



wine-dinners

16 janvier 06

Bulletin 165 – François Audouze - 1

pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com



Bulletin n° 165

Vins bus dans le Sud, des réveillons, mais on parle ici surtout de cuisine, de belle cuisine.

Magnifique bouteille de **Monbazillac 1962**. L'esthétique du contenant ajoute au plaisir du contenu. La couleur est influencée par celle de la nappe. Ce n'est pas fidèle, mais qu'importe !

Dans le Sud, nous jouons aux cartes avec des amis. Un **champagne Charles Heidsieck mis en cave en 1996** est, à l'évidence, un bel exemple de l'excellence du champagne. Car il est simple, sans complication excessive, se boit avec plaisir et sa trace affirmée ravit le cœur. Le **champagne Salon 1985** que j'ouvre à la suite a un nez poussiéreux, et en bouche, c'est une déception. Il y a bien sûr tout le talent de ce fort raisin, mais il n'y a pas l'inspiration, pas l'âme de Salon. Lors d'une revanche aux cartes, le **champagne Dom Ruinart 1990 rosé** confirme, s'il en était besoin, l'impression et l'admiration que j'avais ressenties lorsque je l'avais découvert lors d'un dîner au siège de Dom Ruinart. Magnifique rosé joyeux et dense.

Le réveillon de Noël allait donner une nouvelle chance à Salon, qu'il a saisie de façon magistrale. Cette bouteille du même carton, un **Salon 1985**, a un nez discret mais expressif. En bouche, ce n'est que du bonheur. La puissance est là comme dans la précédente bouteille, mais cette fois-ci le champagne parle. Il y a des évocations de fruits roses, de fraises des bois, de pêches fraîches, ce qui, par opposition à la force vineuse, crée des sensations purement excitantes. Sur des petits toasts aux anchois assez doux ou aux tomates confites, c'est un vrai plaisir. Les rouges avaient été ouverts à l'avance, bien sûr, et pendant l'apéritif, j'ouvre un **Côtes du Jura blanc, château La Muyre 1969**. La cire est extrêmement dure. Dès que je l'ai enlevée, le bouchon encore en place est traversé par des senteurs capiteuses où la noix abonde. La force évocatrice de ce vin traverse le bouchon ! Sur un amuse-bouche, petite omelette aux cèpes, le blanc s'échauffe, il expose des saveurs magiques de complexité. Que j'aime ces vins du Jura ! Ma bru

n'aime pas, parce que c'est spécial. Mais quelle animalité énigmatique. J'adore. Et sur deux foies gras l'un frais et l'autre cuit, quelle merveilleuse excitation de goûts infinis. Un bonheur.

Les beaux pavés de biche sont accompagnés de deux purées. L'une de pommes de terre, l'autre de betterave et truffe, ce qui réjouit la chair juteuse. **La Croix Saint Georges, Pomerol 1975 en demi-bouteille** est strictement adapté à la viande. Et les voyants d'un accord parfait s'allument : le vin a capté la chair de la biche grâce à la discrète betterave. Magnifique accord. J'ai ouvert aussi **Château Lafite-Rothschild 1987** d'une bouteille dont j'ai oublié l'origine. Pourquoi cette bouteille n'a-t-elle ni étiquette ni capsule, le nom se lisant sur le bouchon ? S'agit-il d'une réserve personnelle que j'aurais achetée ? Je ne sais pas. Toujours est-il que le vin explose en bouche d'une puissance bien inhabituelle pour ce millésime. Le vin est chaud, lourd, capiteux, velouté, avec un bois fort expressif. Manifestement un grand vin. On me dirait que c'est Opus One, je n'en serais pas étonné. Le Pomerol se mariait mieux à la biche. Le Lafite se buvait pour lui-même, vin de grand charme très réussi. Il accompagna le fromage et le dessert avec justesse.

Pendant que le repas se déroulait, je pensais à tous les comptes-rendus que je lis sur des forums. C'est la débauche, l'orgie, avec l'accumulation d'étiquettes plus prestigieuses les unes que les autres. Dans de tels marathons, La Croix Saint-Georges 1975 en demi-bouteille serait complètement ignoré. Pas un cil, pas une papille ne repèrerait cette incongruité. Or dans ce repas, je vais classer en tête le Côtes du Jura 1969, suivi du La Croix Saint-Georges 1975, devant Salon 1985 et Lafite 1987, sachant que la valeur intrinsèque est en faveur du Salon, mais le bonheur de ce soir est du côté du blanc du Jura. On se procure plus de plaisir quand on cherche à profiter des vins que quand on cherche à les disséquer comme cela se passe dans ces exercices où l'analyse prime sur la jouissance. Ces quatre vins de divers niveaux étaient là au bon moment. C'est tout ce qu'on leur demande pour qu'un réveillon soit réussi.

Le lendemain, le Lafite 1987 était redevenu vraiment Lafite et vraiment 1987. Pas de doute possible. Etrange différence entre ses deux aspects. Un chaleureusement brillant le 24 décembre et l'autre plus strict le 25 décembre, comme son millésime le justifie.

Le deuxième dîner de Noël commence par un champagne immense. Je n'ai jamais été vraiment touché par la grâce de cette marque de champagne, mais là, c'est vraiment une révélation. Le **Cristal Roederer 1993** est d'un charme invraisemblable. Ce qui frappe immédiatement c'est l'équilibre gracieux entre toutes ses composantes. Il sait être floral, il sait être délicatement vineux, si ce concept peut exister, il a une longueur joliment mesurée. En fait, il a toutes les caractéristiques d'une Miss Monde, dont tous les attributs de la fémininité sont présents, mais sans excès. Ce très grand champagne nous a ravis.

Une crème mêlant betterave et une évocation d'anchois a permis au Côtes du Jura 1969 de la veille de confirmer son insolente sérénité. Quel charme, quelle complexité gustative. On pourrait se satisfaire de ne boire que ce vin là. Les coquilles Saint-Jacques au caviar oscière accueillent un **Chablis Grand Cru Blanchot domaine Vocoret 1996** qui décline la parfaite définition du Chablis. Ce vin est précis comme un dictionnaire. Le beau Chablis, qui n'est beau que quand il est grand, est exprimé de façon généreuse, un peu sérieuse dans ce vin fort adapté au plat très typé où se mêlent le sucré de la coquille crue et le salé intense du caviar.

Ma femme ayant copié chez Bruno sa recette de pommes de terre à la crème et à la truffe, nous dégustons un plat d'un charme fou. Le **Petit Village Pomerol 1992** ne peut pas trahir qu'il vient d'une année assez faible. Mais Pomerol est Pomerol. Il a de la séduction à revendre. Il décochera quelques flèches de plaisir, sans vraiment créer une émotion durable.

J'avais ouvert quelque six heures avant une **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1996** mais nos fatigues étaient trop fortes. Nous trempâmes nos lèvres dans ce breuvage divin, sentant toutes les promesses de perfection. Mais l'heure de la retraite avait sonné. C'est demain que brillera cette icône.

Le lendemain donc, sur un chapon discrètement farci d'ail, La Landonne va montrer toute l'intensité de son génie. Ce qui frappe, c'est l'extrême simplicité du message. Tout paraît facile comme la voix précise de Frank Sinatra, qui charme sans que ce chanteur ait besoin de pousser la note. Le contraste avec les bourgognes est saisissant. On pourrait dire que certains grands bourgognes sont des Noureev quand les

grandes Côte Rôtie sont des Fred Astaire. C'est simple, le message est compréhensible par tous, mais c'est parfait. J'ai reconnu la petite amertume de fin de bouche, marque d'un bois un peu austère, que j'avais ressentie comme une signature pendant la dégustation thématique lors de ma visite à Ampuis. Cet indice permet de penser que ce vin vieillira bien et sera encore plus redoutable dans une dizaine d'années.

Après trois soirs de célébrations de Noël nous n'avions toujours pas ouvert les liquoreux que j'avais prévus. La fatigue en est la cause. Il est temps de voter pour ces vins de Noël et les votes furent disparates mais concentrés surtout sur trois d'entre eux : le champagne Cristal Roederer 1993 dont l'élegance magistrale a ravi nos coeurs, la Côte Rôtie La Landonne Guigal 1996 car c'est du soleil généreux en bouche, vin de joie, et le Côtes du Jura blanc château La Muyre 1969 car c'est sans doute celui qui a la palette aromatique la plus complexe, appel d'une cuisine de folle création. Une mention spéciale mérite d'être faite à La Croix Saint-Jacques 1975 en demi-bouteille qui a étalé des sérénités de Pomerol d'une justesse rare. Si à ce stade on ne cite toujours pas Salon 1985, vin divin mais que je connais sur le bout des lèvres, c'est que les vins couronnés de votes étaient diablement bons.

Une idée avait pris corps. L'ami qui nous avait enseigné l'art de Marc Veyrat viendrait cuisiner dans notre maison du Sud pour le réveillon de la Saint-Sylvestre. Il arrive par avion, les bras chargés de cadeaux. Il est donc opportun d'ouvrir un **champagne Salon 1988**. Très différent du 1985, il est d'une rare élégance. Il est évidemment puissant, mais ne le montre pas. Il préfère décliner des parfums et des saveurs de pure distinction. Un très grand champagne floral, fruits frais, charmes orientaux. L'option de la poutargue va le typer, sans lui enlever une once de charme. Seule la longueur est à peine affectée.

Une omelette au foie gras et cèpes va se marier à ravir avec un **Pavillon sec du Château Guiraud 1964**. L'étiquette est amusante, car son design est assez primaire. Mais elle est aussi assez gravement mensongère, car on met en avant : « premier grand cru Sauternes », alors que ce vin sec ne l'est pas. C'est un peu comme si Mouton-Cadet écrivait « premier grand cru classé ». En fait ça n'a pas d'importance, car ce vin est extrêmement bon. Très expressif, citronné, fruits jaunes, il montre une forte empreinte en bouche et une longueur rare. Vin de grand plaisir comme le fut le Côtes du Jura blanc 1969, il émerveille par son insistance en bouche. J'aime quand de tels petits vins brillent au moment opportun.

Le matin, à J-2 du réveillon de fin d'année, j'organise un briefing pour définir les accords, les plats, les achats et les approvisionnements. Les bouteilles de ce dîner sont montrées, pour que l'on sente ce qui va leur convenir. La Mission Haut-Brion que je situe vers 1915 appelle obligatoirement une truffe, c'est le consensus unanime de notre conseil d'administration. Je suggère pour le Gilette crème de tête 1949 des mangues et des agrumes, pamplemousse rose par exemple. Notre chef ami a envie d'essayer ce soir un dessert. L'idée séduit. Je range les bouteilles, les plans sont faits.

Nous voilà le soir. Sur une pissaladière, tarte aux oignons agrémentée d'olives, anchois et autres goûts provençaux, le **champagne Charles Heidsieck mis en cave en 1996** glisse fort aimablement. Champagne agréable, sans histoire, qui se boit bien. Mieux que cela, c'est un grand champagne.

Le faux-filet venu de Paris provient d'une limousine de l'Aveyron élevée en liberté. La viande a rassis cinq semaines. Des tagliatelles de courgettes au thym citronné et un jus provençal donnent à cette viande au goût intense une originalité rare. Le **Mas de Daumas Gassac rouge 1999** est d'un fruit chantant. On sent le cassis et la mûre qui dansent en bouche. Mais c'est le thym citronné qui met en valeur le vin, le rendant d'une émotion qui se combine astucieusement au discours des fruits joyeux. En bouche le vin est beau. On ne peut pas imaginer à quel point le thym citronné l'a encouragé.

C'eut été dommage d'essayer le vin suivant sur la viande. Des fromages dont certains étaient adaptés, mais surtout des restes de la pissaladière ont accompagné le **Terrebrune, Bandol 1990**, animal, intense. Le fruit n'est plus là. Le vin s'est développé, a pris une trace un peu austère. Mais quel grand vin. Il a simplifié son message, comme le graphisme d'un Gauguin qui résume la sensualité d'une femme, et il en est encore plus grand. Selon les circonstances, on jugerait l'un des rouges devant l'autre. Point n'en est besoin. En fait, le Terrebrune est plus majestueux. Mais la pétulance généreuse du vin de l'Hérault lui donne un charme rare.

La mangue, qu'il fallait bien essayer avant le réveillon, tout prétexte est bon, se présente sous la forme d'un millefeuille de mangues poêlées et pamplemousses roses au miel d'acacia, coulis exotique amer. Et le **Monbazillac Louis Bert 1962**, bouteille d'une beauté absolue (voir photo), par l'étiquette au design étonnant et la couleur intense de son liquide doré trouve dans le plat la même exactitude que celle que l'on avait ressentie dans l'alliance du homard de Yannick Alléno avec un divin Duhart-Milon 1962. Tiens, c'est la même année ! Le Monbazillac, s'il était jugé dans des jurys froids et cliniques serait analysé comme léger, simple, limité en puissance et en trace. Là, avec ce dessert absolument divin, celui qui centré sur des goûts primaires, sait servir le message des vins, le Monbazillac devient sublime. Quand on a la bouche vide, si l'on siffle l'air avidement dans le palais, on est incapable de dire si le goût que l'on ressent est celui du dessert ou du vin, tant l'osmose est parfaite.

Comme pour me narguer, comme pour afficher la fierté du créateur, mon ami déclara : je ne refais jamais deux fois le même plat. Tu auras autre chose dans deux jours sur le Gilette 1949. Je tenais une perfection. Je devrai donc attendre si un tel succès peut se reproduire. Nous verrons.

Nous avions précautionneusement gardé pour le déjeuner suivant la moitié du Monbazillac. Le chef le sent pour se remettre en tête son organigramme. Il nous sert des foies gras poêlés et coings, émulsion à la mandarine qui sont la représentation la plus exhaustive d'un vin qui aurait pu être liquoreux mais avait laissé son sucre en chemin. L'accord est éblouissant. C'est sublime. Et l'on voit à quel point une cuisine exacte permet à un vin de devenir grandiose. Le plat l'a vêtu d'habits de lumière. Ce Monbazillac 1962 fut, sur une mangue et aujourd'hui sur un foie gras, un vin de bonheur.

Le soir, veille du réveillon, les envies culinaires sont déjà follement débridées. Un foie gras cru sur du simple pain se grignote sur les premières gouttes d'un **champagne Salon 1995 en magnum**. Le champagne, juste ouvert, est un jeune homme bien poli. Très BCBG, le foie gras le rassure, sans le faire sortir de son conformisme ouaté. Nous passons à table et des huîtres n°2 de Quiberon de pleine mer font éclater le Salon. Je deviens fou, tant l'iode et le sel propulsent le Salon dans des séductions de première grandeur. Que cette association est grande ! Le Salon 1995 est évidemment un gamin, mais la taille magnum le rend accessible. Et cette huître ! Quel accord incomparable. Les mêmes huîtres, mariées à un sabayon de camembert à la cardamome font surgir de nouvelles saveurs d'un champagne prêt aux accords les plus compliqués. La cardamome donne au Salon une longueur extrême.

Le dos de chevreuil de Sologne, sauce aux olives noires et groseille, purée de céleri rave, d'une incomparable dextérité, va côtoyer deux vins. Le **Rimauresq, Côtes de Provence 1993** est un vin au fruité expressif. C'est la chair d'une grande perfection qu'il adore. Et le **Bandol, Moulin des Costes 1983**, d'une animalité affolante, et d'une belle justesse, a épousé la groseille. L'olive noire est évidemment son compagnon naturel. On le sent vibrer sur la viande délicieuse. Mais la folie vient de la groseille. Quelle jouvence culinaire ! Et ces deux vins du Sud, si complémentaires, ont chacun capté une composante du plat. La chair pour l'un, la groseille pour l'autre. Et le céleri adoucit tout cela.

Des fromages font appel à d'autres caractéristiques de ces grands vins du Sud, et le dessert arrive. Poêlée de coings, caramel d'absinthe, tuiles au miel d'acacia. Le champagne Salon 1995 va s'imposer lentement, car il faut que nos palais s'adaptent. Et quand on a compris que c'est l'absinthe qui sublime le Salon, alors on savoure un moment d'extase.

Ce soir ce n'était pas les vins qui avaient la vedette, mais les vins par les accords. L'huître sur le Salon est un choc total, un coup de poing dans le cœur. La groseille sur le Bandol 1983, c'est un instant de bonheur pur. Et l'absinthe qui révèle le Salon, c'est l'atteinte d'un nirvana culinaire. Ce soir, les vins avaient besoin d'un partenaire. Mon ami était là.

Amicales salutations de François Audouze