



wine-dinners

04 octobre 22

Bulletin 964 – François Audouze - 1

Le grand dîner du 15 août et le comportement des vins le lendemain, dîner avec des amis gourmets et déjeuner avec un archéologue passionnant.



Le 15 août est traditionnellement le point culminant de notre été.
Le choix des vins en témoigne.

Nous serons huit au **dîner du 15 août** dont les six du dîner du 14 août et deux amis. J'ai ouvert les vins de 15 heures à 16 heures et comme hier les bouchons gémissent ou crissent, semblant souffrir de mes tractions. Tous les bouchons viennent entiers et ont des parfums rassurants. Les plus belles senteurs viennent de l'Yquem et du Penfolds et les plus subtiles sont celles de La Turquie.

Il restait du **Champagne Pierre Péters Cuvée les Chétillons Blanc de Blancs 2009** que j'ai servi en priorité à nos amis non présents hier. Le champagne a gagné en largeur et se montre beaucoup plus plaisant.

Le **Champagne Salon magnum 1997** est un de mes chouchous parce qu'il y a une histoire qui m'attache à lui. Lorsque Didier Depond, président des champagnes Salon et Delamotte a organisé le premier cocktail pour la commercialisation du 1997, je lui ai dit que je ne le sentais pas au niveau d'autres années. Il m'a répondu : « tu verras ». Et j'ai vu qu'il avait raison. Je suis content d'avoir eu tort et j'adore ce millésime. Dès la première gorgée, on sent que le champagne est grand, noble, large

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

et impérial. Il est complexe et frais, avec une longueur extrême, mais je dois dire que j'en attendais plus car je le mets très haut dans mon Panthéon mémoriel.

L'apéritif consiste comme hier en olives de Kalamata, anchoïade, poutargue, foie gras, gouda au Pesto, jambon ibérique, chips à la truffe et autres. Le plus bel accord si naturel est une nouvelle fois avec l'anchoïade.

Le menu du 15 août est : comparaison de deux caviars, l'oscière prestige de Kaviari et le Baeri de la même maison, avec pain et beurre / pomme de terre avec de caviar Baeri / coquilles Saint-Jacques avec du lomo ciselé / morilles de l'Oregon / filets de pigeon / fromages, de chèvre, saint-nectaire, camembert Jort / stilton / escalopes de mangue crues.

Le **Corton Charlemagne Bouchard Père & Fils 2008** avait à l'ouverture un parfum prometteur. Il a maintenant un parfum d'une force infinie. C'est comme une explosion de senteurs. Ce vin est un guerrier généreux. Il a un fruit fort, convainquant. Il est solaire. C'est un grand vin poussant à l'optimisme. Il est parfait avec les coquilles Saint-Jacques.

La **Coulée de Serrant Madame Joly 1988** a une énergie et une puissance que je n'attendais pas à ce niveau. Il est puissant mais charmant. Il est subtil et se marie idéalement avec les imposantes morilles de dimensions inconnues en France.

Le **Château Pape Clément 1982** m'était apparu un peu incertain à l'ouverture. Il a du mal à s'assembler mais le pigeon lui permet de briller. Il a la persuasion d'un grand vin. On devine ses complexités qui ne s'expriment pas totalement.

Le **Clos des Fées Hervé Bizeul Côtes de Roussillon Villages 2001** annonce 15° et l'on voit bien que c'est une bombe. Mais une bombe civilisée car il sait être aimable et subtil. J'aime ce vin pour sa franchise.

Le **Grange des Pères Vin de Pays de l'Hérault 2004** a été bu au dîner de la veille et il en reste presque une moitié que nous goûtons en même temps que la **Côte Rôtie La Turquie Guigal 1992**. Il ne me faut pas beaucoup de temps pour voir l'immense écart entre le vin de l'Hérault et La Turquie si extraordinaire. Le 2004 est plaisant et bien construit, mais le 1992 est sur une autre planète. Généreux, puissant et d'extrême élégance. Il sait être velours, délivrant ses complexités subtilement avec un charme infini. Plusieurs de mes amis le classeront premier.

Le **Penfolds Grange Australie 1997** est stratosphérique et là, j'assume mon manque d'objectivité. Ce vin, c'est un voyage dans l'infini. Il est large, kaléidoscopique, changeant sans cesse. Un amour de vin. Les fromages, dont le Jort, lui conviennent parfaitement.

Le **Château d'Yquem 1989** est plus fort et plus sucré que le 1990 bu hier. Il a le charme d'Yquem mais un peu exacerbé. Beaucoup de mes amis préférèrent ce 1989 mais ma femme, qui ne boit pas, sauf Yquem, annonce qu'elle préfère le 1990 plus fluide et plus romantique. Je suis de son avis.

L'Yquem accompagne bien le stilton et l'accord avec la mangue est saisissant. Il est fusionnel. On ne sait pas si l'on est en train de « boire » la mangue ou de « manger » l'Yquem. Cet accord émeut tout le monde. Il faut dire que la maturité des mangues est exceptionnelle de douceur et de générosité.

Les vins au niveau le plus élevé sont : **1 - Penfolds Grange 1997, 2 - La Turquie 1992, 3 - Yquem 1989, 4 - Corton Charlemagne 2008**. Viennent ensuite le Salon 2007 que j'attendais mieux classé, le très joli Clos des Fées et la charmante Coulée de Serrant.

Il y a un commentaire à ajouter à ce compte-rendu car nous avons bu les vins servis le 15 août au déjeuner du 16 août.

Le magnum de Salon 1997 que j'ai trouvé moins grand que le magnum de Salon 2007 montre maintenant un 1997 tel que je l'aime, porteur d'une émotion extrême. Il est parfait. Faut-il donc que j'ouvre les magnums la veille, puisque les Chétilons 2009 ont eu le même comportement ?

Le Clos des Fées 2010 est très nettement supérieur lui aussi, devenant particulièrement grand. Le Pape Clément 1982 n'a pas changé et on voit plus d'imperfections qu'hier. Le Penfolds 1997 continue d'être mon préféré, aux goûts exotiques indéfinissables. Les deux plus belles embellies concernent le Salon 1997 et le Clos des Fées 2010

Nous avons vécu un 15 août réussi, avec de grands vins et une cuisine d'une particulière justesse de mon épouse. La vie est belle.

Des amis gourmets viennent dîner à la **maison du sud**. Il y aura deux caviars à comparer sur du pain et du beurre, le caviar Baeri avec des pommes de terre, du cœur de saumon fumé, des fromages et un millefeuille.

Le **Champagne Dom Pérignon 1975** avait montré, six heures avant d'être servi, un discret pschitt et des senteurs prometteuses. Il est très ambré et dès la première gorgée, je suis conquis, tétanisé comme si je regardais un cobra. Il y a en bouche une saveur sphérique comme un bonbon de fruits exotiques jaunes. C'est un choc de bonheur. Le champagne est rond, long, charmeur, porteur d'extase. Je n'attendais pas un 1975 à un tel niveau. Il y a dans cette décennie des champagnes merveilleux comme 1973, 1971 et 1978. Ce 1975 joue dans la cour des très grands.

Le champagne est associé à une tarte aux oignons et le côté sucré des oignons crée un accord de continuité enthousiasmant. Il côtoie aussi un gouda aux grains de cumin et l'accord plus provoquant donne au champagne une vivacité nouvelle.

J'avais imaginé que ce Dom Pérignon accompagnerait aussi les caviars, mais comme je sens qu'il va très vite être à marée basse, je cours chercher un **Champagne Taittinger Comtes de Champagne 2005** que j'adore car il est d'un confort idéal avec une douceur charmeuse. Il va bien avec le gouda aussi l'idée me vient qu'au moment des fromages, on mange le gouda en buvant l'eau-de-vie de cumin 1943 que m'avait offerte le regretté Jean Hugel.

Nous passons à table et comparons le caviar osciètre prestige et le caviar Baeri sur du pain et du beurre. Le Baeri se montre très au-dessus d'autres dégustations de ce caviar faites à la Manufacture Kaviari. Les deux caviars font jeu égal, avec des personnalités différentes. Le Dom Pérignon cohabite volontiers avec l'osciètre alors que le Comtes de Champagne convient au Baeri.

La pomme de terre au caviar Baeri du fait de sa douceur est mise en valeur par le Dom Pérignon. Pour le cœur de saumon fumé, les accords sont moins évidents. Un vin blanc riche eût été plus approprié.

Pour les fromages, je sers un **Rimauresq Côtes de Provence 1983** que j'avais ouvert huit heures auparavant. J'avais trouvé son parfum très discret. Il ne l'est plus. Ce vin est glorieux. Il exsude l'olive noire et la garrigue. Il est généreux, typé, provençal et sa longueur est belle. Ce vin de 39 ans n'a aucun signe d'âge. Au niveau parfait dans le goulot, c'est le gendre idéal. Je conseille toujours aux amateurs qui ont de la place disponible en cave d'acheter des vins du sud, Bandol ou Côtes de Provence et de les laisser dormir au moins vingt ans, car ils expriment alors un charme qui les met au niveau des grands vins du Rhône.

Sur le gouda aux grains de cumin **P'eau-de-vie de cumin 1943** se montre idéale, vivante. Comment cet alcool peut-il être aussi limpide que de l'eau de source ? Il est plus délicieux que lorsque j'avais ouvert la bouteille il y a bien longtemps. L'accord avec le gouda est magique.

Les bouteilles se vident à belle allure aussi j'ouvre un **Champagne Krug Grande Cuvée sans année**, qui n'a pas de numéro d'édition et qui n'a pas de code sur l'étiquette du dos de la bouteille. Il a donc des champagnes qui doivent en moyenne dépasser les vingt ans. Ce champagne a tout d'un édile provincial. Il est distingué, courtois, malicieux et ne manque pas d'esprit. Il n'a rien de révolutionnaire et sait se tenir dans toutes les situations. Il accompagne aimablement un millefeuille à la crème délicieuse.

A part l'étonnante eau-de-vie de cumin qui est hors concours, deux vins sont d'un niveau exceptionnel, le Dom Pérignon 1975 et le Rimauresq 1983. Ce fut un beau dîner d'amitié.

David Djaoui est un archéologue d'Arles qui a organisé une exposition au Musée d'Histoire de Marseille dont le thème est « **On n'a rien inventé** » montrant que du temps des romains le niveau de connaissance de l'œnologie et de la gastronomie était extrêmement élevé. Il m'avait contacté et je lui avais prêté six bouteilles anciennes vides qu'il avait lui-même choisies dans ma cave parisienne pour l'exposition de 2019. Le Covid étant passé par là, c'est seulement maintenant que David vient me rapporter les bouteilles dans ma maison du sud.

C'est l'occasion de déjeuner ensemble. L'apéritif sera de Pata Negra, gouda au cumin et mimolette. Le menu simple sera poulet avec un écrasé de pommes de terre à l'huile, camembert Jort et tarte au citron.

Le **Champagne Pommery 1989** avait un pschitt significatif lorsque je l'ai ouvert de bon matin. Sa couleur est d'un bel ambre doré. Son parfum est agréable, racé. En bouche c'est un bonheur et David Djaoui prend conscience du monde qui sépare les champagnes anciens des champagnes très / trop jeunes. Quelle douceur, quelle rondeur ! Je suis enthousiaste devant un tel plaisir. Avec le jambon, c'est un régal.

Nous sommes un mardi et le **Rimauresq Côtes de Provence 1983** avait été ouvert vendredi dernier. C'est donc avec circonspection que je sers ce qui reste de ce vin. Et je suis surpris de voir qu'il est encore vaillant, joyeux et agréable à boire. Si l'on cherche la petite bête, on sent effectivement une petite amertume dans le finale, mais globalement c'est une heureuse surprise, car le vin élargi a gardé sa typicité.

Le **Châteauneuf-du-Pape Domaine Pauljean 1971** a un niveau à 4 centimètres du bouchon ce qui est un très beau niveau. Le nez à l'ouverture était suffisamment prometteur. Le parfum est maintenant parfait. Dès la première gorgée je suis réjoui et je remercie le Rimauresq car il met en valeur le Pauljean. Il y a en effet un fruit puissant dans le Châteauneuf que le Côtes de Provence n'a pas et on se régale de ce fruit entraînant. Un délice. 1971 est une superbe année et ce vin en profite. Quand je pense que ce vin a 51 ans, ça paraît incroyable car il a une vivacité idéale.

Vega Sicilia Unico n'a plus le monopole de l'accord avec un camembert Jort, car l'accord du Jort avec le Pauljean est superbe.

Rien ne pouvait s'associer à la tarte au citron sauf nos discussions passionnantes sur le doute scientifique qui est le comportement indispensable aux chercheurs scientifiques et l'humilité, indispensable aux amateurs de vins.

De ce repas, c'est le Pommery 1989 qui m'a donné la plus grande émotion.

David Djaoui est passionnant dans un domaine qui fait rêver et je rêve de recommencer une complicité pour une de ses prochaines expositions.

Amicales salutations de François Audouze