

[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)



Cet **Ermitage Cuvée Cathelin Jean-Louis Chave 1991** est l'un des tout derniers vins bus en 2011, et certainement l'un des tout meilleurs de l'année.

Déjeuner au restaurant Le Petit Nice, déjeuner de la Saint Sylvestre, et réveillon dans le sud avec de grands vins.

Après le festin de l'avant-veille de la Saint-Sylvestre, la nuit fut rude. Nous nous rendons à Marseille au **restaurant de l'hôtel Le Petit Nice**. Le voiturier demande le nom de la réservation et par une attention charmante, Gérard Passédât nous attend au seuil de l'hôtel. Les membres de l'équipe qui nous connaissent nous saluent chaleureusement ce qui est très agréable.

Nous sommes installés au bar à une table confortable. C'est Jean-Philippe qui prend en main le choix des vins. L'apéritif consiste en des assiettes individuelles à neuf alvéoles où figurent diverses préparations délicates dont une friture délicieuse et de petits sablés au céleri. Le **Champagne Bollinger Grande Année 2002** dégorgé en octobre 2010 est un champagne imposant. Il a une forte personnalité très conquérante et profite à plein des effets d'un millésime d'exception. Son aptitude gastronomique est extrême et son goût possède le code génétique de Bollinger. C'est un grand champagne qui sait être tendu mais aussi accueillant et plein en bouche.

Nous ne choisissons qu'un autre vin, car la pente sera rude, qui nous conduira au changement d'année. Dans les menus, puisque c'est la première fois que Tomo, son épouse et Jean-Philippe viennent en ce lieu, c'est le "menu Passédât" que nous prendrons, qui est une belle introduction à la découverte de l'art du chef. Mais Gérard, ayant envie de nous faire plaisir, a remodelé le menu pour nous.

Le menu conçu par **Gérald Passédât** est : avant-goût / rougets de roche en nage d'anis étoilé / bar de ligne comme l'aimait Lucie Passédât / Pagre de palangre grillé, jus de la tante Nia / bouillon de pêche tel une bourride / noix de Saint-Jacques de Saint-Brieuc aux sucs de champignons / navarin

de homard au secret du bateau Jean G, truffe d'Alba / l'avant douceur / souplesse de lait de l'Anse des enfers / mignardises.

Ce menu est d'un grand raffinement. Les amuse-bouche, à base de maquereau puis de moules, sont d'une finesse et d'une grande délicatesse. Tous les poissons se mangent avec la peau, tant ils sont bien préparés. Le repas est léger, les quantités sont d'une belle justesse, pour que l'on puisse suivre le chemin sans caler en route. Les plats sont inventifs et le chef est créatif. Et ce que j'apprécie le plus, c'est que ses créations sont paisibles, assumées, sans besoin d'en faire trop. Le chef a atteint une sérénité qui donne un équilibre remarquable à tous ses plats.

Le champagne a accompagné le début du repas jusqu'aux rougets en deux préparations raffinées, l'anis étoilé trouvant une résonance dans le champagne. Ensuite, c'est un **Chablis Grand cru Les Clos Vincent Dauvissat 2005** qui a fait la suite du repas jusqu'au homard, la fin du repas se déroulant à l'eau minérale, ce qui mériterait une photo !

Le chablis est d'une grande pureté et d'une belle précision. La première impression est glycinée, mais elle disparaît quasi instantanément, dès que l'on mange le pagre. Le vin s'installe, très minéral, et change de facette en fonction de l'acidité du plat. Car son acidité naturelle est élégante et s'adapte aux mets rencontrés. Je l'ai adoré sur le pagre et sur le turbot. Il est encore jeune et s'épanouira à son plus grand bénéfice, mais c'est déjà un chablis de haute stature, et flexible en gastronomie raffinée comme ici.

C'est sur les premiers plats que la créativité du chef est resplendissante. Sur des plats plus traditionnels comme les coquilles Saint-Jacques et le homard il s'adapte aux produits alors qu'au début il les précède. Les desserts et mignardises sont d'une grande élégance.

Nous étions placés à une table idéale, sur la mer violemment agitée par un fort mistral. Le soleil étincelant, presque aveuglant, créait des ombres dans les jolies assiettes creuses des plats, rendant les photos difficiles. Le service attentif est une des qualités de cette belle maison. Avec ma femme, nous nous sommes fait la réflexion que nous devrions y revenir plus souvent.

Le soir, pas question de cuisiner. Nous avons tous apporté tant de fromages que ce sera le thème du repas, permettant de finir les vins d'hier, en ajoutant au programme un peu de chorizo délicieux. Le Meursault Perrières Jacques Prieur 1995 est nettement moins brillant que la veille, manquant de vivacité alors qu'au contraire la Romanée Saint-Vivant Jean-Jacques Confuron 1997 s'est épanouie et son pinot noir est plus élastique, souple et vibrant. Il est d'un bel accomplissement malgré sa jeunesse.

Le Château Filhot 1975, quant à lui, est solide comme un roc, ayant gagné de l'ampleur. Son agrume claque comme un fouet.

Le lendemain midi, jour du 31 décembre, avec un mâle courage, nous sommes prêts à déjeuner à l'eau, pour réserver nos forces au réveillon. Le déjeuner consiste en de fines tranches de Cecina de Léon délicieux et en linguinis recouverts d'abondantes tranches de truffes. Démon tentateur, je propose un **Champagne Krug Vintage 1996** et à ma grande surprise, le rempart des belles volontés cède à la première poussée. Mes amis disent oui. Le premier contact avec le champagne est très vert, mais plus on avance, plus il prend de la rondeur, devenant généreux. Les linguinis cohabiteraient aussi bien avec un vin rouge, mais le Krug est irremplaçable sur les fines tranches de viande de bœuf fumée. Ce champagne est un régal, avec une rémanence en bouche extrême.

Peu avant le déjeuner j'ai ouvert les deux La Tâche, 1996 et 1998 aux parfums résolument différents, celui du 1998 dans le fruit et celui du 1996 dans l'opulence. Et j'ai ouvert aussi le Cathelin 1991 au parfum des mille et une nuits. Vers 18 heures, j'ouvre les autres vins et peu avant 20 heures j'ouvre les champagnes, car l'ouverture au dernier moment du Krug 1996 m'avait donné envie de procéder à une ouverture précoce afin que les champagnes soient immédiatement épanouis sur table. Lorsqu'est venu le temps d'ouvrir le Pétrus 1952, je constate avec une grande appréhension que la capsule manifestement très jeune est neutre avec une grappe de raisin comme on en voit pour les mises en bouteille de négociants. Et le bouchon, dont le dessus est un peu poussiéreux, ne porte aucune

indication. C'est un bouchon neutre, qui plus est de piètre qualité. Je commence à trembler, car j'ai acheté récemment une caisse bois magnifique de Pétrus 1952, dont les bouteilles sont en paillons, de belle présentation. Je me demande si je suis victime d'une entourloupe. Je retrouve les mails du vendeur qui explique qu'il s'agit d'une mise en bouteilles de Madame Loubat, facilement authentifiable à Pétrus selon ses dires, et qui déclare que le millésime est inscrit sur le bouchon. Or le bouchon que j'ai tiré n'a aucune indication.

Nous sentons le vin avec Jean-Philippe et Tomo. Le nez est riche de truffe et annonce quasiment à coup sûr qu'il s'agit d'un pomerol. Mais le vin semble trop jeune pour l'un, trop vulgaire pour l'autre. Je ne sais pas quoi dire, et ce qui me vexe le plus, c'est l'incertitude. Je m'en veux tellement d'avoir acheté en laissant des zones d'ombre.

Cette ombre a marqué mon visage, chacun prenant conscience de ma déconvenue.

Pendant ce temps, Jean-Philippe organise l'espace de la cuisine en fonction du menu qu'il concocte depuis deux jours. Voici le résultat de ses réflexions : Huître, artichaut, caviar / Turbot, céleri, truffe noire / Noix de St Jacques, patate douce, poireaux toastés / Homard, avocat, yuzu / Ris de veau à la truffe noire / Queue de veau au sumac, navet long / Foie gras poché, fleur de cerisier / Filet de chevreuil, panais, sauce boudin noir / Raviole de mangue au pamplemousse rose.

Deux amis arrivent juste avant les vœux du président de la République dont nous avons une écoute citoyenne. Après ces doctes paroles, nous passons à table. Le **Champagne Krug Clos du Mesnil 1990** est d'une grande classe. Il en impose par sa complexité et sa force de persuasion. Il réagit divinement aux trois composantes du plat, mais c'est sans doute l'artichaut qui met en valeur sa noblesse. Le caviar Prunier d'Aquitaine est d'une qualité très supérieure à celui de Noël. Le Krug est majestueux, impressionnant de précision, avec des notes citronnées charmantes que révèle l'huître Gillardeau goûteuse.

Le **Champagne Krug 1976** est d'une couleur à l'ambre prononcé. Le vin est plus évolué que des 1976 que Jean-Philippe et moi avons bus. Mais cette maturité lui va bien. C'est fou comme les évocations de fruits correspondent à la couleur du vin. J'adore ce Krug. Le turbot est d'une chair incroyablement parfaite, avec une mâche unique, le céleri est démoniaque. C'est lui qui fait vibrer le plus le Krug.

La patte de Jean-Philippe est dans les poireaux toastés, signature indispensable du plat de coquilles. Le **Montrachet Marquis de Laguiche Joseph Drouhin 1993** est hélas marqué par un léger bouchon qui n'empêche pas, malgré tout, de profiter de sa finesse discrète et de son élégance.

Le **Chevalier Montrachet Domaine Leflaive 2000** au contraire est insolent de jeunesse et de force. Quelle puissance de conviction ! C'est un grand vin blanc qui ne peut nier qu'il est Leflaive, avec une générosité et une plénitude rares. C'est un très grand vin et le homard breton est tout simplement génial, l'avocat et le yuzu propulsant sa chair à des hauteurs gastronomiques extrêmes.

Le ris de veau est d'une tendreté remarquable et accompagne le **Pétrus 1952**. Le nez du vin est très truffé et en bouche, le vin est très bon. Pour Jean-Philippe, il est trop jeune pour être de 1952. Pour Tomo, il a du cabernet qui empêche qu'il soit Pétrus. Pour moi, c'est l'absence du velouté caractéristique de Pétrus qui met un doute. Mais ce qui m'énerve le plus, c'est le doute. Car on ne peut pas jurer à 100% qu'il s'agisse d'un faux. Le doute est là, avec de fortes présomptions, mais la certitude n'est pas là. Je porterai sans doute la caisse à Pétrus pour une expertise complète.

Inutile de dire que c'est une tempête sous mon crâne et les amis passent leur temps à me convaincre de me vider l'esprit de ce sujet. Heureusement, les vins qui suivent vont m'y aider.

Jean-Philippe, qui me connaît bien, a voulu faire un plat canaille comme je les aime. La queue de veau au sumac, navet long a des saveurs interlopes, et j'adore. Et **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1998** met un sourire sur mon visage. Elle est incroyablement fruitée, avec la signature du domaine mais surtout une générosité particulière. L'association est divine et le vin a une longueur extrême.

Par contraste, **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1996** est beaucoup plus représentative du domaine, avec une râpe que j'aime tout particulièrement. Le 1998 est un jeune tout fou, alors que le 1996, plus noble et plus notable, emboîte le pas des vins du Domaine. Bien évidemment, la fleur de cerisier exacerbe la qualité du pinot noir. L'accord avec le foie poché est d'une rare élégance.

Qui aurait dit que nous aurions avec l'**Ermitage Cuvée Cathelin Chave 1991** une émotion d'une telle intensité. Car, tel une fusée, ce vin nous transporte à des hauteurs infinies, loin de tous les autres vins. Et fort curieusement, tout ce que j'aime dans les vins du domaine de la Romanée Conti se retrouve dans ce vin de Chave : la salinité, la délicatesse en dentelle et une profondeur d'une lisibilité extrême. Ce vin peut soigner toutes mes douleurs, car il est d'une perfection absolue. Il va entrer dans mon Panthéon, comme faisant partie des vins plus que parfaits que j'ai eu la chance de boire. La sauce au boudin noir rehausse le goût, alors que le vin n'a besoin de rien, et le plat est aussi divin. Nous sommes dans un nirvana gastronomique.

Le **Chateau d'Yquem 1975** est sans surprise un très grand vin, aux arômes d'agrumes avec un peu de miel, et en bouche un or fondu de plaisir. Rien ne peut mieux lui convenir que le dessert, raviole de mangue au pamplemousse rose. Quand on tient un plat gagnant, inutile d'en changer.

Quelqu'un demande si un alcool ne ferait pas l'affaire, et ma femme, l'imprudente, va chercher un whisky japonais que Tomo nous avait offert cet été, qui titre 58°. Dans notre folie, nous finissons le dîner sur les effluves diaboliques de ce whisky parfait **Single Cask Malt Whisky Karuizawa 1967**.

Que dire de ce repas ? Il fut certainement l'un des plus créatifs de Jean-Philippe, avec des subtilités extrêmes et une sérénité remarquable. Les chairs ont été superbes, grâce aux approvisionnements auprès de boutiques tenues par des esthètes. Les accords ont été remarquables, ciselés, d'une pertinence absolue surtout grâce aux seconds rôles qui valent bien des premiers : artichaut, céleri, poireau toasté, yuzu, sumac, et surtout fleur de cerisier et boudin noir. Par son côté canaille, c'est la queue de veau qui emporte mon cœur, mais le plat le plus accompli est celui du chevreuil, aidé par le plus grand vin de notre séjour dans le sud.

Pour ce réveillon, mon classement sera : **1 - Ermitage Cuvée Cathelin Chave 1991, 2 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1996, 3 - Chevalier Montrachet Domaine Leflaive 2000, 4 - Champagne Krug Clos du Mesnil 1990.**

N'était la blessure, plus créée par le doute que par le vin lui-même, du Pétrus 1952, accentuée car il me reste onze sujets de nouvelles incertitudes à affronter, ce réveillon fut un des plus réussis que nous ayons faits, avec un vin extraterrestre, le Cathelin 1991, et une cuisine d'un raffinement inégalable. Ajoutons à cela la chaleur d'une amitié qui se renforce encore, et nous avons tout lieu d'être heureux d'avoir franchi la ligne du millésime 2012 d'une aussi parfaite façon.

Amicales salutations de François Audouze