



wine-dinners

1er juin 21

Bulletin 916 – François Audouze - 1

Dîner de préparation d'un grand repas, déjeuner sous le signe des accords avec les liquoreux, déjeuner de conscripts dans ma cave.



Magnifique **Château Suduiraut 1959** qui a créé des accords passionnants.

Pour le déjeuner de mon anniversaire, des amis avaient apporté un Yquem 1989 qui n'a pas été bu, du fait de la profusion de vins. Il paraissait assez naturel que nous nous retrouvions une semaine plus tard, une nouvelle fois chez nous, pour goûter ce vin. Ma fille cadette se joindra à nous.

L'idée m'est venue que ce déjeuner soit un repas de liquoreux. On commencerait par des champagnes et ensuite, la voie serait libre pour les liquoreux. Nous avons discuté avec ma femme de ce que pourrait être le menu et j'ai cherché en cave de quoi composer un repas cohérent.

Tout est sur les rails et la veille du déjeuner, lorsque je rentre à la maison, je vois que ma femme a acheté un magnifique et imposant pavé de wagyu, parce que son boucher a eu l'occasion de s'en procurer. Ça change beaucoup de choses aussi décidons-nous de goûter ce soir le wagyu sur lequel j'essaierai un liquoreux. J'ouvre un **Château Suduiraut 1959** à la couleur très foncée et au niveau parfait. Le vin embaume la pièce. Ma femme a préparé aussi des petites pommes de terre poêlées en

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

fins disques. L'accord sauternes et pommes de terre est parfait. En revanche, même si la cohabitation entre la viande et le vin est possible, grâce au gras délicieux du wagyu, le sauternes est beaucoup trop fort et écrase le vin. Si l'on veut associer la viande avec un liquoreux, il faudra qu'il soit plus léger. J'en ai prévu un au programme.

A titre de vérification, j'ouvre le **Champagne Salon 2007** normalement prévu pour l'apéritif demain. Le wagyu accepte le champagne mais il n'y a aucune valeur ajoutée à leur conjonction.

Ma femme a acheté chez son marchand de fruits des fruits de la passion et des grenadelles qui ont la même forme que les fruits de la passion, à la peau lisse et jaune. Le fruit de la passion a une forte acidité que n'a pas la grenadelle plus douce. L'essai du Suduiraut avec le fruit de la passion est constructif, mais l'acidité est forte. L'accord avec la grenadelle est beaucoup plus séduisant car il se trouve en douceur. J'irai donc demain de bon matin acheter des grenadelles chez le marchand.

Ce repas et ces essais nous permettent de bâtir le programme du déjeuner de demain. Nous aurons, j'espère, de belles surprises.

De très bon matin je vais acheter le pain pour le déjeuner et des fruits de la passion et des grenadelles. J'ouvre ensuite les vins du déjeuner. Le Château d'Yquem 1989 a un bouchon tellement comprimé dans le goulot que mon tirebouchon limonadier, malgré la possibilité de faire levier, n'arrive pas à remonter le bouchon. J'utilise alors le Durand, un tirebouchon qui combine un bilame et une mèche, ce qui permet de tirer facilement le bouchon.

Je vivrai un moment difficile avec le bouchon du Champagne Laurent-Perrier Grand Siècle sans année des années 60 et 70. Il est impossible de le faire tourner à la main aussi j'essaie avec un casse-noix. Le casse-noix ne peut pas faire tourner le bouchon tant le bas du bouchon semble collé au goulot. Avec un couteau mis entre le haut du goulot et la partie renflée du bouchon j'essaie de lever le bouchon, mais il réagit comme un caoutchouc, c'est-à-dire qu'il se lève puis se contracte. Ce manège dure une bonne dizaine de minutes et à un moment, tournant un peu plus fort que d'habitude, je vois que le bouchon se déchire en haut du goulot. Je sors le reste en usant d'un tirebouchon. Un début de pschitt apparaît et une légère brume de bulles émane de la bouteille. Ce fut périlleux.

Les amis et ma fille cadette arrivent et pour l'apéritif, nous buvons le **Champagne Salon 2007** que j'avais ouvert hier. Il s'est merveilleusement élargi et montre une noblesse rare. Ce qui a des chances de devenir un rite à la saison des fraises, c'est de commencer l'apéritif par un accord fraises et champagne. Ma fille m'avait regardé avec des yeux incrédules, mais cet accord est divin.

L'accord suivant est celui du Salon avec un délicieux camembert. Et c'est aussi pertinent.

Je sers maintenant le **Champagne Laurent-Perrier Grand Siècle sans année des années 60 et 70**. Sa couleur est belle, légèrement ambrée. Les bulles sont visibles. Passant après le Salon, c'est une explosion de bonheur, de bouquets de fleurs et de paniers de fruits. Quelle richesse ! Ce champagne va accompagner des petits fours salés, une rilette, un jambon Pata Negra de bien belle façon.

Nous passons à table. Le premier plat est un poulet cuit au four à basse température. Le **Château d'Yquem 1989** crée un accord absolument parfait. La continuité des goûts est idéale. L'Yquem combine une belle jeunesse et une grande maturité. Il apporte la fraîcheur mais aussi un équilibre de belles saveurs. Il n'est pas pesant mais convainquant.

Alexandre de Lur Saluces m'avait souvent dit d'associer Yquem et asperges et j'avais pu en vérifier la pertinence au château de Ferrières, propriété de l'Université de Paris, lors d'un colloque sur les accords mets et vins. L'asperge verte s'accommode de l'Yquem. Pour certains autour de la table, c'est avec la tête verte de l'asperge, plus douce, que l'accord se trouve alors que je préfère la queue blanche plus amère pour converser avec le sauternes. C'est une expérience qu'il fallait faire.

Pour le wagyu passé au four à basse température pendant quelques minutes pour chauffer le cœur, puis cuit comme un steak, j'ai choisi un **Savennières Roche aux Moines Moelleux récolte du château de Chamboreau Cuvée Chevalier Buhard Pierre et Yves Soulez Viticulteurs 1989**.

Son nez est discret. Il m'évoque des coquilles d'huîtres et quelques vins de glace. Il hésite entre le moelleux et le sec et en bouche son attaque est fortement salée. Et c'est exactement ce qu'il faut pour accompagner la délicieuse et opulente viande bien grasse mais légère. L'accord est magnifique. Je suis tellement content d'en avoir eu l'intuition.

Les fromages sont un gouda de très longue maturation, un stilton et un Shropshire qui est comme un stilton mais à la couleur orangée. Nous pouvons essayer ces fromages soit avec l'Yquem soit avec le Château Suduiraut 1959 d'une puissance invraisemblable et d'une palette aromatique infinie. Le gouda est trop fort à mon goût et les deux autres fromages sont superbes pour le Suduiraut qui a la force pour les affronter.

Sur les grenadelles, l'accord le plus pertinent me semble être avec l'Yquem 1989, car le Suduiraut est très puissant. L'accord se trouve aussi avec le Savennières. Pour les fruits de la passion, c'est le Suduiraut qui est le plus adapté.

La tarte Tatin est si gourmande que les deux sauternes font jeu égal.

Je vais chercher une bouteille déjà ouverte depuis quelques mois d'un **Madère** qui est probablement d'une année **autour de 1740**, année estimée par la forme de la bouteille qui a été utilisée dans la première moitié du 18^{ème} siècle. Nous en buvons chacun une goutte. Ce liquoreux offre des complexités transcendantes, tant les saveurs sont infinies et éternelles. Autant les sauternes furent brillants, autant ce vin est sur une autre planète.

Nous avons voté pour les vins du repas, le madère étant hors classement. Le consensus est : **1 – Suduiraut 1959, 2 – Yquem 1989, 3 – Savennières 1989, 4 – Grand Siècle, 5 – Salon 2007.**

Mon classement est **1 – Suduiraut 1959, 2 – Yquem 1989, 3 – Grand Siècle, 4 – Savennières 1989, 5 – Salon 2007.**

Ce repas sur un thème inhabituel fut une vraie réussite car tous les accords ont été pertinents et les vins se sont montrés superbes. Les accords les plus originaux sont la fraise et le Salon, le Savennières et le wagyu et l'Yquem avec les grenadelles. Il faut prendre des risques pour avoir des plaisirs nouveaux.

Depuis le confinement, il n'y a eu aucune possibilité pour faire nos déjeuners de conscrits. L'occasion s'est présentée de faire un de ces déjeuners dans ma cave. Nous serons cinq au lieu de huit, les autres amis n'ayant pas la possibilité de venir. De bon matin j'ai ouvert les bouteilles pour qu'elles aient l'aération nécessaire. Aucun incident ne se produit. Le sauternes Domaine de la Forêt a une étiquette très peu lisible mais j'avais noté sur mes fiches son année, 1920. Illisible sur l'étiquette elle apparaît sur le bouchon. C'est bien un 1920, à la hauteur dans le goulot montrant qu'il n'y a pas eu l'ombre d'une évaporation et le parfum à l'ouverture est divin.

Les amis arrivent à des horaires décalés et nous commençons par la rituelle visite de cave. L'un des amis est un fan du champagne Delamotte aussi le premier vin que nous buvons pour l'apéritif est un **Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2007**. Il a le charme des blancs de blancs de Mesnil-sur-Oger. J'ai voulu l'associer avec le **Champagne Salon 2007** non pas pour faire une confrontation mais plutôt pour faire une association. Je préfère qu'il en soit ainsi. Si l'on constate que le Salon est plus noble et plus précis, ce n'est pas pour déprécier le Delamotte que je considère aussi comme un grand champagne.

Nous avons des petits fours salés et nous continuons avec des sushis et des sashimis de saumon et de thon. Je sers alors le **Chablis Premier Cru Fourchaume A. Regnard & Fils 1959**. Mes amis sont émerveillés par la jeunesse et la richesse de ce grand chablis qui trouve avec le thon un accord magnifique. Quel grand chablis dont le finale riche de fruits est éblouissant.

Ma femme a préparé pour notre déjeuner un foie gras dont elle a le secret. Il est associé au **Champagne Dom Pérignon 1973**. Là aussi mes amis, peu habitués aux vins anciens, sont subjugués par l'énergie et la largeur aromatique de cet éblouissant champagne. Il est plus guerrier et conquérant

que ce que j'attendais. Il est fruité, doté de belles bulles picotant agréablement le palais. L'accord est idéal.

Le **Château Canon La Gaffelière Saint-Emilion 1959** est le seul vin rouge du repas, ce qui n'est pas habituel dans les déjeuners de conscrits. Il est absolument splendide, charbonneux, truffé, à la longueur extrême. Il faut dire que 1959 est une année qui en ce moment est au firmament. Il est intéressant de constater que le saint-émilion s'associe nettement mieux avec un fromage de chèvre qu'avec le saint-nectaire qui, dans les livres, lui conviendrait mieux.

Pour le Shropshire et le stilton, je sers maintenant le **Domaine de la Forêt Sauternes Preignac 1920**. Sa couleur est d'un or d'un acajou sombre. Son parfum envahit la pièce. Son goût luxuriant et charmeur est un bonheur absolu. Il est un peu sec, mais à peine, et conserve un fruit percutant. Il est parfait sur les fromages et brille aussi sur une tarte à la mirabelle.

Mes amis sont aux anges. Nous allons voter. Le Dom Pérignon a trois votes de premier et le sauternes en a deux. Le vote du consensus est : **1 - Champagne Dom Pérignon 1973, 2 - Domaine de la Forêt Sauternes Preignac 1920, 3 - Château Canon La Gaffelière 1959, 4 - Chablis Fourchaume A. Regnard & Fils 1959.**

Mon vote est : **1 - Domaine de la Forêt Sauternes Preignac 1920, 2 - Champagne Dom Pérignon 1973, 3 - Chablis Fourchaume A. Regnard & Fils 1959, 4 - Château Canon La Gaffelière 1959.**

Sur un menu extrêmement simple puisque je n'ai en ce local qu'un embryon de cuisine, on se rend compte que lorsque les vins sont de haut niveau, et ils le furent tous, on peut faire un repas de haute gastronomie. Le plaisir de revoir mes amis est doublé du plaisir de leur offrir une expérience gastronomique mémorable. Vive la vie qui revit.

Amicales salutations de François Audouze