

Déjeuner avec un écrivain du vin dans ma cave, dîner 'en solo' le jour de la Saint-Valentin, déjeuner en ma cave avec un ami sur un menu préparé par le restaurant Neige d'Été et deux bordeaux du 19^{ème} siècle.



Quatre bouteilles du 19^{ème} siècle entre lesquelles j'en ai choisi deux pour le repas avec un ami.

Un ami journaliste m'a suggéré de rencontrer une personne qui a écrit sur le vin dans une perspective historique. L'idée me vient de l'inviter à déjeuner dans le local où se trouve ma cave principale et la grande salle où reposent les plus belles bouteilles que j'ai bues. Il y a de quoi parler d'histoire.

En consultant sa fiche Wikipédia, je peux lire qu'il est né en 1948. Ayant envie de faire un repas avec des sushis, car mes capacités culinaires voisinent le zéro absolu, je cherche un vin de 1948 qui pourrait s'accorder avec les mets prévus. Un Vin Jaune d'Arbois 1948 pourrait faire l'affaire. Pour avoir une autre solution, je cherche dans mes fichiers un champagne de 1948 mais il n'y en a pas. Ce doit être une année difficile à trouver et je n'ai bu que deux champagnes de ce millésime. Je me porte vers l'année 1949 et je choisis un Champagne Pommery 1949.

Mon invité arrive vers midi et nous commençons par une visite de cave. Nous allons ensuite dans la salle musée si on peut l'appeler comme cela, où nous allons déjeuner. Le menu sera : tarama à la poutargue / dos de saumon fumé / sashimi de thon / sashimi de thon épicé / riz / camembert / tarte aux pommes. Je propose de choisir le vin et nous concluons rapidement que ce sera le champagne.

Le **Champagne Pommery 1949** est ouvert au dernier moment. A mon grand étonnement le bouchon en s'extirpant délivre un joli pschitt montrant que le vin a du gaz. La couleur est joliment ambrée d'un ambre clair. Le parfum est pur. En bouche, il y a une légère amertume, ce qui est normal, qui va disparaître avec le temps mais surtout avec les mets.

L'accord avec le tarama est superbe, car mets et vin se complètent, l'insistance de la poutargue rendant le champagne très vif. Le champagne n'est pas le meilleur ami du saumon qui aurait mieux profité du vin d'Arbois. L'accord avec le thon est idéal. Le champagne est un peu strict, droit et il nous séduit par ses complexités. On voit que le champagne ancien développe une palette gustative infinie et plus riche qu'un champagne jeune.

Nous parlons, nous parlons et il faut se rendre à l'évidence, il faut ouvrir autre chose. Comme la suite est un camembert, il faut un champagne plus jeune. Je vais chercher en cave un **Champagne Dom Pérignon 1985**. Ce qui m'étonne c'est que le 1985 est d'un ambre aussi prononcé que celui du 1949. Je ne m'y attendais pas. La bulle est belle et le Dom Pérignon est manifestement plus expressif que le Pommery. Il est aussi beaucoup plus ensoleillé et joyeux. Masculin et affirmé, il rayonne. Avec le camembert qu'il faut prendre sans pain, l'accord est idéal.

Le 1985 cohabite bien avec la tarte aux pommes. Et j'ai envie que mon hôte goûte un peu du **Madère vers 1740** que j'ai déjà ouvert il y a quelques mois. La couleur est magique, si vive et brillante avec des notes de pierres précieuses marron comme l'agate. En bouche ce vin est un miracle, porteur d'éternité. Complexe, joyeux, solide et indestructible, c'est un moment de pur bonheur.

Ce repas fut un moment précieux et pour moi une libération. Depuis un an j'ai vécu une sorte de confinement avec bien sûr des moments de joie et de partage, mais aussi le sentiment du danger. Il doit être possible d'utiliser cet endroit pour organiser des repas aussi joyeux et gratifiants. Un détail amusant. J'ai publié des photos des vins sur Instagram et un lecteur attentif a constaté que la bouteille de Pommery 1949 a été habillée d'une couronne princière pour célébrer le mariage du Prince Rainier et de Grace Kelly le 19 avril 1956. Je ne l'avais même pas remarqué !

Les hasards du calendrier font que ma femme et moi ne serons pas ensemble pour la **Saint-Valentin**. Nous utiliserons les liaisons téléphoniques ou internet pour nous souhaiter tout le bonheur possible. Seul, pour respecter ce rite je choisis un champagne que je considère promis au plus grand avenir, Dom Pérignon 2008. Et rien ne pourrait mieux l'accompagner que du caviar osciètre prestige Kaviari, associé à deux éléments essentiels, une baguette croustillante et du beurre. Ensuite il y aura le sacrosaint gâteau en forme de cœur, aux tons de fruits rouges comme le sang du cœur.

Le **Champagne Dom Pérignon 2008** est absolument fantastique. L'image qui me vient est celle de d'Artagnan impulsif et courageux. Car ce champagne est vif et entraînant. Il a une énergie farouche. Mais comme d'Artagnan à la Cour, le champagne sait aussi être raffiné et galant.

La deuxième image qui me vient est celle de Gérard Philippe dans Fanfan la Tulipe, qui est sauvage et séducteur. Ce champagne qui deviendra une référence absolue est déjà un champagne accompli, comme l'a été le Château d'Yquem 2001, merveilleux dès les premiers jours.

Le sel bien dosé du caviar excite le champagne qui pétillie de joie. Le gâteau est très conventionnel, mais il faut jouer le jeu. Il me semble que nous aurons à faire un dîner d'amoureux pour rattraper cet éloignement inopportun.

Pendant le semi-confinement que s'imposent les gens de mon âge, les occasions de revoir des amis sont rares. Il faut bousculer les barrières. J'invite à déjeuner un ami amateur de vin en faisant un partage des responsabilités : il prend en charge le menu et je fournis les vins.

Mon ami fait appel à **Hideki Nishi**, le chef étoilé du **restaurant Neige d'Été**. M'attendant à un repas qui ne serait pas forcément orienté vers les vins, je cherche en cave ce qui sera ouvert, en suivant mon instinct. En errant dans les allées, je vois une bouteille de champagne Mumm Cordon Rouge 1937 qui me semble un bon début. Le niveau n'étant pas parfait, une bouteille de sécurité s'impose. Ce sera un Krug.

Connaissant l'ouverture d'esprit de mon ami, j'ai envie d'ouvrir une bouteille de Roussette de Savoie, car les vins de Dupasquier m'avaient fait il y a quelques années une très forte impression. Va pour un 2002.

Il y a dans ma cave plusieurs zones de bouteilles illisibles dont une case d'une trentaine de bouteilles soufflées et de formes diverses. Je choisis quatre bouteilles dont deux ont des niveaux très bas et des couleurs de vin très pâles, comme si le vin était dépigmenté et deux bouteilles au niveau très haut et à la couleur riche et intense. J'en choisirai deux sur les quatre. Ce sera un saut dans l'inconnu.

Il se trouve qu'un grand nombre de bouteilles de cette case ont autour du goulot une écharpe de papier adhésif avec des photos de chiens d'aveugles et cette mention : "les Amis des Aveugles". Et ce qui m'agace, c'est que je n'arrive pas à me souvenir d'où proviennent ces bouteilles. Et la référence aux aveugles ne me dit rien non plus.

Pour les vins de dessert, nous verrons plus tard. Je reçois le menu après avoir fait ces choix : pomme Dauphine / croquemonsieur à la truffe / carpaccio de langoustine et caviar osciètre / tataki de sériole au caviar / kama de sériole / pâté en croûte de ris de veau, foie gras et canard de Challans / Menchi-katsu avec la sauce demie-glace / poulette en demi-deuil, sauce cancoillotte au vin jaune et à la truffe, légumes de saison / baba au rhum au chocolat, compotée de banane, chantilly de chocolat.

A la lecture c'est surtout le dessert qui m'a fait sursauter, mais nous nous adapterons.

Alors que d'habitude je ne rejoins mon bureau dans l'immeuble où il y a ma cave que vers 10 heures, pour éviter les heures de pointe, c'est à 7h30 que je suis déjà sur place pour ouvrir les vins. Parmi les quatre bouteilles anciennes sélectionnées j'en choisis deux opposées, une au niveau bas et au vin clair et une au très beau niveau et au vin sombre.

La bouteille basse a un bouchon dont le haut est dur comme du béton. Le bouchon se déchire, ce qui arrive presque toujours avec les bouteilles soufflées dont le goulot n'a pas un cylindre parfait. Quel n'est pas mon étonnement de sentir que le vin est prometteur. Alors que j'étais prêt à ne pas retenir cette bouteille à risque, voilà que son parfum annonce un vin probablement intéressant. Je sens des petits fruits rouges sympathiques.

La bouteille de haut niveau a un bouchon qui vient encore plus en charpie que le premier. Le parfum est une magnifique promesse. De ce que je ressens de la forme des bouteilles, des bouchons, des odeurs, il me semble que ces deux vins de Bordeaux pourraient être de Pauillac et d'une année autour de 1880. Et il me semble que ces vins sont parmi les plus grands de l'appellation, du moins le meilleur des deux vins. La Roussette de Savoie Marestel Altesses Dupasquier 2002 a un bouchon qui vient sans problème. Son parfum est explosif de puissance et richesse aromatique tendue. Il m'impressionne.

Les vins étant ouverts, je dresse la table pour le déjeuner et vers midi trente, j'ouvre le champagne. Le haut du bouchon se cisaille à la torsion et le bas du bouchon est sorti au tirebouchon. Le champagne est âgé évidemment, mais ses fragrances sont encourageantes.

Mon ami arrive chargé de nombreux paquets, car tous les plats sont intelligemment présentés, prêts à être dressés. Je verse le champagne pour que nous trinquions. La couleur est ambrée et le parfum est intense et puissant. Il annonce de belles complexités. Le **Champagne Mumm Cordon Rouge 1937** montre à la première gorgée une forte amertume mais je préviens mon ami : dès que l'on aura mangé un amuse-bouche cette amertume disparaîtra. Les amuse-bouches de l'apéritif sont d'un grand raffinement. On sent que le chef a du talent. Et comme par miracle, il n'y a plus de traces d'amertume. Le champagne ne peut trahir son âge mais il est très agréable et surtout d'une belle complexité. C'est un beau champagne âgé, joliment ambré, c'est-à-dire peu. Et il montre ses qualités gastronomiques

sur les saveurs délicieuses et variées des premières bouchées d'apéritif. Le carpaccio de langoustine est superbe.

Sur la sériole crue, j'ai envie que nous passions à la **Roussette de Savoie Marestel Altesse Dupasquier 2002**. Quelle divine surprise. Le vin est impérial. Il est vif, cinglant, avec des notes minérales et citronnées et il pourrait jouer dans la cour des plus grands rieslings. Je suis sous le charme de ce vin à l'empreinte forte. Son amplitude mérite le respect. Ce qui est intéressant, c'est que le caviar ne s'impose pas dans le duo avec la sériole. Il apporte son sel mais ne vole pas la vedette au délicieux poisson. Et le vin est idéal.

Nous l'essayons aussi sur la tête de sériole présentée cuite, à la chair gourmande. L'accord est là aussi parfait.

Pour le pâté en croûte, le moment est venu de boire les rouges. Le premier **Bordeaux rouge vers 1880** est claret et sa couleur est plus jolie que ce que je redoutais. Le nez est agréable, discret et finit pas une belle évocation de fruits rouges. En bouche, il ne montre aucun défaut. Il n'est pas très expressif mais il se boit bien, avec un joli finale de fruits rouges. Jamais je n'aurais imaginé qu'il se présenterait aussi bien et c'est celui des deux qui s'accordera le mieux au pâté en croûte.

Le second **Bordeaux rouge probablement Pauillac vers 1880** a une couleur nettement plus foncée, sans aucun tuilé. Il y a même un beau rouge sang sur le bord du disque. Le parfum intense est noble. On sent un grand vin et l'hypothèse Pauillac est plausible. Le vin est riche, d'un grand équilibre. Il est serein et noble. Et ce vin n'a pas d'âge. Si on disait qu'il est de 1961, personne ne pourrait le contredire. Cela prouve une fois de plus le pouvoir de l'oxygénation lente pour régénérer des vins très anciens. Les deux vins rouges se comportent avec une belle flexibilité pour accompagner les saveurs pertinentes de tous les plats et des fromages ajoutés par mon ami. Il y a un fort écart entre les deux rouges mais ils sont adaptés tous les deux.

Pour les dessert au chocolat, le vin qui s'impose est le **Madère vers 1740** toujours aussi magistral et d'une rare richesse. Et je fais goûter à mon ami le **calvados** distillé par le père d'un des chauffeurs de camions de ma société, qui bénéficiait du privilège de bouilleur de crus. Il est à se damner.

Nous votons et mon ami classe ainsi : **1 – le plus sombre des Bordeaux vers 1880, 2 – Madère vers 1740, 3 – Marestel Dupasquier 2002**.

Mon vote est : **1 – le calvados qui me rend fou, 2 - Marestel Dupasquier 2002, 3 - le plus sombre des Bordeaux vers 1880**.

Bien que le menu ait été connu après mon choix de vins, nous avons réussi à ce que tous les accords soient superbes. Les plus beaux sont pour moi le Marestel 2002 avec la sériole crue au caviar et le carpaccio de langoustine avec le Mumm 1937.

Des repas d'amitié comme celui-ci sont de véritables trésors.

Amicales salutations de François Audouze