de liège qui a poussé la capsule vers le haut et le bouchon vers le bas. L'odeur du vin est rebutante, aqueuse et tendance serpillaire. Une telle odeur conduirait 99% des amateurs de vins à déclarer le vin mort et à

l'écartier. Je ne peux pas dire que je suis optimiste, mais ayant rencontré tant de miracles, il est évident que je vais laisser toutes ses chances à ce Richebourg de nous surprendre.

Il faut toutefois penser à un Plan B et une bouteille est repérée pour le cas où.

Avant la cérémonie des cadeaux, vers 18h30, nous trinquons avec le **Champagne Salon 2004** et le **Champagne Salon 2006**. Pour l'instant nous ne grignotons que des chips à la truffe. Dans ce contexte, le 2004 puissant, viril, affirmé, surpassé le 2006, plus discret, laiteux, féminin. Je pressens toutefois que le 2006 a des facultés gastronomiques. Et nous le vérifions quand, après les échanges de cadeaux, arrive une tarte aux oignons. Le 2006 est beaucoup plus adapté au goût sucré de l'oignon.

A table, les deux champagnes vont accompagner des coquilles Saint-Jacques crues avec du caviar oscière prestige de Kaviari. Il me semblait probable que le 2004 soit le plus adapté à ce plat, mais en fait les deux champagnes conviennent tous les deux, le 2004 viril et le 2006 plus séduisant. Alors que le 2004 était largement en tête sur les premières gorgées, le 2006 a maintenant ma faveur pour ses qualités gastronomiques. Ces champagnes vont évoluer avec le temps et les deux seront très grands, dans deux styles différents. Ce fut une bonne idée d'ouvrir des champagnes aussi jeunes.

Le plat principal est de deux poulets accompagnés de pommes de terre en gratin. L'**Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1991** a un parfum élégant et riche. En bouche, le vin est magnifique d'élégance et de précision. Il est long, riche en milieu de bouche. Parmi les six vins rouges historiques du domaine, l'Echézeaux est considéré comme le moins haut dans la hiérarchie. Je trouve que celui-ci a tous les attraits d'un premier de la classe, tant il est brillant.

Le nez du **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1942** n'est pas totalement parfait mais il est très agréable. En bouche, on sent que le vin a un peu souffert, que c'est un convalescent, mais il montre une telle personnalité que l'on est conquis. On a le sel, ce marqueur si caractéristique des vins du domaine, et une richesse incroyable. C'est un solide Richebourg, guerrier, à l'intensité aromatique extrême. Plus le temps passe, plus il s'affirme avec une personnalité percutante.

Sur les fromages, les deux vins rouges brillent encore plus, sur un Saint-Nectaire fermier parfait et sur un chèvre goûteux.

Ma fille aînée a apporté une bûche de Philippe Conticini au yuzu et au kumquat. Après avoir goûté une fine entame de ce dessert, je décide d'ouvrir un **Champagne Krug rosé sans année** qui doit avoir au moins une vingtaine d'années. L'accord est très pertinent. Le champagne est délicat, raffiné, très consensuel. On se régale.

Nous sommes quatre à voter car l'aînée de mes six petits-enfants a une voix qui compte. Ma petite-fille vote ainsi : 1 – Salon 2004, 2 – Echézeaux 1991, 3 – Salon 2006. Ma fille aînée vote : 1 – Echézeaux 1991, 2 – Salon 2004, 3 – Krug rosé. Ma fille cadette vote : 1 – Richebourg 1942, 2 – Salon 2004, 3 – Echézeaux 1991. Je vote : 1 – Richebourg 1942, 2 – Echézeaux 1991, 3 – Salon 2006.

Le vote du consensus est : **1 – Richebourg 1942, 2 – Echézeaux 1991, 3 – Salon 2004, 4 - Salon 2006**. Une fois de plus le retour à la vie d'un vin blessé est un miracle de l'oxygénéation lente et peut conduire ce vin qui serait écarté à devenir le premier des vins d'un repas. Pour mon goût, les accords les plus marquants sont le Salon 2006 avec la tarte à l'oignon et le Richebourg 1942 avec le fromage de chèvre de Selles-sur-Cher.

Le lendemain matin, jour de Noël, ma femme s'affaire en cuisine pour préparer des gougères, un Parmentier de canard confit et pour présenter un Apfel Strudel composé par Jacques Nebot, le fondateur de Kaviari.

A 9 heures j'ouvre un champagne Substance de Selosse dégorgé en 2007 qui fait un gentil pschitt et offre un parfum puissant.

J'ouvre ensuite un Meursault Réserve personnelle du Comte de la Rochefoucauld expédié par un négociant Chandivin de 1962. Le volume a baissé dans la bouteille mais pas trop et le vin est très foncé. Le nez est peu expressif mais ne montre pas de défaut. L'aération lui fera du bien.

J'avais prévu plusieurs possibilités pour le vin rouge mais une bouteille m'envoie un signe, un Volnay-Champans Bouchard Père & Fils 1964 au niveau superbe. Le bouchon vient bien, le parfum est superbe. Ce vin promet.

Vers 12h30 commence la deuxième série des cadeaux car deux des petits-enfants ne nous ont rejoints que ce matin. C'est assez fascinant de voir que les enfants connaissent parfaitement les marques des objets, les noms des créateurs de chaque objet, comme s'ils passaient leur temps à faire du shopping virtuel. Et chaque cadeau est « trop ». C'est trop bien, trop beau, trop super, trop génial, trop fort.

Au lieu de faire des petites gougères, ma femme a fait deux couronnes de gougères, que l'on découpe. C'est délicieux. Le **Champagne Substance Jacques Selosse dégorgé en mars 2007** est absolument splendide. Il est joliment ambré et le mot qui s'impose est « glorieux » car ce champagne est impressionnant de complexité, de puissance, d'énergie et de suggestions. C'est la plus belle aristocratie du champagne. Son ancienneté en a fait un champagne mature et cela lui va bien car il n'a pas perdu en énergie. Nous nous régalaons. Il y a aussi du jambon Pata Negra et des chips à la truffe mais l'accord le plus beau est avec les gougères.

Nous commençons le repas par du dos de saumon fumé délicieux. Le **Meursault Réserve personnelle du Comte de la Rochedoucauld expédié par un négociant Chandivin de 1962** est assez sombre dans le verre. Son parfum est discret mais c'est une jolie surprise en bouche car il a une belle structure. Il est plein, simple, sans grande complexité mais avec le saumon qui offre un beau gras, l'accord se trouve bien. Il n'a pas inventé la lune, mais il joue son rôle de bel accompagnement.

Le Parmentier de canard confit est délicieux et la chair est fondante. Il restait un peu de l'Echézeaux domaine de la Romanée Conti 1991 qui est encore meilleur que la veille car il s'est élargi. Le **Volnay-Champans Bouchard Père & Fils 1964** est beaucoup plus adapté que le 1991 au plat, car ce vin est rond, suave, velouté et d'une douceur extrême. Ce qui ne l'empêche pas d'avoir du caractère. Il est joyeux et l'accord est prodigieux. Tout cela est de la gourmandise pure.

Le vin de Bouchard se comporte très bien avec un saint-nectaire et avec un fromage de chèvre de Selles-sur-Cher.

Pour l'apfel strudel superbe et goûteux où la cannelle est bien dosée, comme les grains de raisins, nous profitons des deux champagnes, le Selosse et le Krug rosé d'hier, qui lui aussi a profité d'une aération supplémentaire. C'est le Krug rosé deuxième génération qui forme le meilleur accord avec le dessert.

Le vin le plus brillant du repas est le Champagne Substance. Le plus bel accord est celui du Volnay avec le Parmentier.

Sur ces deux repas de Noël, nous avons eu huit vins dont quatre champagnes et quatre bourgognes. Ceux qui émergent particulièrement sont, pour moi : le **Richebourg 1942, le Substance de Selosse et l'Echézeaux 1991**. Mais tous les vins avaient des choses à nous dire.

Le fait gagnant de loin est de voir nos enfants et petits-enfants, même si pour ce Noël on ne peut ni s'embrasser, ni se prendre dans les bras. Vivement la fin de ce cauchemar-covi-desque.

Amicales salutations de François Audouze