



wine-dinners

2 septembre 08

Bulletin 283 – 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



Le Corton blanc P.A. André, négociant au Château de Corton-André à Aloxe-Corton 1949 ne fut pas un très grand vin, mais cette collerette d'année mérite d'être signalée : « j'aime à vieillir ». Nous avons exaucé ce vœu en buvant le vin à 59 ans.

Bulletin n° 283

Dîner au restaurant de Mathias Dandine, soirée de dégustation aux Caves Legrand, dîner d'amis chez un collectionneur de vins anciens.

Descendu dans le sud, j'invite avec ma femme des amis d'Hyères et de Giens à dîner à l'Hôtel des Roches à Aiguebelle, au **restaurant de Mathias Dandine**. Pour ne pas devoir s'y rendre à trois voitures, j'ai le réflexe écologique du covoiturage, ce qui me pousse à proposer aux amis que l'on prenne d'abord l'apéritif chez moi. Il faut toujours utiliser les arguments les plus « citoyens » pour faire ce dont on a envie. J'ouvre un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1995 en magnum** qui par cette belle journée d'un été qui commence se boit avec un infini plaisir. Je suggère à mes amis de comparer les formes que prend le champagne tantôt sur la poutargue, tantôt sur des toasts au foie gras, ou bien encore sur du jambon de Parme ou de la rosette de Lyon. Ce qui révèle le mieux l'excellence du champagne, c'est la rosette, qui l'épanouit et l'élargit. La poutargue lui donne une expression plus virile, le rendant plus strict, mais très intéressant. Le foie gras est politiquement correct, sans véritable ajout à la pureté du breuvage. Ce beau champagne est goulu, typé, fort et long. Nous nous rendons à l'hôtel des Roches. La mer est calme et Mathias Dandine a le sourire d'un homme heureux. Nous prenons un nouvel apéritif sur la terrasse. Je choisis un **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 1999**. C'est normalement l'un des grands champagnes que j'aime, mais ici, il se présente un peu guindé, timide, et le souvenir du Henriot ne l'avantage pas. C'est évidemment un grand champagne de belle personnalité, mais peu à son avantage malgré les délicats canapés gourmands préparés par le chef.

Nous passons à table et la grande question qui se pose est la suivante : vais-je choisir les vins en fonction de suggestions de plats du chef, ou fera-t-on l'inverse, le chef s'adaptant à mes choix de vins ? Après un assaut de politesses, il est décidé que je choisisse les vins dans la carte qui m'est tendue par le nouveau sommelier Arnaud, et Matthias créera les plats en conséquence.

Les vins que je repère sur la carte sont un Domaine d'Ott Clos Mireille 2003 en magnum et un Château de Pibarnon Bandol 1990 en magnum.

Voici le menu créé pour nous par Matthias Dandine : amuse-bouche gourmand / fin velouté d'asperges vertes et « croq'truffe » / cocotte de langouste aux haricots rouges, Thermidor et salade d'herbes fraîches / le cabillaud cuit au lait, purée de pommes de terre à l'huile d'olive, truffes d'été du Haut-Var / cochon

noir de Bigorre « cul noir », « façon contemporaine » / tarte fine d'abricots et sabayon granité au romarin et émulsion d'abricot. Il y a dans ce menu de petites merveilles.

Arnaud est nouveau et m'a étonné quand il a ouvert les vins seul dans son coin, sans être venu montrer les flacons. S'il avait présenté les vins, nous aurions évité une situation que je déteste, c'est que le Clos Mireille qui nous fut servi est un 2004, « détail » dont je ne me suis aperçu que lorsque j'ai demandé à photographier les bouteilles. Cette erreur est à corriger au plus vite. Malgré ce changement non annoncé, le vin est bon. D'une couleur d'un jaune citronné presque vert, d'un nez qui annonce les grillons qui sortent de leurs chrysalides, ce **Domaine d'Ott Clos Mireille 2004 en magnum** est chaud en bouche, plein d'aplomb, et malgré sa rusticité par rapport aux blancs que je bois en hiver, je lui trouve beaucoup de talent. Sur le velouté d'asperges, j'ai gardé quelques gouttes de champagne, et sur le « croque-truffe », le blanc est fou de joie comme le chien à qui l'on jette une balle pour jouer. Sur la langouste charnue, dense, le vin s'adapte à merveille. Les haricots rouges qui ont cuit dans la cocotte sont délicieux, et le vin les aime.

Le cabillaud est un plat d'une réelle perfection. On est dans un monde raffiné et Matthias me dira plus tard : « j'aurais pu dire sans vous entendre que c'est ce plat que vous préfériez ». Ce plat convient au blanc de belle matière, avec un citronné délicat mais aussi des évocations de fruits jaunes charnus. Il était imaginable que le Bandol rouge accompagnât aussi ce plat. Nous ne l'avons pas essayé.

Le **Château de Pibarnon Bandol en magnum 1990** est un vin joyeux, riche, de forte densité qui offre un velouté confortable. Il appellera une tapenade tant il chante le sud. Sur le cochon, il est à son aise, car le gras de la viande lui convient. Goûteux, mâchu, il réjouit mon âme.

Ce n'est pas un vin de dessert aussi nous restons à l'eau pour des pâtisseries et gourmandises qui montrent un réel talent du pâtissier, ce qui est à signaler.

Comme je l'ai déjà écrit, Matthias Dandine a atteint un niveau d'une belle sérénité. Sa cuisine est joyeuse, avec une exécution raffinée. Du fait de sa jeunesse, il n'a pas de nécessité immédiate d'ajouter une étoile à celle qu'il a. Les honneurs et les lauriers tomberont tous seuls dans son tablier. Le service est toujours aussi souriant. L'ambiance à notre table était joyeuse. Une lune rousse s'est levée vers 22 heures derrière l'île du Levant, et s'est placée au droit de notre table, teignant d'argent scintillant l'onde frémisseante de l'une des trois nuits les plus courtes de l'année. Nous avons passé une excellente soirée, guidés par le sourire d'un grand chef, talentueux, ouvert et amical.

Les **caves Legrand Filles et Fils** organisent des soirées où Aladin Reibel, comédien, mêle avec talent des spectacles artistiques à la présentation de vins. L'atmosphère y est extrêmement sensible, conviviale et passionnée. La délicatesse est de grande inspiration. Ce soir, Aladin fête son **cinquantième jeudi** et a invité de nombreux artistes qui se sont produits ici-même, ainsi que plusieurs vignerons, heureux de se retrouver entre eux mais aussi de fêter Aladin. Des habitués, jeunes et vieux vibrent aux chants, aux voix, aux textes, et le ballet des verres qui viennent se remplir au bar est d'une chorégraphie gourmande. Gérard Sibourg-Baudry, l'heureux animateur propriétaire des caves est tout sourire, laissant libre cours aux improvisations des artistes et des vignerons. La maison de **champagne Tarlant** fait goûter son **non millésimé** qui est le champagne des caves Legrand, son **Prestige millésime 1998** et son **rosé 1998**. Mélanie Tarlant vient m'expliquer avec enthousiasme la foi qui anime son frère et elle-même. Le champagne Prestige 1998 Tarlant est plein d'âme. Je goûte un **Cornas 1998** fait par une association de vignerons dont **Marcel Richaud**. C'est la première année d'un vin qui se cherche un peu mais promet, car il y a tout ce qu'il faut pour qu'il devienne grand. Il y a tant d'artistes heureux de se produire et tant d'applaudissements de joie que c'est fort tard que nous nous rendons à la **Brasserie Le Colbert** où un dîner attend les artistes, les vignerons et les amateurs. Les vignerons sont généreux. Je goûte un **Pibarnon rouge 2006** ensoleillé et chantant, un **La Rectorie 2006** puissant comme un Sumo, un délicieux **Charmes-Chambertin de Geantet-Pansiot 2003**, sereinement et magnifiquement bourguignon. J'ai de belles discussions avec André Ostertag et son épouse sur les vins et la gastronomie. Quand je quitte cette riante assemblée, je sens que les présents se coucheront fort tard. Art et vin font bon ménage. Bravo Aladin.

En banlieue ouest, dans une commune où les immeubles poussent aussi drus que les épis de blé dans des champs survitaminés, un groupe de petits pavillons forme un village rebelle qui ressemble à celui

d'Astérix. L'un des plus fidèles de mes dîners, compagnon de mille folies, reçoit des amis avec son épouse. Nous dînons dans un minuscule jardin coincé entre deux ou trois maisons et notre assemblée joyeuse est cosmopolite. Grèce, Italie, Inde, Amérique du Nord et du Sud et Allemagne ont pu accrocher des branches aux arbres généalogiques des douze convives présents. L'amour du vin est un dénominateur commun, car Lionel a choisi de nous faire goûter des vins rares au-delà de toute mesure.

Le **champagne Extra brut Jacques Selosse, dégorgé en novembre 2005**, plante le décor. Ce champagne d'une rare précision nous enchante par son intelligence et son confort : on est bien avec ce champagne racé.

Le **Champagne Jacquesson & Fils, Perfection 1966** est absolument spectaculaire. C'est un bouquet d'une richesse inatteignable par aucun champagne récent. La bulle discrète montre son nez, le parfum délicat est subtilement séduisant, et le goût est d'une complexité sans limite. Nous sommes tous sous le charme de ce bouquet de fleurs et de fruits.

Nous passons à table et le **Bâtard-Montrachet 1937, d'un domaine ou négocié à Pommard de nom inconnu** a une couleur joliment ambrée. Il y a un peu de fatigue dans ce vin, mais le message est joli. Je suis beaucoup plus critique envers le **Corton blanc P.A. André, négociant au Château de Corton-André à Aloxe-Corton 1949** présenté dans une bouteille bordelaise absolument irréelle. La couleur du vin est d'un gris sale, et je jette le contenu de mon verre un peu trop vite, car d'autres convives, puis moi quand je me suis resservi, constateront que le vin revient à la vie, sans toutefois faire oublier ses fatigues lourdes.

Lionel, qui a peur que nous manquions, ouvre un **Corton Charlemagne L. Chapuis 1983** au nez expressif et joyeux, d'une grande année, qui réjouit nos palais après l'épisode nécrophage précédent. Il chante en bouche sans complexe, iodant des notes citronnées rafraîchissantes.

Le **Château Lagrange 1944** est un plaisir pour les collectionneurs que nous sommes. Car cette petite année est oubliée de tous les écrits actuels, mais le vin se montre sous son meilleur jour, avec une belle couleur bien vive et un fruit qui a très peu pâli. Un beau vin de plaisir.

Le **Château Rauzan-Segla 1928** est plus à la peine et nous serons divisés en deux camps. Il y a ceux qui, comme une amie professionnelle du vin et moi, sont capables de passer au-delà de l'acidité de façade pour comprendre la force du message de ce vin dense à la trame dense, et ceux qui, à l'instar d'un ami expert en vins, qui m'a étonné en butant sur ce vin, sont arrêtés par l'acidité envahissante du vin. En ce qui me concerne, j'ai aimé ce 1928 dont la richesse de structure se lit à travers le voile de son acidité.

Le **Château Margaux 1916** (présumé ou 1914) est un vrai grand et bon vin. Lionel pense 1910 en le goûtant alors qu'il m'évoque 1914. Mais il est vivant, bien vivant, et se boit avec un grand plaisir.

Le **Chateauneuf-du-Pape Les Cansonnières Domaine L.F. de Vallout 1957** est un vin dont j'ai gardé peu de souvenirs, car la soirée avance et la charge alcoolique fatigue nos corps et nos esprits. Mais aussi parce que les vins qui arrivent captent l'attention.

Le **Vosne Romanée Les Suchots Caves Nicolas 1966** est solide et serein. De fidèles lecteurs de mes bulletins siégeant à la table sont intéressés de constater et vérifier qu'une fois de plus le bouchon d'un vin du domaine de la Romanée Conti sent intensément la terre des caves du domaine. **La Tâche, Domaine de la Romanée Conti 1957** est un vin qui charme par cette touche bourguignonne extrême qui n'appartient qu'au domaine de la Romanée Conti. Tout le monde est ravi de ce grand vin où lénigme est joliment posée.

La magnifique surprise vient du **Corton Clos du Roi Domaine A. de Tavernost 1923** qui sera pour moi le vin de la soirée. Ce vin est grand, généreux, riche, équilibré, solide, sensuel, goûtu, de grande mâche. Un vin de plaisir.

Là encore, la peur de manquer, mais aussi l'envie de faire plaisir à ceux qui prennent du fromage, poussent Lionel à ouvrir un **Meursault J. F. Coche-Dury 2003** qui nous plonge avec bonheur dans le monde des vins jeunes vinifiés par l'un des plus grands vigneron de vins blancs. Il est goûteux et franc.

Le **Château d'Yquem 1966** a une magnifique couleur de mangue ou d'abricot doré. Un ami considère que c'est le plus grand 1966 qu'il ait jamais bu. J'ai un faible pour cette année qui vit dans l'ombre de 1967. Ce sauternes est de grande émotion. Il est plus mangue qu'agrumes.

On pourrait penser qu'un Sainte-Croix-du-Mont arrivant après Yquem aura la tâche difficile. Eh bien, le **Château Loubens 1943** trouve sa place avec naturel et ne souffre d'aucun complexe. Il est bon, avec sa personnalité très franche, plus discrète que l'Yquem mais extrêmement plaisante. Un petit côté fumé, thé, est très agréable.

Nous votons tous sans qu'une récapitulation ne soit faite. Il y a des convergences mais aussi des préférences. J'ai mis en premier le Corton Clos du Roi Domaine A. de Tavernost 1923 car il est spectaculairement bon, puis le Champagne Jacquesson & Fils, Perfection 1966 car il est d'une richesse gustative infinie. Le Château Margaux 1916 vient ensuite pour sa fraîcheur intacte et le Château d'Yquem 1966, parce que c'est Yquem.

La cuisine de Valérie est toujours aussi précise et parfaite. Les amuse-bouches consistaient en boudin frais, sucette de feuilles de brick au fromage de chèvre et épices, brochettes de chorizo, tomates confites et melon, brochettes de fromage de chèvre, jambon cru et nectarines et les magnifiques sablés maison au parmesan.

A table, trio de soupes froides : velouté de petit pois et gambas ; gazpacho et son gressin au jambon de parme ; velouté de carotte / tartare d'Empereur et mangue à l'huile de vanille / filet de bar de ligne citronné au pesto / filet mignon de veau en croute de cèpes – galettes de pomme de terre / fromages de chez Aléosse : Stilton ; chèvre ; Saint Nectaire ; Cîteaux ; brebis corse / tarte Tatin de mangue.

Les accords du carpaccio d'empereur avec le Corton Charlemagne 1983, le bar délicieusement cuit avec le Margaux 1916, et le veau sur le Corton 1923, furent exacts et fort gourmands.

Aucun d'entre nous, en regardant sa montre, n'aurait imaginé qu'il soit si tard ou si tôt dans le matin. Lionel est généreux et Valérie grande cuisinière. Ils nous ont éblouis.

Amicales salutations de François Audouze