



wine-dinners

1er septembre 09

Bulletin 335 – François Audouze - 1

pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : francois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Cette **Tarragone des Pères Chartreux** est très probablement d'avant 1921. C'est un plaisir inimaginable. Derrière elle, la bouteille d'Yquem 1939 et dans les verres, l'or d'Yquem.

On remarque sur l'étiquette : « **Une** » Tarragone !

### Bulletin n° 335

Dîner à mon domicile parisien, déjeuner et dîner chez Yvan Roux, plusieurs repas de famille dans le sud.

En ce début d'été nous recevons en notre maison parisienne. Les amis de l'ami de Marc Veyrat arrivent quand les nénuphars ne sont pas encore fermés, tant les journées sont longues. Nous faisons un tour de jardin et je tranche un jambon Serrano offert par mon fils et dont j'ai monté de mes blanches mains le support de découpe. Jean-Philippe arrivera plus tard car il revient d'Hawaï où il a nagé avec des dauphins.

Pour l'attendre nous ouvrons une demi-bouteille de **Champagne Léon Camuzet non millésimé**, le champagne d'une cousine lointaine que je n'ai jamais connue. Cette bouteille doit avoir plus de vingt ans. Le premier nez n'est pas très net, mais en bouche on retrouve le charme des champagnes anciens. Ma femme pèse au nanogramme près les ingrédients pour les gougères et multiplier par deux les doses de son cahier peut se révéler une opération mathématique du niveau de la médaille Fields, l'équivalent du prix Nobel pour les mathématiciens. Taillevent associe volontiers champagne et gougères. Je préfère naturellement celles de ma femme, un peu plus volumineuses, plus moelleuses et cuites sur l'instant. Jean-Philippe arrive, frais malgré le jet-lag. Nous picorons de façon erratique du jambon ou des gougères en intercalant quelques gorgées de **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1979** champagne de trente ans dont la couleur et le goût ne montrent aucun signe de vieillissement. Ce qui frappe, c'est l'énorme puissance de ce champagne. Il est aussi envahissant qu'un Salon mais le Salon est plus féminin et celui-ci combine à la fois virilité et une certaine douceur sous la puissance.

Nous passons à table et pour que chacun trouve sa place il lui faut résoudre des énigmes en forme de jeux de mots tellement alambiquées qu'il est hautement improbable que l'on réussisse à les percer. Ma voisine de table, par un cheminement que je n'avais pas prévu a trouvé instantanément sa place. J'en suis éberlué.

La première entrée est un yaourt au foie gras à la façon de Marc Veyrat, pour se souvenir que nous avions goûté ce plat le jour où nous nous sommes rencontrés sur les rives du lac d'Annecy. Le **Champagne Dom Pérignon 1978** est résolument différent du Mumm. La finesse de construction, l'évocation de pêches blanches sont d'une délicatesse sans pareille. Mais la vedette est dans le verre voisin. Le **Bâtard-Montrachet Marc Morey 1974** est une surprise invraisemblable. Sa glorieuse couleur m'avait suggéré de

l'ouvrir. Et c'est une explosion de joie que ce Bâtard, très Bâtard, qui nous fait presque totalement oublier qu'il est de 1974, année discrète. Je suis ébloui par tant de pureté naturelle et de décontraction du vin chaleureux. C'est presque invraisemblable qu'il soit si bon. Comme le champagne il accompagne trois préparations de foie gras de ma cuisinière préférée.

Le gigot à la Marc Meneau et sa purée de céleri accompagnent trois vins. Le parfum du **Château La Mission Haut-Brion 1964** est caché par un voile de poussière. Le goût n'est pas net non plus et ce vin que j'ai depuis plus d'un quart de siècle en cave n'est pas au rendez-vous. Il sert de tremplin au **F. Lung, vin d'Algérie Royal Kébir 1937** qui me remplit de joie. Je voulais montrer à mes amis la pertinence de ces vins d'Algérie et c'est plus qu'un succès. Lorsque j'avais ouvert le vin plus de cinq heures avant qu'il ne soit bu, je m'étais dit en le sentant : « voilà au moins un vin qu'on ne pourra pas accuser d'être hermitagé ». Et Jean-Philippe en le découvrant, car c'est une première pour tous mes convives, dit qu'il comprend mieux pourquoi certains bourgognes ont fait appel à ces vins pour leur donner du muscle. Ce vin d'un riche équilibre et d'une complexité de grande classe évoque une combinaison réussie de vin de Bourgogne et de vin du Rhône. On me dirait qu'il s'agit d'un Chambertin Grand Cru que je ne serais pas autrement surpris. Je suis enthousiasmé et fier que ce vin soit au rendez-vous, comme je l'espérais ou mieux encore.

Le troisième vin, apporté par Yann, est un **Vega Sicilia Unico 1967** que j'ai ouvert à son arrivée, il y a quelque trois heures. C'est une explosion de fruit. Ce vin est beau comme un cœur. Il respire le fruit, la joie de vivre et la richesse. Il se boit avec une facilité déconcertante. Mais mon esprit est capté par le Frédéric Lung, mis en valeur par le goûteux gigot. Deux camemberts, l'un bien affiné et l'autre un peu moins aident à finir les trois rouges, dans une cohabitation très acceptable.

On pourrait se demander pourquoi l'on appelle Tatin la tarte transcendante de mon épouse. Il faudrait la baptiser de son prénom. L'accord est d'une justesse extrême avec le **Château d'Yquem 1939** dont la couleur jaune orange est plus lumineuse que mille soleils. Cet Yquem est merveilleux et d'une puissance très supérieure au souvenir que j'en avais. Cet Yquem d'un grand équilibre, qui en fait beaucoup mais n'en fait pas trop, est un plaisir d'un confort rare, que je classerais volontiers dans la famille des grands Yquem, même s'il n'en a pas la réputation. Il est assez naturel que Yann, qui a apporté ce vin, le classe en premier, alors que je choisis le Royal Kébir. L'attachement que l'on a vis-à-vis de ses propres vins est quasiment parental.

Nous bavardons et le sujet porte un moment sur les alcools. Par une pulsion non contrôlée, une folie me prend d'ouvrir une rarissime **Tarragone** qui doit être antérieure à 1921. Cette liqueur des pères chartreux a été faite à Tarragone en Espagne lorsqu'en 1903, conséquence de la séparation de l'Eglise et de l'Etat, ils ont été chassés de leur abbaye millénaire. Je remplis de petits verres et nous tombons tous de ravissement. Cette liqueur est d'une richesse et d'une profondeur incomparables. Ayant la chance d'avoir bu une Chartreuse d'avant 1903, je pense que cette Tarragone est plus puissante et plus profonde. C'est le bonheur absolu et aucun de nous n'hésite une seconde à classer premier ce breuvage unique par sa rareté. Ayant puisé dans mon armoire à alcools, je fais goûter un **Cognac Hardy** qui doit dater **d'avant 1880** qui représente pour moi la séduction charnelle du cognac. Mais l'attriance magnétique de la Tarragone me fait revenir à cet elixir qui pourrait se boire sans fin. Il n'y a plus d'hésitation pour désigner le plus grand breuvage de cette soirée. Tout le monde plébiscite la Tarragone. Mon classement est ensuite : F. Lung 1937, Yquem 1939 et Bâtard-Montrachet 1974. Ce repas d'amitié a permis d'ouvrir des bouteilles très inhabituelles. Il faut vite recommencer.

Le pied à peine posé sur mes terres du sud, le téléphone sonne pour un message itératif et impératif : "François, il y a deux cigales qui t'attendent". Avec ma femme, nous obtempérons. Ce soir, chez **Yvan Roux**, ce sera à l'eau, car il me faut prendre de bonnes résolutions. Le jambon Pata Negra, proche de l'os, devient gras et lourd. Seul un champagne charpenté remettrait de l'ordre dans la sensation de pesanteur extrême. Mais ce jambon boucané est d'un grand charme. Sur chaque assiette, une moitié de cigale mâle et une moitié de cigale femelle. Les chairs sont belles, puissantes, au goût de noisette et une mâche dure, autoritaire. Pour apaiser cela, le dessert est léger, à base de pêche blanche et de sorbet à l'abricot. Même sans vin, il est possible de passer une très belle soirée.

Sur une colline qui surplombe le tombolo de la presqu'île de Giens, la rade de Giens, l'Almanarre et jette un regard vers Porquerolles, des amis ont une maison à la décoration d'un grand raffinement. A l'apéritif, un **champagne Louis Roederer** est assez limité. Frappé d'une légère amertume, il se signale par un final frustrant, tant il est court. Le **magnum de champagne Laurent Perrier Grand Siècle** forme un grand contraste. Car son nez est expressif, sa longueur est remarquable, et il pianote sur des tons de blanche virginité. Les petits toasts savamment dosés sur lesquels cohabitent une discrète confiture de framboise et un bleu d'Auvergne bien calme sont très adaptés au champagne. Sur des poivrons, un **Beaune blanc 2006** qui doit être un assemblage, n'est pas déplaisant, mais on sent trop l'effort scolaire mû par l'envie de plaire.

Un **Blagny rouge 2007** sur un veau aux pêches est beaucoup plus intéressant car il joue la carte de l'authenticité. Une joyeuse assemblée aux attaches africaines ou asiatiques a gentiment devisé face à la mer, avec le beau souvenir d'un champagne romantique.

Le bonheur est à portée de main et il faut savoir le saisir. C'est l'anniversaire de mon épouse. Mon fils et mon petit fils sont là. Nous tranchons le jambon Serrano et pour mon fils ce sera un jambon à la goutte de sang car les couteaux effilés sont intraitables pour les doigts qui s'égarent hors des zones de sécurité. Un nouveau **magnum de champagne Laurent Perrier Grand Siècle** est d'une fraîcheur apaisante. Ce champagne qui compose en brassées des bouquets de fleurs blanches et de fruits blancs est d'une belle longueur et le jambon un peu sec lui répond.

Quoi de plus familial que deux coquelets ? Mon fils ouvre un **Domaine de Terrebrune, Bandol rouge 1995**. Le premier mot qui vient à l'esprit est : « bonheur total ». Ce vin réjouit le cœur de l'homme, et si l'on devait trouver un vin pour correspondre à l'adage : « bonum vinum laetificat cor hominum », ce serait ce vin. Simple mais immédiatement charmant, ce vin remplit de bonheur. J'ai rarement bu un vin avec une impression aussi mentholée. Il y a tout le charme chaud du sud, et une fraîcheur rare, bonifiée par l'âge, car les Bandol s'améliorent irrémédiablement avec le temps. Le champagne se continue sur des macarons. Celui au caramel salé est le meilleur, et le plus tétanisant est à la réglisse. Face à la mer, quand seuls le bruit des vagues et le crissement des cigales peuplent le silence, un Bandol résume le bonheur du vin.

La famille s'agrandit d'un petit Alban. Ma femme monte à Paris pour câliner fille et petit-fils. Je reste seul dans le sud au moment où une cousine gravement brûlée vient faire sa rééducation dans un hôpital hyéroïs spécialisé. Son mari, mon cousin, va loger chez moi pour pouvoir lui rendre visite plus facilement. Ayant beaucoup de qualités, sauf celle de cuisiner, pure coquetterie (pure excuse) de ne pas vouloir concurrencer les grands chefs que j'estime, je décide d'inviter Hervé à la **table d'Yvan Roux**. Yvan avait prévu de bricoler dans sa maison et j'ai fait un gentil chantage affectif pour qu'il déclose son huis.

Nous avons deux sujets à fêter : mon petit Alban et le retour à la vie, après un long coma provoqué, de l'épouse d'Hervé. Le **Champagne Dom Pérignon 1998** est exactement ce qu'il nous faut pour réjouir nos âmes. Romantique, délicat, floral de belles fleurs blanches virginales ou nuptiales, ce champagne est d'un raffinement plus que confortable. De belles tranches fines de mérou en carpaccio se marient délicatement avec le beau champagne. Nous partageons en deux moitiés deux langoustes de petite taille sur une **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1984**. La Côte Rôtie est un peu éteinte, poussiéreuse, mais on sent un fort caractère terrien. Et même si le vin n'est pas tonitruant, l'accord se trouve, terre et mer, surtout sur les têtes de langoustes, au goût plus prononcé.

De beaux pavés de mérou sont extrêmement goûteux. Face à la mer d'une grande beauté, nous avons célébré nos amours familiales en communiant avec deux vins dont le Dom Pérignon portait la plus belle charge d'émotion.

Les pluies diluvienues de l'hiver, d'un volume inconnu de mémoire d'homme, ont raviné notre jardin. Il a fallu consolider le mur sur la mer. J'ai pris un architecte qui a recouru à la compétence d'un ingénieur béton. Les premiers sondages ne lui plaisent pas, il a demandé l'avis d'un géologue. La conjonction de ces trois conseillers, avec une épaisse sauce de principe de précaution, transforme notre jardin en bunker de la seconde guerre mondiale. Quand une population nombreuse envahit notre nid douillet pendant les vacances, avec force engins aux sons inharmonieux, cela crée forcément des liens. Le terrassier en chef possède une vigne en Côtes de Provence qui est exploitée par son père en biodynamie. Gentiment il m'apporte un rosé et un rouge en disant : « j'aimerais votre avis ». Et il ajoute : « je lirai votre avis sur votre

blog ». Après l'avoir remercié, il me fallait goûter. Le rosé d'un joli rose pâle est affreusement bouchonné. Il ne sera pas possible de donner un avis, puisque le goût de bouchon ne disparaîtra pas. Le vin rouge est d'une couleur noire de jus de cassis. Le nez évoque le fruit mais aussi la feuille de cassis, que l'on retrouve aussi dans le goût. Ce vin est chaleureux, dense, extrêmement fruité, avec toutefois une petite note végétale. Ce qui me paraît curieux, c'est que le vin ne semble pas fini. Il est encore au stade du jus de fruit, plus qu'au stade du vin. Mais l'impression générale est très agréable. Il faudrait voir ce que ce vin riche donne en vieillissant.

Au fil des repas, il m'arrive d'ouvrir des bouteilles disparates. Un **Domaine de Terrebrune Bandol blanc 1999** a une couleur trop orangée pour être honnête. Le vin est madérisé, sans doute à la suite d'un coup de chaud lors de son stockage. Si l'on accepte la madérisation, on peut se satisfaire de son goût assez plaisant.

Un **Kutch pinot noir rosé Sonoma Coast 2006** titre 14,1°. Sa couleur est d'un rose lilas prononcé. Le nez est inhabituel et le goût est intense, profond. C'est un grand vin rosé, dont les repères manquent. Mais le vin se boit avec plaisir car il est charnu, long en bouche et profond.

Le **Château Tour d'Horable Côtes de Castillon 1994** me rappelle les propos de l'une des deux personnes qui m'ont appris les vins anciens. Celui-ci, décédé il y a quelques années, était l'épicier de banlieue chez qui j'ai fait mes premières armes. Il avait un amour particulier pour ce bordeaux dont il vantait la pureté et l'authenticité de construction. Il avait bien raison, car ce vin se boit bien, porteur d'un équilibre serein pour ses quinze ans.

Nous faisons bombance avec des voisins et amis que nous avons invités. Le **champagne Laurent Perrier Grand Siècle en magnum** est vraiment agréable à boire, fait de fruits et de fleurs roses et blanches. J'ai l'intuition d'un accord à essayer. Il reste des croissants du matin qui, dans la moiteur ambiante sont devenus très souples. Je coupe des tranches de poutargue que je pose sur des tranches de croissant, afin d'essayer ce canapé improbable sur le champagne. Et c'est absolument excellent. La poutargue seule combat la bulle du champagne, exacerbant son goût. Alors que la poutargue adoucie par le doucereux léger du croissant surfe sensuellement sur les bulles du champagne, créant un accord délicat.

Sur un gigot, le **Château Brane Cantenac 1978** se montre très convaincant. C'est un vin riche, de belle structure, qui, à trente et un ans, n'esquisse aucun signe de maturité avancée mais au contraire une belle jeunesse. Du fait de la chaleur, il montre une certaine râpe, ce qui fait un trait d'union pertinent avec le **Terrebrune rouge Bandol 1997** qui le suit. Archétype du Bandol, ce vin plaisant se boit avec bonheur. La salade de pêche commande d'ouvrir un nouveau **magnum de Champagne Laurent Perrier Grand Siècle**. Toujours ravissant et se lovant contre la pêche, le champagne est en quantité telle qu'il permet aux discussions de se poursuivre fort tard dans la nuit.

Amicales salutations de François Audouze