



wine-dinners

14 juin 07

Bulletin 229 – 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

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Ce **Ridge Montebello 1981** est un cadeau d'un amateur australien, qui a particulièrement brillé lors d'un déjeuner amical raconté ici.

### Bulletin n° 229

Belote et champagne, dîner à l'Hôtel des Roches, déjeuner cosmopolite chez Yvan Roux, déjeuner au restaurant Laurent et dégustation de quelques 2006 au Cercle Interallié.

Des partenaires de belote méritent un **magnum de Laurent Perrier Grand Siècle**. Le champagne a gagné quelques mois de cave et s'arrondit fort agréablement. Un **Dom Pérignon 1998** est aussi fort agréable, et il n'est nul besoin d'opposer ou de comparer les deux champagnes qui ont chacun leur charme propre. Il est assez agaçant de constater que ce sont les femmes qui gagnent.

Des amis viennent passer quelques jours dans le Sud invités par d'autres amis. Ils ont ensemble loué un catamaran pour leur séjour. La solution trouvée pour les rencontrer, c'est d'aller dîner à **l'Hôtel des Roches** à Aiguebelle près Lavandou, les deux couples d'amis venant par la mer et nous par la terre. Ce qui donne l'opportunité de retrouver la belle cuisine de **Matthias Dandine**. Le personnel de l'hôtel a fait la navette entre leur bateau et la terre ferme et recommencera dans la nuit noire après le dîner.

Notre table domine la mer qui est fort agitée depuis plusieurs jours. Pour effacer tout goût salin que nos lèvres pourraient avoir gardé de l'exposition au vent marin, rien de tel qu'un **Champagne Pol Roger extra cuvée réserve** (non millésimé). Ce champagne joue son rôle mais je ne lui trouve pas une émotion infinie. Le reste du **Champagne Dom Pérignon 1998** de la veille, que j'avais pris dans ma musette, montre un écart de séduction entre les deux champagnes, au profit du rescapé d'hier. Ceci semble indiquer que le Pol Roger est un champagne à faire vieillir, comme le Krug Grande Cuvée. Notre repas sera l'occasion de s'amuser à comparer trois vins de 1990. Voici le menu concocté par Matthias Dandine : amuse-

bouches, brick à l'huître, langouste aux morilles, daurade aux beaux yeux en croûte de sel, fromages et macarons.

En face de nous, trois verres : **Château Pibarnon Bandol 1990, Châteauneuf-du-Pape Le Vieux Télégraphe 1990, Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel 1990**. Nous virevoltions, passant de l'un à l'autre avec un infini bonheur. Chaque vin a son espace de perfection par rapport aux deux autres. Le Bandol est vraiment fait pour la daurade, Le Vieux Télégraphe et le Beaucastel s'amusent sur la langouste. On pourrait bien sûr faire apparaître des écarts entre ces vins, mais à quoi bon. Ils sont riches, heureux, épanouis en bouche. N'est-ce pas cela qui compte.

Un australien qui contribue (en français dans le texte) sur le forum de Robert Parker m'annonce sa visite en famille dans le Sud de la France. Il est prévu que nous l'accueillions dans notre maison du Sud en même temps qu'un amateur de vins hollandais d'un autre forum accompagné de son fils. Tout ce groupe arrive à l'heure de l'apéritif et j'ouvre un **Champagne Salon en magnum 1995**. Etait-ce l'importance du groupe, je n'ai pas trouvé dans ce grand champagne l'émotion que j'éprouve habituellement. Il lui manque sans doute quelques années de cave car il n'est pas impossible qu'il connaisse en ce moment un léger repli.

**Yvan Roux** nous a dressé une table face à la mer et nous a fait l'immense plaisir de n'accepter aucun autre convive. Nous allons être seuls à profiter de son talent. La cuisine étant ouverte sur l'espace qui nous est réservé, nous avons tout loisir d'admirer ce qu'Yvan a préparé avec sa générosité coutumière. Nous prenons force photos et Yvan nous coupe des tranches de Pata Negra qui accompagnent les restes des vins de la veille, le Château Pibarnon Bandol 1990, doux, civilisé, soyeux, charmant, trouvant sa place exacte en bouche et le Châteauneuf-du-Pape Domaine du Vieux Télégraphe 1990 hautement expressif, talentueux, et vibrant de l'accord avec le jambon gras.

Nous nous asseyons à la grande table donnant à tous une belle vue sur les îles et la presqu'île, et nous commençons par **Châteauneuf du Pape "Pure" domaine La Barroche 2004** sur des asperges et du poisson quasi cru. Le « Pure » est une bombe. Il a un taux d'alcool extrêmement élevé que je situerais au dessus de 15° mais il est élégant, franc, facile à vivre, et en aucun cas excessif. Comme je savais que mon ami hollandais Harry, qui prépare un livre sur les Châteauneuf-du-Pape, viendrait avec des vins surpuissants, j'ai apporté « **R** » de Rimauresq, **Côtes de Provence 2003**. Ces deux vins sont dans la même ligue, des vins à réveiller les maures. J'ai trouvé que le spectre aromatique du vin régional est plus large que celui du vin papal. Les deux vins sont bons, même s'ils n'appartiennent pas vraiment aux types de goûts que je recherche.

Nous avons sur table de fines tranches de poisson juste poêlées avec des fleurs de courgettes. Sur ce plat et sur le Saint-pierre, c'est l'occasion de goûter **Ridge Monte Bello Cabernet Sauvignon 1981**, cadeau de mon hôte australien et **Châteauneuf-du-Pape Domaine de Saint Préfert 1990** de Mr Serre que j'ai pris dans ma cave. Le charme du Châteauneuf est certain, avec une belle personnalité, mais c'est le Ridge qui me conquiert, faisant de l'ombre au Saint-Préfert. Ce Ridge est si beau ! Il a de la douceur, du sucré, sur un corps solide et structuré. Ce nouvel ami ayant demandé que j'ouvre son second cadeau, le **Dominus de Christian Moueix 1987**, je le fis, mais ce ne fut pas un service à lui rendre, car le Dominus apparaît strict, fermé, sans référence californienne, offrant plutôt des accents de Pomerol, ce qui ne surprend pas.

Yvan nous prépara à ma demande des tranches de mangue juste poêlées qui firent avec **Château d'Yquem 1986** un numéro de trapézistes coordonné au millième de seconde. Mes amis n'en reviennent pas.

Sur le dessert au chocolat, où la croûte solide enserre un fondant le **Maury La Coume du Roy 1925** conclut cette « séance » où ce sont les accords qui comptent plus que les valeurs intrinsèques des vins.

Ce déjeuner ayant bien duré quatre heures, nous entreprîmes avec les enfants des uns et des autres de jouer au tennis ce qui acheva de me tuer. Les amis australiens nous quittèrent et nous restâmes avec nos hollandais. Il y avait assez de vins à finir. Le champagne Salon a gagné de l'ampleur, le Saint-Préfert est nettement plus épanoui et expressif, alors que le Dominus reste ronchon. Ma femme refit quelques tranches de mangue pour que nous nous pâmiions de nouveau sur le reste d'Yquem 1986.

Ce fut intéressant de rencontrer des amateurs de vins avec qui j'échange sur la Toile. L'atmosphère est dans ces cas-là immédiatement chaleureuse, comme si nous nous connaissions de toujours. Le Ridge, qui m'évoque par certains aspects le charme de Vega Sicilia Unico fut la vedette de cette journée.

En plusieurs occasions, j'avais rencontré le directeur de l'une des plus grandes revues du vin en France. Nous trouvant voisins de table au dernier dîner au château de Beaune où furent servis des vins légendaires de la cave de Bouchard Père & Fils, nous convîmes de nous revoir. Je l'invite au **restaurant Laurent**. Arrivant, comme souvent, très largement avant mon convive et ayant le choix des armes, je cherche dans la belle carte des vins de quoi faire une expérience intéressante. Je demande à Ghislain de préparer un **Clos Sainte Hune, riesling Trimbach 1976**, d'une année que j'affectionne, et nous déciderons du deuxième vin quand mon invité sera là.

Je propose que nous prenions l'araignée qu'**Alain Pégouret** prépare si élégamment, et que nous fassions l'expérience d'associer un pigeon avec des vins blancs. Philippe Bourguignon, le remarquable directeur de cet endroit sourit de l'essai que je veux faire et dit : "ça peut marcher". Je choisis un **Bienvenue Bâtard Montrachet Domaine Leflaive 1999**.

Le Sainte-Hune apparaît un peu trop froid, aussi le premier contact est acide et glycériné. Mais la couleur est tellement belle, de prune dorée, que ce vin promet d'être grand. Et quand il s'épanouit dans le verre, il devient intemporel, d'un équilibre rare et d'une structure d'une logique profonde. C'est un vin de perfection que l'araignée élargit encore. A ce stade, nous sommes heureux.

Le Bienvenue a une couleur plus pâle tendant vers le jaune citron. Son nez est d'une diversité fantastique. En bouche, sur le pigeon, il trouve un accélérateur de complexité ce qui me comble d'aise. Mon camarade d'essai n'est pas aussi convaincu de la pertinence de la combinaison, mais à mon goût, c'est une association osée que j'adore. Ce Bienvenue a une variété de palais qui est très supérieure à celle de beaucoup de Montrachet. Il n'a pas le corps et la puissance d'un Montrachet, le sommet de la gamme des blancs de Bourgogne, mais il compense par l'extrême largeur des directions gustatives explorées. C'est manifestement un très grand vin, élégant, romantique, jouant sur sa subtilité.

Nous finissons les deux vins sur des fromages et sur des mignardises. Le restaurant Laurent est un endroit au confort naturel. Il est évident qu'il n'eût jamais dû perdre sa deuxième étoile. Nous étions dans le jardin au charme rare. Le service est parfait, l'équipe souriante. Une attention qui montre où nous sommes : sachant que le pigeon serait goûté sur des blancs, Philippe Bourguignon a fait ajouter des morilles au plat. C'est au Guide de s'apercevoir qu'on est là au paradis.

Devant organiser l'un de mes dîners, le 88<sup>ème</sup>, au même restaurant Laurent, je peux accepter une invitation de vignerons à venir goûter leurs vins au **Cercle Interallié**. Le nombre de vignerons est limité mais le lieu est magique lorsqu'il fait beau. Je vais donc goûter des 2006 présentés à des journalistes et des professionnels. Ayant fini d'ouvrir les bouteilles et le cœur en paix, je vais à pied au Cercle Interallié dans ma tenue de préparation des vins : jean et polo. J'imaginais que le protocole du Cercle se détendrait lorsqu'il s'agit de vin, mais pas du tout. Ce que j'ai apprécié, c'est qu'André Fournet, le directeur du cercle, traite le sujet avec humour. Il me fit traverser le jardin somptueux, très semblable à celui qui abrite les canards du Président de la République, et

je sortis par une porte dérobée pour revenir quelques minutes plus tard dans mon costume de scène, avec cravate, pour aller déguster quelques grands vins.

Il y a ici quatre producteurs de saint-émilion et Pomerol, Château Rouget, Château La Conseillante, Clos-Fourtet et L'Angélus. Les 2006 sont présentés avec un aîné qui est 2001 pour les uns et 2004 pour les autres.

Ce qui m'a frappé dans cette dégustation c'est que pour chaque domaine, le 2006 est nettement meilleur que le même vin de l'autre année. Nous sommes en mai, les vins ont sept à huit mois et mûrissent en barriques. Cet instant de leur parcours est peut-être celui d'un épanouissement spontané de printemps. A ce stade en effet non seulement ils sont buvables, mais on les verrait bien à table, confrontés à des plats généreux.

Le **Château Rouget 2006** est fort agréable, et le **2001** me fait une belle impression. En revanche le **Château La Conseillante**, vin que j'apprécie énormément et présenté par sa charmante propriétaire paraît assez ingrat aussi bien dans sa version **2006** très courte que dans sa version **2001** qui me semble inachevé en ce moment. On sait que je ne prétends pas être un expert de ces vins infantiles. Il faudrait que je me replonge dans des La Conseillante d'un autre âge.

Le **Clos-Fourtet 2006** est plaisant, sans être explosif, et le **2004** me semble sur la réserve.

Si l'on parle de réserve, toutes tombent avec **Angélus**, dont le **2006** est de loin le plus épanoui et de belle structure et dont le **2004**, même s'il n'atteint pas la pétulance de son cadet, est d'un message charmant.

Je mettrai comme gagnant des 2006 le Château Angélus et comme gagnant des années accompagnatrices le Château Rouget 2001. Cette dégustation était surtout pour moi l'occasion de rencontrer des vigneron que j'apprécie et de retrouver, comme le font les fauves au point d'eau, des professionnels avec lesquels j'aime partager des idées et des vins.

S'il est un vin que, j'achèterais après cette expérience, c'est Angélus 2006. Mais, convenons-en, ces vins sont tous en formation. Quel candidat embaucheriez-vous pour votre entreprise sur la foi de ses carnets scolaires en classe de 5<sup>ème</sup> ? Tant de choses peuvent se passer dans les années qui viennent.

C'est cette incertitude qui rend le monde du vin si passionnant et engendre une quantité infinie d'experts, d'analyses et de propos définitifs qui sous-tendent des polémiques. A quoi servirait-il de faire du vin si l'on ne pouvait se disputer à son sujet ?

Amicales salutations de François Audouze