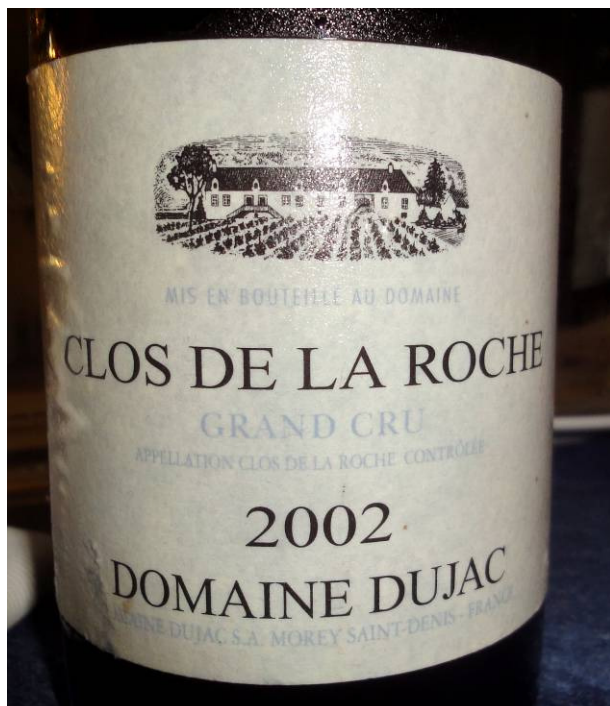


[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

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

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



Ce **Clos de la Roche Domaine Dujac 2002** a été apprécié lors d'un dîner chez Yvan Roux.

### Bulletin n° 389

Des repas dans notre maison du sud, un dîner au « Côté Mer », un déjeuner au Yacht Club de Monaco et un dîner chez Yvan Roux.

Lorsque nous étions allés dîner chez Yvan Roux, invités par Jonathan, jeune ami français qui prépare son avenir en Australie, il nous avait demandé s'il pourrait coucher chez nous afin de prendre son avion tôt le lendemain matin. Jonathan arrive dans l'après-midi et lorsque l'heure de l'apéritif sonne, c'est l'occasion de terminer le **magnum de champagne Salon 1997** commencé avec mon gendre la veille. Le champagne a un peu perdu de sa bulle, mais il est toujours aussi brillant. Quelle prestance, quelle intelligence ! Nous nous régalaons sur de la poutargue, qui donne au champagne plus de rectitude. Des toasts au foie gras montrent du champagne un surcroît d'opulence et un charme capiteux.

Ces saveurs sont si bonnes que le Salon s'assèche. Un **Champagne Krug 1982** lui succède et il est intéressant de comparer l'incomparable. Le Krug est infiniment plus complexe, développant ses mille saveurs par vagues imprévues. Mais le Krug est beaucoup moins accueillant que le Salon. Il est comme une diva à qui tout est dû. Ainsi, il ignore la poutargue alors qu'il fait les yeux doux au foie gras. Au bout du compte, si la complexité du Krug est spectaculaire, mon cœur penche – ce soir – pour le Salon, plus flexible, plus adaptatif, et plus « champagne de soif ».

Nous avons bu la veille un Richebourg Anne Gros 1996 absolument magnifique. Il était tentant d'ouvrir un Richebourg 1996, lisible sur le bouchon, d'une bouteille sans étiquette ni capsule. C'est forcément un vigneron qui me l'a donnée, mais qui ? Le souvenir me revient, et le bouchon le confirme : il s'agit d'un **Richebourg Anne-Françoise Gros 1996**, offert lorsqu'elle est venue dîner dans notre maison du sud.

Chose curieuse, le bouchon se brise lorsque j'ouvre la bouteille, ce qui ne devrait pas arriver pour un vin aussi jeune. Nous goûtons, et le premier contact, aussi bien au nez qu'en bouche met des sourires sur nos lèvres. C'est un beau et joyeux Richebourg, solide dans sa structure. Mais plus le temps passe et plus il apparaît que la bouteille a dû connaître un problème de chaleur à un moment où à un autre. Le vin est plaisant, avec de belles évocations, mais il y a une légère amertume qu'il ne devrait pas avoir. Le poulet avec un risotto convient bien au vin que nous buvons avec plaisir.

Lorsque vient le moment du dessert, au lieu de rester à la table installée sous un toit de tuile, nous allons à une table en plein air où l'atmosphère est infiniment plus fraîche. Le vin s'est un peu rafraîchi et une tarte aux abricots, avec l'acidité prononcée des abricots, redonne un tel coup de fouet au Richebourg qu'il a totalement perdu les défauts qu'il avait il y a seulement quelques instants. Qui pourrait croire que l'acidité de l'abricot donnerait cet effet ? Nous finissons le vin avec la joie d'avoir retrouvé un Richebourg éminemment charmant, riche et profond comme nous les aimons.

La baie d'Hyères est une des plus belles qui soient. En face de nous le fort de Brégançon, l'île du Levant, l'île de Port Cros, l'île de Porquerolles et la presqu'île de Giens forment un cercle qui entoure cette baie comme si elle avait été creusée par un météorite. Sur cette baie plus belle que celle de Cannes, la haute gastronomie n'est pas représentée. Cherchez l'erreur ! Sur une plage où le sable a été importé, mais qui s'en soucie, il y avait un restaurant, le Day, où nous venions goûter des poissons de pêche, en buvant du champagne Dom Pérignon, lorsque le restaurateur avait la trésorerie pour en approvisionner. A force de ne pas payer le loyer, le local devint vite vacant, remplacé aujourd'hui par « **Côté mer** », qui annonce : « resto plage – transat, food & music ». Nous choisissons une table les pieds dans le sable, à quelques mètres d'une mer totalement calme. Le site est magnifiquement joli. Une serveuse particulièrement dégourdie et attentive satisfait nos désirs de façon professionnelle, ce qui est à noter s'agissant d'une stagiaire.

Je commande une salade niçoise « déstructurée » au thon frais et un wok de poulet et nouilles sautées aux épices orientales, car il n'y a aucun poisson de pêche locale. La jeune serveuse me montre une ardoise qui fait carte des vins. Si les lettres sont grosses, le choix est petit. Je repère un vin du domaine d'Ott, dont le prix est deux fois plus cher que le plus cher après lui. La serveuse se demande s'il en reste encore et hélas, il n'en reste plus. Le lieu semble voué de façon récurrente aux problèmes de trésorerie des occupants. C'est donc avec un **rosé de Provence du domaine de la presqu'île de Giens 2009, cuvée lou Pitchoun**, dont il est précisé que les vendanges sont manuelles, que je me régale de tapenade. Rosé plus tapenade, c'est sacré, surtout les pieds dans l'eau (ou presque). La cuisine n'est pas mauvaise mais n'est pas bonne. On est ici pour la vue merveilleuse et certains ont dû imaginer que cela induit que l'on se doit de cibler l'offre culinaire assez bas.

Dès le soleil tombé, l'espèce humaine qui dîne en ce lieu se transforme en une troupe simiesque, car tout le monde s'agite, en se frottant les aisselles. Les moustiques d'un étang voisin sont de sortie, avec l'envie de montrer qu'il n'y a pas que les humains qui festoient. Comme dans certains jeux, nous avons tous gagné au grattage. Le vrai gagnant de cette soirée, c'est notre petit-fils de six ans, qui a joué dans le sable, et a profité d'une sortie nocturne sur l'une des plus belles baies de la Méditerranée.

Aimant beaucoup le champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs, j'ai pris avec moi quelques magnums de 1990. Il fait chaud, il fait soif, un ami est de passage. Quoi de plus naturel que de trancher de fines tranches de saucisson sur un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1990 en magnum**. Le champagne est frais, précis, appréciable, mais par ces fortes chaleurs, une impression de sécheresse l'empêche de développer sa grâce. On aime sa personnalité, mais le climat n'y est pas. C'est un essai à refaire vite.

A la suite d'un de mes dîners, un participant m'a proposé que j'organise pour lui et ses amis un dîner au **Yacht Club de Monaco**. L'idée pique mon intérêt, cela se conçoit. Par une chaude journée de fin juillet, je me rends à Monaco, que je n'ai pas visité depuis au moins quarante ans. L'accès à la ville est plus que difficile au plus fort de l'été. Les beaux bateaux que l'on voit lors des retransmissions de courses de Formule 1 sont là, et sont assez impressionnants lorsqu'on les approche de près. L'accueil par le staff du Yacht Club est particulièrement chaleureux. Je rencontre les deux chefs qui officient en cet endroit pour leur dire que je ne viens pas juger leur cuisine, car je ne me sens pas le droit de la juger, mais plutôt pour affiner les plats en fonction des désirs des vins que j'ai prévus pour le futur repas. A notre table, il y a le Président du Yacht Club de Monaco, la responsable de la communication de ce club, un ami du donneur d'ordre, car celui qui me commande ce repas ne peut être là, s'étant malencontreusement blessé sur son bateau la veille.

Nous déjeunons, et c'est fort bon. C'est évidemment simple, mais j'ai senti la volonté de favoriser la clarté et la lisibilité des plats, comme je l'avais suggéré lors des contacts épistolaires qui avaient précédé ma venue. Les bases existent pour faire un beau dîner, dont nous avons composé le menu avec les deux chefs après le repas, réglant tous les points d'organisation avec la directrice de la restauration. Alors que j'avais prévu de ne boire que de l'eau, le maître d'hôtel, pour nous faire plaisir a ouvert un vin de Ladoucette que j'ai trouvé extrêmement précis ; je n'ai pas demandé l'année qui doit être récente. Et nous avons goûté ensuite un **Petit Village 1995** que j'ai vivement apprécié, car c'est un pomerol que j'aime en toutes circonstances. Un joli tannin, une belle expression et une longueur plaisante m'ont conquis.

Après le repas fort joyeux, l'ami de l'ami m'a emmené au Café de Paris pour continuer à bavarder autour d'une boisson rafraîchissante. Autour de nous les Rolls-Royce, Ferrari, Aston Martin et Maserati sont aussi nombreuses que les Vélib à Belleville. Monaco donne l'image d'une prospérité invraisemblable, du moins dans la partie qui s'expose. Lorsque je rentre dans ma maison du sud, mon petit bateau ressemble à la demi coque de noix que l'on fait flotter sur l'eau d'un bol.

Nous recevons des amis dans notre maison d'été. Notre boucher recherche les produits d'exception. La viande de bœuf fumée coupée en tranches fines, Cecina de León, est fondante et goûteuse. C'est un vrai plaisir qui met en valeur un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1990 en magnum**, beaucoup plus vibrant que le précédent que j'avais ouvert. Le champagne est goûteux, de belle personnalité sans en faire trop, et il se boit avec un plaisir extrême. On se sent bien en le buvant. Avec un Pata Negra de grande qualité, au gras qui respire la noisette, le champagne est heureux.

Nous passons à table, et pour le foie gras poêlé sur de fines tranches de poires, d'une combinaison absolument pertinente (j'avais servi de cobaye pour d'autres associations moins convaincantes, mais il s'agissait d'essais), c'est un **Champagne Krug Grande Cuvée** qui entre en scène. Le champagne est très adapté à cette entrée, la poire et le foie titillant le Krug avec bonheur. On voit bien que la trame du Krug est de première grandeur. C'est un grand champagne, beau de complexité, qui mériterait de vieillir encore un peu en cave.

Ma femme a préparé une joue de bœuf aux carottes confites. La viande est fondante et c'est un plat que j'adore. Nous commençons par un **Terrebrune, Bandol 1998**. Ce vin met un sourire sur toutes les lèvres car il est joyeusement bon. Une réflexion vient à tous mes amis, y compris ceux qui vivent sur place : ce vin est fait pour être bu dans sa région. Ici, tous ses aspects, dont celui de la truffe d'été et de l'olive, sont naturels. Transporté à Paris, ce vin ne nous donnerait pas le même bonheur. Alors, ne boudons pas la chance de le goûter au sommet de son art. Le 1998 est d'une grande jeunesse, d'un bel équilibre, et son parfum inimitable de vin du sud est conquérant.

C'est la place maintenant sur le même plat pour deux bouteilles de **Côte Rôtie La Turquie Guigal 2003**. Avec la première des deux bouteilles, nous avons touché la perfection du vin. Ce vin est tout en surprise, confondant d'originalité. Puissant et de grande fraîcheur, je lui ai trouvé des notes mentholées charmantes et rafraîchissantes. Le vin évoquant la verdure végétale, j'ai pu distinguer le fenouil, la barbe d'artichaut et l'anis dans son panier de saveurs. Quel grand vin à la forte personnalité ! Le premier est un fou chantant comme Charles Trénet dans sa jeunesse, alors que le second est plus civilisé, plus policé. Il est évident que mon cœur balance en faveur du premier, plus brigand.

Sur deux tartes Tatin, nous avons bu deux bouteilles de **Champagne Salon 1997**. Ce champagne est, à ce stade de sa vie, absolument magique. La comparaison au Krug qui reste dans mon verre est sans conteste en faveur du Salon, car c'est mon goût. Ce champagne est délicieusement floral, d'une expressivité folle. Il est fleurs blanches, fruits blancs, et la cohabitation avec la Tatin, même si elle n'est pas naturelle, s'établit correctement. La chaleur estivale m'a poussé à éviter les sauternes, naturels compagnons de la Tatin.

Ma femme a réussi un repas de haute qualité, avec des produits remarquablement traités. La vedette de la soirée est La Turquie 2003, vin impérial, suivi du champagne Salon 1997.

Une nouvelle fois, nous dînons **chez Yvan Roux**. En cuisine, ce qui se prépare nous fait saliver. L'apéritif commence par un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1990 en magnum** qui accompagne les dernières lamelles d'un Pata Negra dont Yvan vient de faire l'ultime découpe. Ce sont ensuite des fleurs

de courgette en tempura avec une délicieuse sauce aux poivrons. Le champagne est à son aise, et se place bien. Je m'y habitue et il me paraît meilleur à chaque essai, équilibré, sobre mais précis, idéal pour un apéritif de bonne soif. Nous poursuivons sur une sorte de gaspacho ou plutôt de velouté de moules aux épices dans laquelle trempe un nem aux coques et aux fortes épices. Les goûts jouent la chamade et fort heureusement le champagne sait résister. Ce plat est une création réussie, très provocante, qui n'irait pas avec un vin blanc, car il faut la bulle pour résister à ces variations gustatives en montagnes russes.

Le service ce soir est lent, aussi suis-je nerveux, voulant éviter que l'on assèche trop vite les vins que j'ai apportés. C'est ainsi que nous sommes obligés de passer au vin rouge alors qu'arrive un carpaccio de thon au pesto. C'est là que l'imagination et le savoir-faire doivent agir. Car le premier rouge est « **Le Corton » Grand Cru Bouchard père et Fils 1998**. Le vin est solide, sérieux, et extrêmement plaisant. Il est Grand Cru dans une version bon élève, c'est-à-dire qu'il n'y a pas la moindre faute, mais le vin ne fait pas chavirer, sans doute à cause de ce plat qui ne lui convient pas. Je mange du pain et du pain encore pour que le vin ne souffre pas du pesto.

Les femmes se partagent une petite langouste et les hommes une immense langouste. Les deux sont merveilleusement goûteuses, mais c'est la petite qui a une chair d'une délicatesse infinie. La grosse a une texture et une mâche de compétition. Et le vin qui répond à ce plat est merveilleux. C'est **Clos de la Roche Grand Cru Domaine Dujac 2002**. Tout en lui est un jeune premier. Quelle séduction ! Et l'année 2002 lui va bien par ces fortes chaleurs. Je suis heureux de boire un vin aussi réussi. Il est tout en rondeur, en grâce et ne fait pas très bourguignon. Il joue sur son charme.

Nous commençons à être vraiment rassasiés tant tout était copieux quand arrive pour chacun une belle part de denti, ce poisson local à la chair blanche rayée de rose. Le poisson est bien cuit, comme Yvan sait le faire, mais notre appétit rend l'âme.

Il restait quelques gouttes du champagne pour qu'un soufflé à la vanille réussi mette un point final à ce festin pantagruélique. Trois éclairs dans ce repas : le Clos de la Roche Dujac 2002, la chair de la petite langouste dont j'ai entrevu une bouchée puisque c'était la langouste des femmes, et le beignet de fleur de courgette. Encore une bien belle soirée d'été.

Amicales salutations de François Audouze