



wine-dinners

22 septembre 09

Bulletin 338 – François Audouze - 1

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

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



La **Côte Rôtie La Turque Guigal 2005** est promise à un éblouissant avenir. Même bien jeune encore elle donne des plaisirs de magnitude élevée.

Bulletin n° 338

Pendant le séjour d'été, repas de famille, escapade chez Yvan Roux et dîner au restaurant de Mathias Dandine à l'hôtel des Roches.

Notre séjour dans le sud se poursuit, avec un afflux familial particulièrement dense. Nous avions bu un **Château Laville Haut-Brion 1979** absolument majestueux. Le lendemain, sur des moussakas, ce vin assied encore un peu plus son socle de sérénité. Ce vin est grand avec un final citronné extrêmement marqué. C'est un plaisir de le boire. Mon gendre ouvre un **Château Pibarnon Bandol 1990** pour lequel je lui fais cette remarque : « pas besoin de sentir, ce sera majestueux ». Et force est de constater que le parfum de ce vin respire sa région. Les herbes, les épices locales explosent leur épanouissement. En bouche, l'épice est sensible, l'olive noire est suggérée. Mais ce qui frappe le plus, c'est l'accomplissement de ce vin à un stade parfait de sa vie. Nous savons tous que ce vin, s'il était bu à Paris à l'automne, n'aurait pas le charme auquel nous succombons. C'est comme cela, ne cherchons pas plus, il est là, au bon moment pour nous séduire. Un vin de grand bonheur.

Pour une tablée à géométrie variable, tant les va-et-vient familiaux se multiplient plus vite que les portes ne s'ouvrent au théâtre de boulevard, d'excellents pavés de merou à la belle chair blanche sous la peau épaisse accompagnent un pressé de pomme de terre que l'on peut à son gré fourrer d'ail doux. Pour accompagner ce plat délicieux, je n'innove pas trop. C'est **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle en magnum non millésimé** qui correspond le mieux à la chaleur caniculaire du jour. Ses évocations de fruits roses et de fleurs blanches, avec une fraîcheur pétillante ne sont pas là pour créer un accord doctrinal mais pour nous désaltérer. Le but fut atteint.

Ce déjeuner nécessite que je plante le décor, fait de plusieurs panneaux en relief. Le premier panneau est relatif à mon âge. Combien d'êtres vais-je vivre où je boirai des grands vins ? Pas plus de deux fois les doigts des deux mains, même si la faucheuse sait m'oublier. Il me faut donc boire grand lorsque j'en ai le prétexte. Le deuxième panneau est relatif au rythme de cet été. Nous avons bu de grands vins, mais il m'en reste de brillants que j'ai furieusement envie d'essayer. Le troisième panneau est celui d'un jeune amateur de 27 ans. Depuis près d'un an, c'est le participant le plus fidèle de mes dîners. Venu sur la Côte, il fut mon invité chez Yvan Roux au début du mois d'août. Il a envie de récidiver. Le quatrième panneau est celui de mon club de conscrits. L'un des membres est en vacances avec son épouse à Porquerolles. Il lit mes bulletins où il m'arrive plus que fréquemment de dire du bien de la **table d'Yvan Roux**. L'occasion se

présente de montrer que mes commentaires sont justifiés. Cinquième panneau, ma fille cadette devant partir avec ses deux petits au moment où le déjeuner aura lieu, ma femme décide de rester auprès d'elle et ne sera pas de la partie.

La femme de mon conscrit est très intriguée et prudente, car elle ne sait pas où nous allons. Un vilain chemin cahoteux aux pentes que même Contador ne saurait avaler mène à une maison privée qui semble encore en chantier. La camionnette d'Yvan est bien sale. Je gare ma voiture sous la terrasse et prends les bouteilles de ce déjeuner. Nous grimpons un petit chemin bien raide. J'embrasse Yvan qui nous accueille. La vue est à couper le souffle. La femme de mon ami montre un large sourire.

Comme d'habitude, j'explore la monumentale cuisine qui ferait rêver plus d'un grand chef. Il y a de beaux chapons et dans un plat, deux cigales et deux langoustes. Yvan ayant fait la cuisine pour ma maison pendant près d'un mois, j'ai tendance à vouloir jouer profil bas et je propose à Yvan que nous prenions la plus petite des cigales et la plus grosse des langoustes. Dans un dialogue qui aurait pu être écrit par Molière ou Feydeau, Yvan nous dit qu'il a pensé ainsi : ne mettre que deux chapons à partager à quatre, me réserver la petite cigale, car il sait que je préfère les petits crustacés, partager la grosse cigale entre les trois autres convives, et partager les deux langoustes en quatre parts. La proposition d'Yvan est redoutablement maligne. Car quatre crustacés, c'est plus que deux, et comme il me réserve la plus belle pièce, la carte est forcément gagnante.

J'ai bu un certain nombre de Clos des Goisses de Philipponnat, mais pas de ce millésime et pas dans ce format. Aussi, ouvrir un **Champagne Clos des Goisses Philipponnat en magnum 1990** est pour moi d'une grande émotion. Car je ne sais pas si je pourrai un jour en retrouver, celui-ci étant unique dans ma cave. Le vin est d'une couleur d'un bel or, déjà bien prononcé. La bulle est lourde, forte. En bouche, ce champagne est d'un grand plaisir. Mes amis disent qu'il est fumé, mais je ne le crois pas. Je dirais plutôt confit, comme des fruits. La couleur me suggère irrésistiblement ce que lit mon palais : des mirabelles à pleine maturité. Le Clos des Goisses est chaleureux, remplit la bouche et ce qui me frappe, c'est qu'il n'est pas complexe, c'est qu'il n'a pas une grande longueur, mais cela ne gêne en rien de l'apprécier comme un champagne plein, heureux, et flamboyant. Je suis conscient que la rareté de ce flacon influence mon plaisir, mais je l'assume.

Nous trinquons et croquons des beignets de fleurs de courgettes, ainsi que des petites seiches croquantes, juste saisies sans aucune préparation. La femme de mon ami, qui a toujours refusé de manger ces céphalopodes est toute surprise de constater qu'elle aime. L'accord de la seiche avec le champagne se fait bien. On sent que ce vin est taillé pour jouer les accords les plus fous.

Yvan avait prévu que les crustacés précèdent le poisson. Pour les vins je lui demande d'inverser l'ordre. Flexible comme il sait l'être, Yvan s'adapte.

La chair des chapons est miraculeuse. Je pense n'avoir jamais mangé meilleure chair de chapon, dans sa grande pureté. Un cœur d'artichaut violet mis sur une assiette séparée est le seul accompagnement. Le **Chevalier-Montrachet Bouchard Père & Fils 1998** a un nez annonciateur de mille et une nuits. Les arômes se multiplient à l'infini. En bouche le vin est majestueux. Sa complexité contraste avec la simplicité du Clos des Goisses. Faire l'inventaire de ses saveurs prendrait un temps infini. Je nage dans le bonheur bachique. L'accord est très judicieux, mais, reconnaissons-le, le Chevalier est d'une telle stature qu'il transcende la notion même d'accord. C'est un vin d'un rare plaisir.

Yvan présente maintenant nos assiettes qui mêlent en une composition colorée les chairs des cigales et des langoustes, servies dans la nudité de leur pure cuisson. Le nez de la **Côte Rôtie La Turque Guigal 2005** est un Etna de cassis, de pruneau et de prune. Instantanément à l'ouverture en début de repas, mon jeune ami qui avait bu avec moi ici-même La Mouline 2005 sait comme moi par la seule odeur que cette Turque est très largement au dessus de La Mouline du même millésime.

Lorsque nous buvons cette Turque nous prenons conscience qu'il s'agit d'un vin immense. Yvan qui essaie rarement les vins que j'apporte m'indique que c'est à son goût le plus grand vin rouge qu'il ait goûté parmi mes apports. Le vin est riche, intense, avec une pénétration gustative forte. Comme toujours avec les vins de Guigal, la fraîcheur est exceptionnelle. Le vin est d'une élégance et d'une séduction folles. L'accord

avec la cigale et la langouste est totalement naturel. Je raconte à mon jeune ami qui avait goûté avec moi Rayas 1995 sur une langouste que sur un forum du vin la pertinence de cet accord a été jugé impossible et violemment refusée. Mon ami qui connaît les rebuffades que j'ai dû subir sur ce forum a un large sourire qui en dit long. Cet accord langouste et cigale avec La Turque est un modèle de justesse. Alors que je préfère généralement la cigale à la langouste, j'ai été aujourd'hui plus impressionné par la langouste, d'une fraîcheur de chair particulièrement remarquable.

Une glace vanille n'appelait aucun vin. Nous avons voté pour les vins et nos votes furent tous différents. J'ai mis en tête le Chevalier-Montrachet 1998, suivi de La Turque 2005 et du Clos des Goisses 1990. C'est un classement de pure forme, car les trois vins furent absolument grands. Je voulais les ouvrir pour créer un repas mémorable. Sur des produits de la mer cuits à la perfection, il me semble que ce fut réussi.

Le lendemain de ce déjeuner, le jeune ami fidèle m'invite avec mon épouse à dîner au **restaurant de Mathias Dandine** à l'hôtel des Roches, où il loge. Lorsque nous arrivons sur la belle terrasse en surplomb sur la mer, un trio de musiciens interprète avec talent un folklore brésilien et des chants de Claude Nougaro. Jonathan, notre jeune ami, commande un **Champagne Clos des Goisses Philipponnat 1999** sur la suggestion de Mathias, venu bavarder à notre table. Le jaune de la couleur est beaucoup plus frais que celui prononcé du 1990 en magnum que nous avions bu la veille. Le nez est convenable, mais c'est en bouche que le spectacle se joue. Ce champagne est d'une forte personnalité, d'une longueur infiniment plus grande que celle du 1990 et le champagne frais se boit avec un plaisir sans mélange. Nous nous regardons avec Jonathan avec la même pensée : ce 1999 en bouteille est plus grand, tel que nous le buvons, que le 1990 en magnum d'hier. Cela me fend le cœur de l'avouer, tant je fantasmasse sur le rare magnum, mais c'est un fait, ce 1999 est brillant. Mathias nous fait servir des toasts huilés couverts de truffes d'été qui forment avec le champagne un accord que l'on sait brillant. C'est ensuite une cassolette de mozzarella à la truffe d'été qui tire des accents au Clos des Goisses encore plus vibrants que ceux du toast à la truffe. Le champagne est à son aise, beau champagne au grand équilibre.

Nous faisons réfléchir Mathias aux plats qui accompagneront le vin rouge de ce repas. Il suggère langouste puis une daurade « beaux yeux ». Cela nous paraît justifié.

Nous descendons dans la salle à manger qui ouvre un panorama sur la mer et un ciel qui hésite à enfanter un orage, dont les rares étincelles ne transformeront pas sa colère en fureur aquifère. On nous apporte quatre petits amuse-bouche sur des suggestions de tomate, de céleri à la truffe (accord diabolique), de moule et de je ne sais plus quoi. Vient ensuite, à titre de clin d'œil, une brandade de morue qui nous permet d'essayer le vin prévu, un **Ermitage « le Pavillon », Chapoutier 1989**. Mathias ayant lu beaucoup de mes écrits, ce n'est pas par hasard que cette brandade se présente. Car je l'ai essayée maintes fois sur des vins rouges, pour des accords parfois étonnantes. Mon jeune ami, qui a lui aussi lu ces récits, sourit, car l'accord est évident. La brandade fait s'exprimer ce vin d'une rare élégance. J'avais eu peur que le froid dans lequel ce vin, ouvert il y a plus de quatre heures, a été gardé, n'anesthésie son goût, mais le vin ouvre progressivement sa corolle, et force est de constater qu'il s'installe dans la cour des grands. C'est un vin que je n'ai jamais bu, que je découvre avec un grand enthousiasme car le mot qui me vient immédiatement, c'est « élégance ». Il a du charme, du velouté bourgeois, de la simplicité de discours, de la force mais aussi une grande convivialité avec les plats.

L'entrée est une langouste cuite divinement avec des tas de petits à-côtés d'une parfaite cohérence. Quand je prêche pour une cuisine « lisible », on est ici au cœur du sujet, car tous les ingrédients s'intègrent dans un goût unique. Les girolles sont diaboliques. Nous convenons tous les trois que ce plat mérite deux étoiles.

La daurade « beaux yeux » a été cuite en croûte de sel. Sur l'assiette, il n'y a que les filets. Pas le moindre petit gramme de persil ou de romarin. Rien. La chair est dans sa nudité totale. Jamais une telle assiette ne serait servie, n'était notre amitié. A côté, un risotto au homard est absolument raffiné, lourd partenaire du riche Rhône. Le plat est lui aussi plus proche de deux étoiles que d'une. Le vin continue d'être riche et joyeux. Un grand vin du Rhône au message très délié et très lisible, qui s'est révélé parfait sur chaque chair, de la langouste et du poisson, avec un naturel confondant.

Il reste quelques gouttes dans nos verres. Je fais un caprice en demandant des madeleines au miel. Elles arrivent toutes tièdes, pour conclure dans la douceur sucrée un magnifique dîner où la complicité avec Mathias a permis de créer des accords vibrants pour mettre en valeur un bien bel Ermitage.

Ce sera ce soir, sauf contrordre, le dernier dîner vineux de notre long séjour dans le sud. Nous recevons des amis qui aiment et apprécient le vin, sans en avoir une culture encyclopédique. Le **Champagne Dom Pérignon 1995** a quelque chose de magique. Gracieux, typé, présent, il se montre d'une grande personnalité tout en restant gracile. Nous sommes bien sûr dans un registre de fruits blancs, avec un caractère aérien très délié. La poutargue tranchée en lamelles est particulièrement moelleuse, et s'accorde bien au champagne. Mais c'est surtout les toasts au foie gras qui montrent l'absolue pertinence de champagne et foie gras. Il faut au plus vite bannir tout accord Sauternes et foie gras, qui doit devenir définitivement pacifié au champagne.

Le **Champagne Salon 1983** a un bouchon qui me résiste de façon quasi définitive. L'idée de sabrer vient à l'esprit. Lançant le dos d'un grand couteau le long de l'arête du goulot, je tape contre l'anneau de verre, mais rien ne semble se passer. Je veux reprendre le bouchon à la main pour ouvrir. Par un heureux hasard la cassure n'était pas biseautée, car j'eus été gravement coupé. Je sortis le bouchon collé à un anneau de verre. Le Salon 1983 venait d'être discrètement sabré.

La couleur est foncée, le nez évoque les champagnes évolués. En bouche l'impression de fumé est certaine. Le vin est notoirement évolué, mais avec une délicatesse rare. Le vin est profond, mais demande une adaptation à son style évolué. Ma femme a prévu deux assiettes. Dans l'une, une crème de chou fleur surmontée de dés de foie gras poêlé. Dans l'autre, une crème de céleri surmontée aussi de dés de foie gras poêlé. C'est le céleri qui emporte la mise, car le fumé du champagne et le fumé du céleri sont d'une continuité assez exceptionnelle. C'est un magnifique accord. Le champagne a une longueur appréciable, au moment où j'écris ces lignes, j'ai encore sa pesanteur de champagne très typé. Il évoque des légumes jaunes fumés, des fruits jaunes aux saveurs calmes. L'accord est très brillant.

Le gigot avec un gratin de pomme de terre caressé virilement par de l'ail accueille un **Domaine de Terrebrune Bandol 1995**. Ce vin apparemment facile est d'une grande délicatesse. C'est l'archétype du vin d'été, avec ses évocations d'olives et de barbes d'artichauts. L'accord se fait bien.

Une salade de pêches que l'on pousse en prenant de goûteux macarons est trop forte pour accueillir un vin. C'est donc à l'eau, sous une moiteur de nuit chaude que nous discutons à perte de vue, en reconstruisant le monde qui ne nous demande rien. Mon classement : Dom Pérignon 1995, puis Terrebrune 1995 et Salon 1983. Le rideau du sud se baisse sur ce repas d'amitié.

Amicales salutations de François Audouze