



wine-dinners

9 septembre 08

Bulletin 284 – 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 **Champagne Krug Vintage 1982**

représente une forme quasi idéale du champagne aujourd'hui. Nous l'avons bu dans un dîner raconté dans ce bulletin.

### Bulletin n° 284

Dîner à la table d'hôte d'Yvan Roux, dîner à la table d'hôte d'Yvan Roux (bis), dîner à la table d'hôte d'Yvan Roux (ter), barbecue, barbecue (bis), barbecue (ter), barbecue (quater), déjeuner au restaurant Laurent.

Nous repartons dans le sud. Après une journée de soleil au contact direct de la mer, se retrouver sur la belle terrasse de la **maison d'Yvan Roux** ajoute un paradis à notre paradis. Car la mer que l'on surplombe offre un panorama différent de la mer que nous voyons clapoter à nos pieds. Yvan découpe un Pata Negra d'un nouveau fournisseur, Senino de Montenegro. Très gras, au sel parfaitement dosé, c'est un jambon enjôleur. Le traditionnel **champagne Laurent Perrier Grand Siècle** surexpose sa verdeur sur le premier gras du jambon, mais quand le palais est habitué, le champagne trouve son assise. L'accord des deux est d'un naturel confondant.

Le menu est composé de : fleurs de courgettes en tempura / bisque araignée et langouste avec des beignets de sauge / homard femelle de 2,5 kilos particulièrement blanc, presque albinos, dont nous avons une moitié pour nous, rôtie avec une tartelette à la tomate confite au balsamique, pesto et Pata Negra / sabayon au thé vert à la menthe et la vanille, abricots rôtis et sorbet abricot. Yvan avait prévu pour moi un magnifique chapon, mais j'ai abandonné ce plat alors que j'adore ce poisson, ce qui montre à quel point nous sommes choyés.

Tout est absolument délicieux, et la cuisson du homard est spectaculaire. J'ai annoncé en fin de repas mon ordre de préférence des plats : 1 – sabayon, 2 – fleurs de courgettes, 3 – homard. Le sourire d'Yvan s'est illuminé car il est fier d'avoir réussi un sabayon exceptionnel.

Le champagne est très à l'aise sur tout le repas, sauf sur le sabayon à cause de la force sucrée du goût. Il brille sur le jambon, réagit très bien aux fleurs de courgettes et aux beignets de sauge. Le homard aurait accueilli un grand blanc de Bourgogne ou un rouge du Rhône. Le Grand Siècle s'adapte bien, mais sans créer un accord émotionnel qu'un vin eût suscité.

La cuisine d'Yvan Roux progresse dans l'exploration de voies nouvelles. Sa justesse des cuissons est un atout majeur. Face à la mer et son spectacle captivant, avec des goûts forts et subtils, nous avons vécu un grand moment.

A peine quelques jours plus tard des amis me demandent les coordonnées de la table d'hôtes d'Yvan Roux pour y aller dîner. J'ai tellement envie de leur communiquer mon amour de la cuisine de ce chef que contre toute étiquette, je m'impose à leur table. Le rendez-vous est pris chez eux, dans leur sublime maison de la presqu'île de Giens où face à l'un des plus beaux panoramas qui soient, nous goûtons un **Meursault 2002** d'un négociant de leurs amis (est-ce Fatien, je ne sais). Ce meursault a un nez d'une puissance et d'une expressivité remarquables. Il est tout en force, joyeux, goûteux, mais son envahissement exclut un peu trop la finesse. Je m'inquiète en pensant au vin que j'ai prévu d'apporter **chez Yvan Roux**, car il est l'opposé de ce meursault.

Ces amis ont invité un couple, lui américain, elle d'une des plus grandes familles historiques du vin de Bordeaux. Sur un Pata Negra bien gras et magistralement goûteux, le **Chablis Grand Cru les Preuses William Fèvre 2006 en magnum** se comporte avec une subtilité qui montre que l'on peut pianoter sans écraser les touches. Un demi-homard délicieux cohabite très bien avec le chablis, grâce au corail de sa tête, et un saint-pierre de taille raisonnable correspond à mes envies. Une nouvelle préparation d'abricots est aussi talentueuse que le sabayon récent.

Par une soirée plus fraîche que les précédentes qui cache les épaules des jolies femmes sous des châles, nous avons une fois de plus bien dîné devant le spectacle féerique de la baie de Giens dont on ne se lasse pas.

Ma fille et sa fille sont depuis plusieurs jours dans notre maison du sud. Mon gendre arrive par l'avion du soir pour le dîner. Il faut fêter son arrivée, et j'ouvre un **Chevalier Montrachet Bouchard Père & Fils 1998**. Nous commençons par un tempura de fleurs de courgettes qui fait s'élouer le vin un peu froid. Le risotto à la truffe blanche réveille le vin qui montre de rares qualités. Le nez est fin et précieux, et le goût est envahi de fleurs blanches, comme on en trouve dans de grands champagnes. Tout ce que récite ce vin est extrêmement subtil. Pour finir le vin nous éclatons des copeaux de mimolette qui accompagnent sans le marquer ce bourgogne 'grand cru' délicieux. Face à la mer, nous n'éprouvons pas le besoin de détailler les analyses. Ce vin est d'une simplicité généreuse et sa franchise de ton conduit au plaisir. Chaque gorgée rassure et fait sourire. C'est un grand vin.

Le dessert est une simple salade de pêche, mais existe-t-il vraiment un goût plus voluptueux qu'une salade de pêche en plein été ? L'éternelle querelle entre les cigarettes russes et les gavottes ressurgit comme il se doit. Je me souviens d'une âpre discussion avec François Simon sur ces deux compagnons de la salade de fruit. Comme mon épouse, François Simon considère la Gavotte comme un sommet de raffinement, alors que je trouve dans la cigarette russe un plaisir sensuel qui n'a pas d'équivalent. Il est lié à la texture. Il y a pour le vin une expression que j'ai du mal à accepter qui est le « toucher de bouche ». Ce concept me rebute. Mais s'il doit avoir une signification, c'est pour la cigarette russe, dont le toucher de bouche est à cent coudées au dessus de la gavotte, qui se brise dans et hors de la bouche et oblige à ramasser des miettes éparses. Notre ancien président Jacques Chirac a développé un amour des arts premiers. Je prétends que cigarette russe et salade de pêche constituent l'épistémé du goût parfait. Rien ne peut être plus complet que cela. Le Chevalier Montrachet est oublié à cette heure. Et la supernova de ce dîner, c'est ce goût qu'aucun repas des Dieux de l'Olympe n'a dû surpasser.

Nous retournons avec les enfants à la **maison d'hôtes d'Yvan Roux** et sur le délicieux Pata Negra gras à souhait, le **champagne Laurent Perrier Grand Siècle** s'éloue, comme à son habitude. C'est un bon champagne, mais qui risque de ne plus correspondre à sa situation tarifaire expansive. Un tempura de fleurs de courgettes glisse ses douceurs sur ce bon champagne très jeune. Des seiches dans leur encre appellent le **Château Lynch Bages 1978**. Son velouté, sa fraîcheur signent un vin délicat et charmeur. Je me mets à penser qu'ayant commencé ma cave en 1970, l'année 1978 est une année encore jeune pour moi. Or ce vin a aujourd'hui trente ans. Un vin de trente ans appartient, dans l'esprit des amateurs de vin, au monde des vins anciens. Or le goût de ce vin n'a pas l'ombre d'une des caractéristiques des vins anciens. Il est encore d'une belle jeunesse, ce qui oblige à reconsidérer les concepts de jeunesse ou

vieillesse. La chair d'un chapon s'accorde merveilleusement au vin rouge. Yvan me gâte avec une glace vanille à fondre de plaisir.

Nous fîmes le lendemain une constatation intéressante sur un barbecue. Nous faisons cuire deux épaules d'agneau de Sisteron, désossées, lardées d'ail et enrobant des branches de thym. Et nous ouvrons un **Château Lafite-Rothschild 1981**. Immédiatement, le nez et la bouche confirment le statut exceptionnel de Lafite. Le nez est racé et le goût est d'une plénitude immense, long, profond, ciselé avec précision. Et l'on mesure le chemin qui sépare Lynch Bages de Lafite. L'année 1981 n'est pourtant pas un phare dans l'histoire du premier grand cru classé, mais le vin, ce soir, s'est paré de ses plus belles qualités. Lynch Bages ne doit pas être rabaissé par cette comparaison, car nous l'avons aimé. C'est plutôt Lafite qui nous a offert une prestation que nous n'attendions pas d'un tel niveau.

Peu de temps après, le barbecue crêpite et cuit des dorades royales marinées de grand matin. Des chipolatas viennent s'intercaler sur une grille. J'ouvre **champagne Krug 1982**. L'ouverture est d'un pschitt poli, la couleur est d'un ambre au raffinement irréel. Ce champagne est d'une complexité inégalable. Le nez annonce un floral romantique et en bouche au contraire c'est un vineux profond qui nous fait voyager dans toutes les saveurs les plus complexes, l'oriental primant. Les petites saucisses épicées amusent le Krug qui, comme Rafael Nadal sur un court de tennis, ne cédera pas un pouce de terrain. Sur la chair exquise de la dorade, le Krug va se faire enveloppant, charmeur, pour délivrer des notes d'une délicatesse infinie. Le Krug pianote alors comme Franz Liszt.

L'année 1982 est en ce moment au paroxysme du bonheur. Car les champagnes de 1982 n'ont pas franchi la ligne qui définit les champagnes à maturité. Il y a tant de signes de jeunesse que l'on est à un optimum. Avec Salon 1982, Krug 1982, Krug Clos du Mesnil 1982, on tient sans doute ce qui se fait de mieux dans le champagne toujours jeune. Chaleur familiale et Krug 1982, c'est un hymne à la vie.

Des amis des enfants viennent à la maison. Le barbecue crêpite à feu continu. Un **Champagne Louis Roederer 2000** se présente comme un champagne bien fait, politiquement correct. Je suis un peu sur ma réserve, mais lorsque l'on tartine un pâté aux tomates, lorsque des saucisses aromatisées aux herbes réchauffent une tranche de pain, le champagne se met à vibrer et devient plus excitant, trouvant une personnalité sympathique. Sur un foie gras préparé par Michel Troisgros, le champagne devient nettement charmant. J'ouvre un **champagne Charles Heidsieck mis en cave en 1997** qui offre un net contraste. On sent un âge qui se révèle, et une pâleur de trame comparée à celle du Roederer. C'est un champagne plaisant, mais nettement plus léger. Sur un risotto aux traces d'huile de truffe, un **Chateauneuf-du-Pape Vieux Télégraphe 2005** est une bombe incendiaire. Ce vin qui affiche par modestie 14,5° est un Dieu en puissance. Dans vingt ans il sera magnifique. Pour l'instant, sa force poivrée, pimpante et piquante est évidemment buvable, mais on regrette de commettre un infanticide en ne captant de ce vin que sa brutalité glorieuse. L'ami ayant apporté un **Château Simone rouge 2004**, nous l'ouvrons. Nettement plus proche de nos désirs, ce vin a beaucoup de charme. Sa structure moins puissante est orientée vers des fruits noirs un peu macérés, vers des myrtilles et du poivre doux. Le vin est agréable, mais handicapé par la rémanence du goût du vin précédent. Une salade de pêches sur des gavottes (pénurie de cigarettes russes oblige, Vatel n'en eût pas survécu) dans la quiétude d'une des plus belles soirées d'été relance les conversations. Ce parcours improvisé où l'on croise des vins à boire ou ne pas boire est un caprice d'été.

Le lendemain midi un autre **champagne Charles Heidsieck mis en cave en 1997** se présente beaucoup plus chaleureusement sur de fines tranches de poutargue. Il est typé, rond, expressif avec des notes fumées de fruits confits. Ceci montre l'influence qu'avait eue le Champagne Roederer pour affadir ce même champagne hier. Sur un agneau de Sisteron le **Château Pradeaux Bandol 2003** est chaud, chantant, joyeux, avec un caractère râpeux qui fait plaisir. Il est assez évident que lorsque l'on s'attend à boire un Bandol, le plaisir est immense en le buvant, car c'est le Bandol dans sa plénitude solaire. Si l'on attendait autre chose, par exemple en dégustant à l'aveugle, on serait loin d'avoir la même jouissance. C'est un peu comme lorsqu'on accueille un « pays », originaire de sa région. Le sourire est plus large et le cœur bat plus vite.

Un ami américain d'origine danoise vivant à Las Vegas m'annonce sa venue à Paris avec son épouse. L'occasion se crée de déjeuner ensemble au **restaurant Laurent**. L'équipe du restaurant est au complet en

cette fin juillet. Je félicite **Alain Pégouret**, le talentueux chef, pour l'article élogieux que lui a consacré François Simon sur une page entière du Figaro. Philippe Bourguignon me dit que depuis cet article, plus de 90% des entrées choisies ont été le légendaire cocktail d'araignée de mer, encensé à juste titre par le plus turbulent et talentueux des journalistes de gastronomie. Je confie la bouteille que j'ai apportée à Patrick Lair et à Ghislain. Nous sommes dans le beau jardin et de notre table nous voyons la magnifique fontaine toute proche des jardins des Champs-Elysées qui projette un peu de fraîcheur en cette journée d'un soleil de plomb. Nous commandons bien sûr la célèbre araignée qui accompagne un **Riesling Clos Sainte-Hune Trimbach 1976** absolument spectaculaire. Ce vin au jaune doré et vert d'une intensité rare est à un stade de perfection absolue. Ses trente deux ans ont permis un travail d'intégration de toutes les composantes pour atteindre un équilibre total. Le vin glisse en bouche avec un gras sensuel, combinant les fruits jaunes et or. Nous convenons avec mon ami que ce Sainte-Hune est en état de grâce, au sommet de ce qu'il serait capable d'offrir, c'est-à-dire le meilleur.

Sur un flanchet de veau délicieux, doux et suave, on me fait goûter la première gorgée du **Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes Paul Avril 1937** que j'ai apporté pour faire plaisir à mon ami. Le vin n'a été ouvert qu'en début de repas. Je sens combien 'oxygénéation lente' manque à ce vin. Je fais la grimace, car la fatigue du vin est grande. Mon ami sourit car il perçoit que le vin est bien vivant et va revenir en forme rapidement. Il est porté par son acidité, et mon ami prédit un réveil rapide. Je continue à regretter cette fatigue gênante, mais je perçois sous elle un goût prometteur. Effectivement, plus le temps passe et plus l'âme d'un Châteauneuf se révèle. Ce qui me frappe, c'est que sous le voile de fatigue, le message est d'une rare jeunesse. J'en viens à reconnaître les goûts des Châteauneuf que j'aime. Les dernières gorgées, comme souvent, sont de loin les meilleures. Le plaisir que me donne la lie est tout en velouté, en charme et en expression.

Nous sommes l'un et l'autre des amateurs de vins anciens, et nous remarquons que notre plaisir vient de notre capacité à accepter un vin tel qu'il se présente. Il est sûr que ce Châteauneuf a dépassé son sommet d'expression. Mais tel qu'il est, il nous a offert de beaux moments. Les palmiers du restaurant Laurent, ceux que l'on trouve dans l'assiette et non dans un jardin, sont les meilleurs du monde. Encore un beau déjeuner plein de joie en ce temple du bien-manger.

Amicales salutations de François Audouze