



wine-dinners

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

[email : françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)

[blog : www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



Dans un repas extraordinaire en Corse voici un **Vin de table Antoine Arena 2004** Patrimoine qui titre 15°, aux vendanges faites à la main, vin délicieux.

Bulletin n° 348

Dîner au restaurant de l'hôtel Casadelmar à Porto-Vecchio avec des vins corses, déjeuner de presse au restaurant Pierre pour le champagne de Venoge, cocktail au Ritz, enchères et les vins de la 11^{ème} séance de l'académie des vins anciens.

Nous sommes à **[l'hôtel Casadelmar à Porto-Vecchio](#)**. A neuf heures précises, après une nuit réparatrice qui suivait le dîner de grands vins apportés par plusieurs amis, on frappe à la porte de notre chambre au moment où le téléphone sonne. Dilemme. Je choisis le téléphone pour apprendre que la valise de ma femme est retrouvée. Le petit-déjeuner sur la baie de Porto-Vecchio n'en a que plus de saveurs. Nous partons avec des amis visiter Bonifacio et admirer sa spectaculaire falaise. Dans un petit bistrot « le Rustic », une aubergine farcie et des spécialités corses se mangent avec une bière brune corse. Il n'est pas question d'offusquer l'autochtone par des choix continentaux.

Le dîner du deuxième jour est destiné à mettre en valeur des vins corses sélectionnés par **[Aurore Marre](#)** sommelière du restaurant. Jean-Philippe, notre cornac, a demandé au chef de donner libre cours à son talent sans le canaliser. Ce fut un festival.

Le menu préparé par **[Davide Bisetto](#)** mêle harmonieusement des intitulés en français et en italien : langouste vapeur, panais, huile de clémentine lyophilisée, sorbet de fenouil / battuta de filet de Yorkshire, fondue de Castelmagno, truffe blanche d'Alba / Raviolini vapeur de tourteau frais, royale d'algues Nori, infusion bonito-soja-kombu / risotto carnaroli « riposato » aux choux-fleurs, poisson caramélisé, caviar osciètre royal d'Iran / Saint-pierre fumé minute au bois de genévrier / cochon de lait, cuisse à la milanaise et côte au speck, glace pomme-moutarde, petits oignons dolce forte / framboise, poivron, glace à l'huile d'olive, émulsion siphon de marjolaine / croquant au chocolat blanc, pistache mandarine, sorbet chocolat Araguani.

Le **E-Croce Y. Leccia, Patrimonio blanc 2005** est un vermentino au nez très jeune. Le goût est très râpeux, minéral. Il y a un joli gras en fin de bouche, une belle fluidité, mais c'est quand même très simple. Le vin va bien sur la langouste, prend du volume, et s'oriente vers des saveurs de Condrieu, alors que bu seul, il allait vers la Loire. La râpe du vin colle à celle du fenouil pour un accord joli sur un vin simple.

Le **Clos Canarelli, Figari blanc 2003**, lui aussi vermentino, a un nez plus opulent, et plus complexe. En bouche, le vin est large, très varié et polymorphe. Le vin se restructure sur le plat, et notamment la truffe blanche. Le fromage fait de trois laits assemblés, de vache, de brebis et de chèvre, réagit de belle façon sur la truffe pour pousser du col ce vin au dessus de sa valeur. Dès ce deuxième accord, nous constatons à quel point Aurore Marre a fait un travail d'extrême précision, car les accords sont d'un dosage de génie. Lorsque le plat est fini, le vin se dissocie à nouveau, comme si un vin de 10° était additionné de marc. Le plat, tartare à la crème au fromage et truffe est un plat exceptionnel.

Le **Mariotti Patrimonio blanc 2007** a un nez très expressif. En bouche il évoque la crème et le beurre. Il est gras avec une belle acidité finale. Pour Luc, ce vin fait penser à ceux de Marcel Deiss. Le nez est très différent de la bouche. Nous apprenons que le vigneron ne fait que trois mille bouteilles de ce vin par an. Les arômes du plat évoquent le bois séché, dans des harmonies japonisantes d'une grande subtilité. Le jus raccourcit le vin alors que le tourteau en ravioli l'épanouit. Compte tenu de la complexité du plat et de la symbiose qui se crée, je pense que cet accord constitue le plus grand ou l'un des plus grands que j'aie rencontré en 2009. La magie de l'accord provient de sucres suggérés tant par le plat que par ce vermentino.

L'**A. Arena « BG » Patrimonio blanc 2004** est à 100% en cépage bianco gentile. Le nez est très pur, dense, riche, un nez de très grand vin. Le vin est fumé et se marie divinement bien au risotto et à l'oscietre. Sur le chapon que je vois présenté pour la première fois de façon aussi originale caramélisé, c'est le 2007 sur lequel je reviens qui s'accorde le mieux. Je note à ce stade que cette cuisine vaut trois étoiles, tant les créations sont imaginatives et goûteuses. Ce 2004 est un grand vin blanc, long, pur, délié, très fumé, poivré, de belle acidité citronnée, vibrant sur le chou-fleur du risotto.

Le bois de genièvre qui embaume quand on nous sert le Saint-pierre sur une crème de haricot coco fait immédiatement resurgir des souvenirs de Marc Veyrat. Nous sommes tous des adorateurs de ce grand chef et nous sommes heureux de voir une continuité talentueuse entre Marc Veyrat et Davide Bisetto.

L'**Abbatucci, cuvée collection « Diplomate », Ajaccio blanc 2007** est un vin de grande race qui crée un accord d'une délicatesse absolue. Le vin est droit, direct et pur et donne la petite touche de fumé qui prolonge le plat. Le vin est du niveau d'un grand cru, dit Luc. Il est grand et l'accord est extrême.

Après une petite pause au « Sydre » qui est du cidre, nous continuons le repas par un cochon de lait sur deux vins. Le **Clos Capitoro Ajaccio rouge 1997** est frais, court, mais très sympathique. Il a des accents de vin déjà vieux qui ne peuvent que me plaire. Le contraste est énorme avec le **E-Croce Y. Leccia, Patrimonio rouge 2004** qui est puissant, fort, boisé, presque trop fort. Il est un peu fumé et vraiment un peu fort pour mon goût. Jean-Philippe aime ce 2004 à cause de son soyeux que je perçois quand le vin se domestique un peu. Même s'il est plus ordinaire, mon cœur penche pour le 1997.

La fantaisie du dessert avec sa glace à l'huile d'olive parachève, s'il en était besoin, l'étalage d'un talent qui surpasse le niveau de beaucoup de trois étoiles. Ce dessert est génial. Le **Clos Camarelli, bianco gentile passerillé 2004** fait très vin du Jura qui aurait fauté avec un peu de macvin. Avec le chocolat, il prend des accents de xérès doux. C'est un vin délicat, léger, évoquant les fruits jaunes et les vins du Jura.

Nous avons longuement discuté avec Aurore de son travail de sommellerie sur le menu d'une explosion créatrice du plus haut niveau. Nous avons abordé des vins corses dont certains sont de productions tellement limitées qu'il serait impossible d'en acheter car tout est réservé. La question à laquelle je n'ai pas de réponse est celle-ci : dans un contexte de rêve, lié à la magie de l'endroit, au talent conjugué du chef et de la sommelière, nous avons adoré ces vins. Aurions-nous le même enthousiasme si les vins étaient servis à Paris et non pas sur leur territoire ? Peu importe. Il nous suffit que ce soir, ces vins corses aient été épatants.

Le champagne de Venoge fait un déjeuner de presse au **restaurant Pierre au Palais royal** à l'occasion de la parution du livre de Patrick de Gmeline consacré à de Venoge. Gilles de la Bassetière, président de ce champagne, nous reçoit. Le **champagne de Venoge Brut Cordon Bleu non millésimé** est dosé à huit grammes. Un peu abrupt sur la bouche du matin, il s'anime progressivement pour devenir agréable au bout de quelques minutes. Le chef **Pascal Bataillé** a prévu le menu suivant : fricassée de coquillages, graines de vanille, velouté de courgettes jaunes / pavé de bar poché au beurre d'agrumes, julienne de légumes, beurre battu aux algues et citrons / panacotta au citron, figues rôties au miel, chantilly à la fève de tonka.

Le **champagne de Venoge blanc de blancs 2000** est dosé à sept grammes. C'est un vin beaucoup plus agréable. Il est bien dessiné, élégamment floral. Son côté toasté est un peu moins structuré. Il a un beau final miellé. L'accord avec les coquillages ne se trouve pas. C'est plus avec la sauce que le champagne trouve un terrain d'entente. Nous goûtons ensuite le **champagne de Venoge Cuvée Louis XV 1995**. C'est le premier millésime de cette cuvée sous cette appellation, qui succède à la Cuvée des Princes, dont j'ai adoré le 1982. Ce champagne dosé à six grammes aux accents de miel et de citron a une assez belle complexité. C'est son acidité qui m'enchant le plus. Le bar est excellent, judicieusement cuit. La sauce citronnée met en valeur l'aspect fruit confit du champagne.

Le **champagne de Venoge Cuvée Louis XV rosé 2002** est le premier millésime rosé de cette appellation. Il est dosé à quatre grammes. D'une couleur d'un rose délicat et clair, il brille par sa définition vineuse. A ce titre, c'est un rosé que j'aime. Le dessert est beaucoup trop complexe et sucré pour le mettre en valeur, ce qui est dommage, car on sent que c'est un grand champagne de gastronomie. Les deux cuvées Louis XV sont convaincantes. Il faudra s'intéresser un peu plus à un champagne dont l'image est peu claire dans le monde du champagne. Compte tenu des brillantes signatures journalistiques qui entouraient l'écrivain et le vigneron, nul doute que de Venoge va gagner en lisibilité médiatique, car ses deux cuvées le méritent.

Nicolas de Rabaudy a commis un livre sur l'histoire des cinquante plus grands restaurants de France. Il invite des amis pour la signature de son livre dans un des jolis salons de **l'hôtel Ritz**. Le buffet préparé par **Philippe Roth** est d'un goût exquis. Je suis assis à une petite table avec Michel Soutiran, dont le champagne est servi au verre. Je le complimente, car la définition d'un bon champagne c'est que le verre soit vide avant que l'on ait eu l'envie de le reposer. Michel Soutiran est ravi que notre table assèche aussi vite le **Champagne Soutiran** qui est un blanc de noirs. Nicolas nous trousse un discours où l'émotion le dispute aux évocations de souvenirs. Ayant reçu du baron Edmond de Rothschild un **magnum de Lafite-Rothschild 1984**, il le fait partager par ses amis. Ce vin d'une subtilité charmante est d'un contraste diamétral avec le vin du **Château Peyrat-Fourthon** au modernisme prononcé. Nicolas était accaparé par les dédicaces et attrapait de la façon la plus flatteuse la crampe de l'écrivain. L'engouement de tous ses amis présage un succès littéraire.

Pour une émission de télévision célèbre, un journaliste veut traiter du sujet de l'investissement en vins et de la problématique des faux. Un premier rendez-vous a lieu dans une grande **maison d'enchères** pour une vente de vins. Quand j'assiste à une vente, j'achète. Nous bavardons du sujet de l'émission. Des rendez-vous de tournage se prennent. Dès que tout est en route, je quitte au plus vite la vente pour ne plus acheter. Ayant peu de temps après un rendez-vous avec le jury du prix Edmond de Rothschild, je fais une halte dans le hall de **l'hôtel Crillon** pour travailler en nomade. **Antoine Pétrus**, l'un des deux sommeliers du lieu, fait un cours de dégustation à de jeunes sommeliers. Un verre de **Chateaufort-du-Pape Domaine du Vieux Télégraphe 1990** atterrit comme par miracle sur ma table de travail. Antoine, malgré ses cours, me fait la grâce de ce verre. Le parfum est magnifique, mais le vin semble fatigué. Nous nous rattraperons demain, puisqu'Antoine participera à l'académie des vins anciens.

La Baronne Nadine de Rothschild m'a fait l'honneur de m'admettre au sein du **jury du prix Edmond de Rothschild** et du **prix Nadine de Rothschild** destinés à couronner des ouvrages dont le vin est l'objet principal. La réunion a lieu dans une des salles artistiquement lambrissées de la banque Rothschild. Nous commentons les ouvrages. Nicolas de Rabaudy dirige les débats avec autorité. Michel Bettane et Philippe Bourguignon sont écoutés. Le choix se fait assez rapidement entre des livres de grande valeur. Nous

rejoignons un joli buffet où nous sont proposés les vins des domaines d'Edmond de Rothschild ainsi que des produits de ses fermes, un beurre salé, un brie de très grande qualité ainsi que d'autres fromages. La profusion ayant été à l'ordre du jour, la baronne Nadine nous fait préparer des petits sachets de fromages. Le mien sera utilisé à l'académie des vins anciens du lendemain, où je retrouverai Nicolas de Rabaudy pour le troisième soir consécutif.

La onzième séance de **l'académie des vins anciens** se tient au **restaurant Macéo**, selon ce qui est devenu une coutume. Nous sommes quarante et il y a quarante huit vins, dont vingt proviennent de ma cave. Du fait de l'importance de mon apport, j'ai donné l'occasion à quelques bouteilles douteuses ou en situation de risque d'atteindre enfin leur destinée : être bues. A seize heures, je me sens bien seul pour ouvrir toutes ces bouteilles, car un seul académicien, un nouveau, puis beaucoup plus tard un ancien, sont venus me prêter main forte et coup de tirebouchon. Du fait de l'ancienneté des vins apportés, ce qui est tout à fait dans le sens des objectifs de l'académie, la table se transforme vite en un champ de bataille, tant les bouchons brisés, éclatés et émiettés maculent la nappe. L'opération prend près de trois heures. Pendant ce temps l'équipe de télévision filme mes gestes, pose des questions à mes amis et moi, au sujet de la possibilité non d'une île mais d'un faux. Cela me fait sourire que l'on imagine de faire des faux de vins qui auraient rêvé toutes leurs vies d'atteindre à la célébrité d'avoir été copiés.

Les vins sont répartis en trois groupes, dont voici les ordres de service :

Groupe 1 : Champagne Charles Heidsieck mis en cave en 1996, Champagne Selosse, Grand Pouilly Latour, Pouilly Fuissé Louis Latour 1937 (curiosité), Puligny-Montrachet Veuve Génin 1959, Château Latour magnum 1973 (très basse), Château Tertre d'Augay 1970, Château Léoville Barton 1959, "BAGES" Pauillac, Montré & Cie, mi-épaule 1926 , Château Mouton d'Armailac 1934, vin inconnu sans étiquette année inconnue (bon niveau, curiosité), Bonnes-Mares Gérard Peirazeau 1984, Château de Beaucastel rouge 1959, Château Chalon Jean Bourdy 1959, Vouvray le Haut Lieu Domaine Huet 1964, Chateau de Rayne-Vigneau Sauternes 1904 , Madeira D'Oliveiras Reserva Verdelho 1850.

Groupe 2 : Champagne Charles Heidsieck mis en cave en 1996, Champagne Besserat de Bellefon Brut sans année, Puligny-Montrachet Les Chalumeaux Jean Pascal & Fils 1976, Meursault A. Perdrizet 1948, Château Pichon Baron de Longueville 1904 (curiosité), St Julien Clos St Albert 1900, Château Latour 1925, Château Belair Saint-Emilion 1947 (basse épaule), Coteaux Champenois Bisseuil roge G & G Boyer sans année, Corton Pouget Pierre André 1959, Auxey-Duresses Begin-Colnet 1967, Clos des Papes Chateaneuf du Pape 1971 (magnifique), Riesling - Hochheimer Stielweg Spätlese - Rheingau - W. J. Schäfer 1976, Jurançon caves Nicolas 1929, Cérons, Château Galant 1945 (bas), Maury La Coume du Roy 1925.

Groupe 3 : Champagne Charles Heidsieck mis en cave en 1996, Château La Louvière blanc 1952, Meursault Louis Chevallier 1953, Château Saint-Vincent Côtes Fronsac 1964, Château Margaux probable 1931, Château Bouscalt 1929, Château Grand La Lagune 1928 (basse), Château Branaire 1934, Château Talbot 1959 , Mercurey Clos L'évêque Château des Etroyes – François Proutheau 1962 , Nuits-Saint-Georges Pierre Olivier 1966, Château de Beaucastel rouge 1989, Riesling - Leiweiner Laurentiuslay Auslese - Mosel - Stefan Kowerich 1983, Château Suduiraut 1969, Rivesaltes Domaine Bory Andrée Verdeille 1927, Maury La Coume du Roy 1925.

La diversité des vins de chaque groupe (que je vous recommande de lire) est exactement dans les objectifs de l'académie des vins anciens. Le récit de cette belle soirée figure au prochain numéro.

Amicales salutations de François Audouze