



wine-dinners

11 septembre 12

Bulletin 503 – 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



Ce **Clos des Lambrays 1978** a encore l'étiquette ancienne. Il a remarquablement figuré dans un dîner de grands vins au bord de la mer.

Dîner d'amis avec de grands vins, déjeuner chez ma fille, déjeuner au restaurant San Felice de l'hôtel du Castellet, divers dîners d'amis et grand dîner de vins pour clôturer le séjour dans le sud.

Ce soir, c'est le point culminant du séjour de nos amis. Il en manque un, Jean-Philippe, retenu par d'autres obligations. Mon gendre arrive vers 18 heures pour apporter sa contribution. Hélas, le vin est trop froid et je lui fais part de mon inquiétude : le vin pourrait être étranglé par un coup de froid trop violent. J'ouvre les trois rouges qui dégagent des parfums opulents et capiteux.

Les petits-enfants jouent et rient autour de nous puis nous quittent pour aller dîner de leur côté. C'est l'ouverture de l'apéritif. Un des amis a apporté un champagne Selosse Substance dégorgé en 2010 et nous dit : "j'ai peur hélas que ce soit un dégorgement trop récent". Tel Zorro ou tel la Redoute, je ne sais, je m'écrie : "j'ai l'article". Et, comme si le numéro de music-hall avait été préparé à l'avance, je sors d'un réfrigérateur un **Champagne Jacques Selosse Substance** dégorgé le **20 mars 2007**. Cette date de dégorgement, c'est le sacre du printemps !

Inutile de dire que je ne suis pas peu fier de l'effet de surprise. Ce champagne est d'un or cuivré du plus bel effet. Son nez est d'une expression puissante. En bouche, le plaisir est absolu. L'âge a embelli ce champagne d'une spectaculaire façon. Souvent Substance peut être énigmatique, extrême. Celui-ci est civilisé, lisible, d'une rare complexité abordable. Il y a un léger fumé, des sensations de noisettes et d'amandes, des fruits jaunes et bruns, une vinosité équilibrée. Et ce champagne serein est d'un vrai plaisir. On est bien. Avec un saucisson très charpenté, avec des petits gâteaux au parmesan, avec des anchois au gingembre, il s'adapte cordialement.

Comme il fait chaud, nous avons soif et j'ouvre alors un **Champagne Krug 1982**. J'ai tendance à considérer que sur les trente dernières années, il y a deux Krug, le 1982 et le 1988. Le 1988 est plus puissant, un champagne majeur. Le 1982 est plus romantique, plus gracieux et probablement plus complexe. Celui que nous buvons est un champagne de compétition. Nous entrons de plain-pied dans la complexité. Il y a d'abord ce parfum envoûtant, profond, indélébile. Ensuite, ce sont des fleurs blanches qui assaillent, accompagnées de fruits rouges et roses. Comme il fait beau ce soir, je sens du poivre qui accompagne une esquisse de romarin. Et la musique de ce champagne se joue sur tous les arpèges. Il est immense, et le Selosse nous a préparés à en profiter encore plus. Une crème

au butternut est agréable, mais ne convient pas au champagne. Ce sont surtout des champignons de Paris à l'ail et au persil qui ont mis en valeur les deux champagnes.

Nous passons à table et j'ai souhaité que nous puissions comparer trois vins puissants de trois pays différents. Le premier est la **Côte Rôtie La Landonne Guigal 2000**. Comme les autres vins, il sera bu sur un veau à basse température avec du riz noir et caviar d'aubergine, puis sur un agneau aux petites pommes de terre cuites dans leur peau. Le nez de La Landonne est prodigieux, peut-être le plus expressif des trois. Mais le coup de froid a serré le vin comme le ferait un corset. On sent toute sa richesse, mais le manque d'ampleur et le manque de longueur dans le final limitent le plaisir. Inutile de dire que même ainsi, on ne le boude pas, car c'est un grand vin.

Vient ensuite **Penfolds Grange BIN 95 2005** petite bombe olfactive. Ce que j'aime dans ce vin, c'est que l'on dépasse son modernisme. On pourrait s'arrêter à tout ce qui est "trop", mais quand on prend le temps d'écouter son message, on sent du fenouil et de l'anis au-delà des fruits noirs, et l'on aime sa fraîcheur exceptionnelle, anisée, presque mentholée, qui lui confère une légèreté qui contredit son degré d'alcool. Mes amis se moquent de mon apport en disant : "ça sent la banane ou la vanille", mais lorsque le temps passe, ils se rendent compte que ce vin est le plus frais de tous, et tient mieux dans la chaleur de la nuit.

Le **Vega Sicilia Unico Reserva Especial** est fait de vins de **1991, 1994 et 1995**. Son élégance et son équilibre sont exceptionnels. C'est le plus équilibré des trois, profond, charmant, riche et goûteux. Mais c'est surtout l'équilibre qui me frappe ainsi qu'une longueur infinie. Il a aussi dans son final une belle fraîcheur. Je trouve ce vin éblouissant de naturel et de justesse.

Lorsque ma femme annonce : "j'ai un Jort", ce n'est qu'un cri de joie et j'affirme : ce sera le Penfolds qui conviendra le mieux avec ce camembert. Et l'accord est pertinent. La salade de fruit est goûtée sur de l'eau car nous avons bien sacrifié à Bacchus.

Le consensus se fit pour classer les vins de ce soir : 1 - Krug 1982, 2 - Vega Sicilia Unico, 3 ex aequo - Selosse et Penfolds. Sous les rires, les moustiques et une pluie d'étoiles, nous avons passé une soirée mémorable.

Les amis vont partir et ma fille les a invités avec nous chez elle. Ils avaient apporté quatre bouteilles et l'un d'entre elles n'a pas été bue, la plus ancienne. Ce dernier déjeuner est l'occasion de la boire. Sur des anchois au gingembre, anchois provençale, saucisson, lomo et chipolatas, le **Champagne Perrier-Jouët Belle Epoque 1995** a bien du mal à soutenir la comparaison avec les champagnes des derniers jours. Pataud, il ne montre pas beaucoup d'imagination. Bien sûr, il se boit convenablement, mais il manque de vibration. J'ai de bien meilleurs souvenirs avec ce champagne dans une année comme 1985.

Le grenadin de veau aux herbes de Provence cuit à basse température est idéalement fondant. Le **Vega Sicilia Unico 1960** a un nez d'une rare distinction. Le vin est d'un bel équilibre et d'un grand raffinement. C'est comme un idéal pour un vin et j'adore les Vega Sicilia Unico des années 60. Mais en cette période de l'année de fortes chaleurs, je préfère le Vega Sicilia Unico plus jeune que nous avons bu il y a deux jours, car il est plus tendu, plus vif et plus marqué par la fraîcheur finale. Cependant, ce vin est comme une leçon de choses, une leçon de raffinement. Il clôture la plus belle façon un séjour d'amitié.

Ma fille et son mari ont passé une nuit à **l'hôtel du Castellet**. Nous les rejoignons le lendemain avec leurs enfants pour le déjeuner. Le matin même, nous venions d'apprendre le décès subit de Patrick Ricard. C'est étrange de se rendre le jour même dans un hôtel qui lui appartient. Curieusement, aucun avis n'est affiché dans l'hôtel pour signaler la perte de ce grand patron, sans qui l'hôtel n'aurait jamais existé.

Mon gendre avait commandé la veille trois vins en pensant que nous nous retrouverions le lendemain. Sur la terrasse du bar, nous commençons par un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1988** déjà ouvert il y a plus de douze heures. Il a perdu une bonne part de sa bulle, mais a gardé sa distinction. Il a des accents fumés et une grande présence. Nous nous rendons à notre table au

restaurant San Felice et la bouteille est remplacée par une nouvelle qui a infiniment plus de tension. Ce champagne est lumineux. Il est profond et complexe. S'il a gardé le goût de fumé et de toasté, il y ajoute des fruits roses charmants.

L'**Hermitage domaine Betton blanc 2006** ouvert la veille n'a pas perdu de sa vivacité, mais n'a pas beaucoup d'imagination. Il ne crée aucune réelle vibration. Mon gendre avait commandé le **Château Sainte Anne Cuvée Collection Bandol 1995** dont je lui avais dit le plus grand bien. Si ce vin est toujours un grand vin, on sent que la nuit a effacé un peu de sa vivacité.

La cuisine de ce restaurant est plus simple que celle du restaurant gastronomique, mais en s'appuyant sur des produits de qualité, elle est gourmande et agréable. Le service est attentionné. Avant de reprendre la route nous avons fait un petit somme sous des tentes ouvertes semées au milieu du parcours de golf, par une chaleur caniculaire qui fait ressortir les parfums des pins et de l'herbe coupée de frais. Patrick Ricard a développé le groupe créé par son père et a créé ce petit coin de paradis où la mémoire de ce grand patron subsistera.

Il n'y a plus d'enfant ou de petits-enfants. Nos partenaires habituels de belote viennent pour jouer et dîner. Le **Champagne Dom Pérignon magnum 1998** frappe d'emblée par sa joie de vivre. Il a des fleurs blanches et des fruits roses. Il emplit bien la bouche et son épanouissement me ravit. C'est probablement le meilleur des Dom Pérignon 1998 que j'ai bus. Sa complexité florale est réjouissante. Nous allons constater qu'un champagne n'a pas toujours la réponse à nos attentes. Car le **Champagne Salon magnum 1997** que j'ouvre maintenant ne nous parle pas. Il donne l'impression d'être muet. Bien sûr c'est un bon champagne, mais il n'a pas du tout l'inspiration que je souhaitais. Alors, quand on n'a pas ce qu'on attend, on le trouve plat, sans âme. Comme pour les êtres humains, ce champagne était sans doute dans un jour "sans". Il faudra vérifier cela au plus vite.

J'ai pu vérifier dès le lendemain. Il restait suffisamment de champagne pour faire un diagnostic différent de celui de la veille. Un jour de plus a diminué la force de la bulle. Mais instantanément, la grâce et la force vineuse reviennent. Le champagne a repris une forte personnalité et je l'aime. Est-ce à dire qu'il faut boire ce champagne après plusieurs heures d'aération au frais ? L'expérience s'impose.

Des amis viennent dîner par une journée de canicule. Quel que soit le menu, je m'oriente vers le champagne, compte tenu de la température ambiante. Ce sera le **Champagne Pierre Péters Cuvée des Chétillons magnum 2002**. Il est droit, bien fait et rassurant. Il m'évoque tout ce que j'aime dans les vins de Mesnil-sur-Oger. Il a toutes les caractéristiques pour bien vieillir et il est aujourd'hui porteur de plaisir. Avec des crevettes roses, de grosses gambas et des filets de loups, il est un agréable compagnon. C'est un beau champagne de soif, un peu classique et très plaisant. Le reste de la bouteille, bu un jour plus tard, a perdu beaucoup de sa bulle et révèle le très beau caractère vineux de ce grand champagne.

Dîner belote chez des amis. Le **Champagne Amour de Deutz 2000** est très élégant, racé, de belle facture. Il se boit bien, avec plaisir. Il est suivi d'un **Champagne Ruinart magnum sans année** qui souffre d'être servi à la suite. Car s'il est agréable, il montre ses limites. Un **Château du Glana Saint-Julien 1999** est agréable, mais sans grande imagination. A la belote, les hommes ont gagné mais de peu. Il est des moments où l'on ne voudrait pas entendre parler de parité.

Dîner au **restaurant Grand Baie** sur la presqu'île de Giens, avec une vue magnifique sur le tombolo, les marais salants et la langue de terre qui relie Giens au littoral. C'est sans prétention et la langouste est fort bonne. Un **Champagne Mumm Cordon Rouge** est sans histoire et le **Château de l'Aumérade Cuvée Sully Côtes de Provence blanc 2011** est trop jeune et trop brut de forge pour susciter la moindre émotion.

Gerhard, l'ami autrichien qui avait organisé la spectaculaire verticale de la Romanée Liger-Belair en juin dernier, célèbre aussi pour sa chute impromptue dans la piscine d'Yvan Roux lors d'un repas, vient dîner à la maison du sud pour un dîner de vins avec sa femme, ses deux fils et l'un de ses amis, Wolfgang. Nous choisissons les vins au sein de nos différents apports et vers 17h30, j'ouvre les

bouteilles retenues. Les nez les plus superbes sont celui du Clos des Lambrays et du Banyuls. Le Corton très vieux est encore incertain et le Châteauneuf rouge a un bouchon qui sent le bouchon.

L'apéritif se prend avec un **Champagne Salon magnum 1995** d'une belle maturité. Avec le Cecina de Léon l'accord est fusionnel. Il y a une multiplication de goût de l'un par l'autre, la viande fumée de bœuf donnant au champagne, en plus de sa trace citronnée, une évocation de noisettes et d'amandes. Le lomo ibérique est superbe et étire en longueur le champagne, mais sans la fusion précédente. Nous comparons le lomo à un filet de porc fumé autrichien apporté par Gerhard. Les deux sont différents et également plaisants, bien suivis par le Salon. De l'andouillette de Guémené grillée appelle un rouge, aussi ouvrons-nous le **Châteauneuf-du-Pape Barne Rac M. Chapoutier vers 1970** cuvée spéciale numérotée mais non millésimée. Hélas, le vin est horriblement bouchonné, aussi j'ouvre le **Château La Conseillante 1966**. Ouvert sur l'instant, le pomerol nous offre sa fraîcheur et sa spontanéité. Ce vin est un "wow" vin. Car on ne pourrait pas concevoir qu'il puisse être meilleur. Riche, tannique, il est éblouissant et se marie bien à l'andouillette particulièrement virile. Nous finissons l'apéritif avec du Pata Negra délicieux qui ne trouve aucun écho avec le bordeaux, mais excite merveilleusement le Salon 1995 que je trouve d'une belle plénitude. Il est très grand.

Le menu que j'ai mis au point pour permettre la mise en valeur des vins est : Camerone juste rôtie et coulis de butternut sans crème / pavé de mérou cuit à basse température, écrasée de pomme de terre roseval à l'huile d'olive douce et basilic / grenadin de veau dans le filet, ail confit et pommes de terre rattes confites / onglet de bœuf, oignons blanc doux des Cévennes, compotée au vinaigre de xérès / camembert Jort, saint-nectaire, Cantal / moelleux au chocolat.

Le **Corton Charlemagne Thorin 1966** décline des complexités frêles et subtiles, alors que le **Châteauneuf-du-Pape Les Cabanes blanc 1969** est un guerrier puissant. Les deux sont le jour et la nuit et nous plaisent tout autant. Sur la crevette, c'est le bourguignon qui se distingue alors que le vin du Rhône brille sur la chair dense du poisson.

Le **Clos des Lambrays 1978** avait un nez superbe à l'ouverture. Il est absolument grand et l'année lui va bien. Ce vin qui se présente dans une bouteille à l'étiquette ancienne est précieux, délicat, avec une présence en bouche très forte et une grande longueur. C'est un beau bourgogne. Le **Corton Bouchard P&F sans année**, très ancien pourrait être des années 10 ou des années 20. Situons-le **autour de 1923**, sans certitude. Il a une trame très riche et nous rions tous, car plutôt qu'hermitagé, il semble entré dans l'histoire grâce au vin africain. Le résultat est très riche, très fort en alcool, mais très plaisant et velouté. A côté, le **Corton Grand Cru Domaine Rapet Père & Fils 1990** est d'une grande précision. Il a la jeunesse et l'authenticité. La juxtaposition est intéressante et le Rapet est un bel exemple de Corton, aidé par une belle année.

Lorsque j'avais annoncé que j'ouvrirais un **Banyuls Magnères Rancio sec vieux 1913**, les fils de Gerhard m'ont demandé pourquoi je n'attendais pas d'ouvrir ce vin pour son centenaire. J'ai expliqué que Wolfgang ayant annoncé un vieux porto, je voulais apporter un vin doux ancien qui ne soit pas porto. A l'ouverture, le nez du Banyuls était incroyablement expansif et séduisant, alors que le nez du porto était plus que discret. Le Banyuls est très charmeur, long en bouche et envahissant. Le **Porto Fonseca 1963** forme avec lui un contraste de même nature que celui des vins blancs secs. Car le porto est solide, charpenté, sérieux, avec une belle fraîcheur. C'est un grand porto alors que le Banyuls est plus folâtre, et soutient bien la comparaison. C'est même lui qui convient mieux au moelleux au chocolat.

Classer les vins est difficile mais je le ferais ainsi : 1 : Château La Conseillante 1966 pour sa plénitude, 2 : Clos des Lambrays 1978 pour son équilibre, 3 : Champagne Salon magnum 1995 pour sa maturité, 4 : Banyuls Magnères Rancio sec vieux 1913 pour son originalité. Par un froid quasi sibérien, à 20° de moins qu'il y a une semaine, nous avons bu des vins de grande qualité.

Amicales salutations de François Audouze