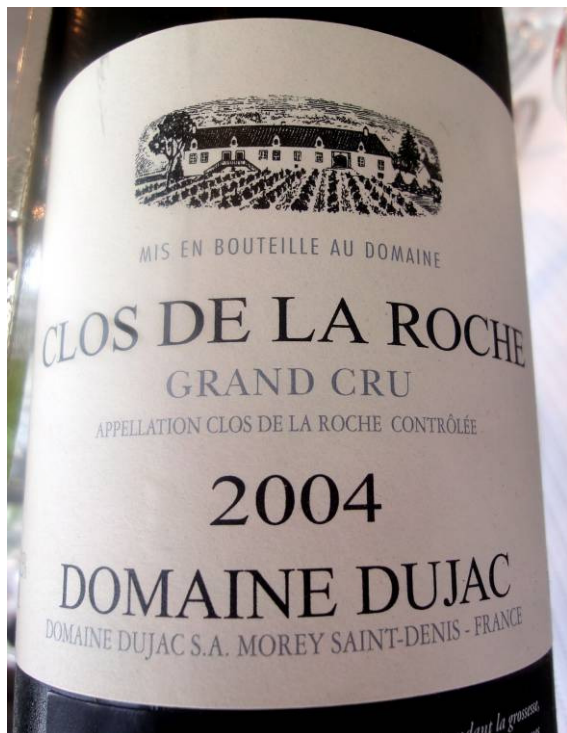




Ce **Clos de La Roche Domaine Dujac 2004** a particulièrement brillé lors d'un déjeuner au restaurant le Petit Nice à Marseille.

Bulletin n° 390

Des repas de famille dans le sud, dîner chez des amis et déjeuner au restaurant Le Petit Nice.

Qui dira assez la flexibilité des vins de champagne ? Ma fille, mon gendre et leurs deux enfants arrivent pour quelques jours de vacances. Ça se fête ! La viande de bœuf fumée coupée en tranches fines, Cecina de León, que nous avons adorée, se déguste sur un **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle** fait de champagnes anciens, de **1969, 1970 et 1973**. La bouteille a baissé de volume et le bouchon se brise. La couleur du champagne est celui d'une belle pêche dorée. La bulle est discrète mais existe. Le nez est convenable et la première impression gustative laisse une amertume sensible, qui gêne un peu. Mais après quelques minutes l'amertume disparaît et le côté doux et mielleux du champagne s'impose, de belle grâce, malgré une fatigue qui ne peut se dissimuler. Avec la viande fondante, c'est un délice.

A table, après des tomates noires aux jeunes oignons, une salade de roquette du jardin explose en bouche ses épices et son tabac. Cet épisode du repas est sans vin. Un brie qui coule dans toutes les directions accueille un jeune **Champagne Krug Grande Cuvée**. L'accord est idyllique. Le brie est idéal, en pleine possession de ses moyens, et le Krug lui répond opportunément. C'est un plaisir de première grandeur, et la jeunesse du Krug crée cette félicité douce, car la bulle adoucit l'accord.

Le repas conçu par ma femme ne prévoyait pas de vin, aussi son dessert n'avait aucune intention vineuse. Des pamplemousses saisis dans une gelée d'Agar-agar et parfumés à la verveine produisent avec le Krug un accord transcendant. Si la verveine aide à l'accord, c'est la chair de pamplemousse combinée à la gelée qui fait briller le Krug, car il développe toute sa race pure par cette excitation.

Un champagne qui peut briller sur un brie puis sur un pamplemousse à la verveine, qui pourrait contester sa flexibilité gastronomique absolue ?

Mon autre fille arrive avec son compagnon pour un week-end. C'est l'occasion de fêter cette conjonction. Un **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle en magnum** de quelques années montre à quel point il sublime la notion de champagne de soif. Avec lui, pas l'ombre d'une question, on le boit pour sa soif. Il est tellement élégant qu'il n'a pas besoin de se distinguer par des complexités excessives. Il est bon, fluide, gouleyant. Il brille sur un saucisson judicieusement typé. Mais c'est sur – une nouvelle fois – une Cecina de León que le champagne brille.

L'expérience pourrait se suffire. Mais nous sommes des « scientifiques » et nous voulons explorer le monde des saveurs. Sur les deux ingrédients, un saucisson bien typé et un Cecina de León très doux, nous essayons successivement : un **Château de Selle, vin des domaines d'Ott 1999**. Le vin est charmant. Il a en lui tout le modernisme mais judicieux. Il respire le cassis, sent le modernisme intelligent. C'est un vrai vin de « Ginette », puisque ma fille aînée est là. Le second essai est un **Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape 1985**. On franchit une étape de complexité. Le vin est magnifique d'équilibre et de maturité. Vient ensuite un **Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape 1978**. On sent nettement que le vin est plus grand, velouté de façon quasi inimaginable, mais le Beaucastel paraît plus charmant.

Nous n'en sommes à ce stade qu'aux apéritifs, avec le saucisson très fort et la chair de bœuf très douceuse. Indépendamment de toutes les qualités des vins, les accords les plus purs sont avec le Laurent Perrier et avec l'Ott.

Nous passons à table et le plat d'entrée est un foie gras poêlé avec des fines tranches de poire. Pour qu'une compétition entre les vins puisse exister, il faut oublier la poire, et le match existe entre le Laurent Perrier et le Mont-Redon. Si l'on intègre la poire, le champagne est le seul à être cohérent.

Le plat suivant est un grenadin de veau basse température avec un velouté au boudin noir. Le velouté est à se damner et c'est le Beaucastel qui est le gagnant.

Le repas se termine sur une tarte aux mirabelles, sur laquelle les rouges sont heureux de vivre.

Si l'on devait hiérarchiser les plaisirs de ce dîner, il y aurait d'abord cette merveilleuse sauce épaisse au boudin noir, suivie du Beaucastel à la belle pureté et du Mont-Redon au velouté doctrinal, avec une belle mention pour un beau champagne de soif, le Laurent-Perrier Grand Siècle.

Par un soir plus frais d'été, l'émotion la plus belle est sans doute que l'un de mes gendres ait ouvert pour nous ces deux beaux Châteauneuf-du-Pape de grandes années.

Des amis viennent déjeuner à la maison. L'apéritif, car les bonnes habitudes se prennent vite, commence par la viande fumée et fondante de Cecina de León. J'ouvre un **Champagne Salon en magnum 1997**. Ce champagne est, à ce stade de sa vie, absolument délicieux. Il a la jeunesse, la fraîcheur de bonne soif, un caractère très romantique et floral combiné à une forte personnalité. Ma femme fait frire des rondelles d'oignons et des tranches d'aubergines, qui créent un accord original avec le champagne. Des loupes avec de petites pommes de terre cohabitent très bien, cependant qu'un camembert Jort provoque de belles réactions du champagne, piqué au vif. Une nouvelle salade de pamplemousses roses à la gelée d'Agar Agar fait ressortir le romantisme et les fruits blancs de ce beau champagne, agréable à boire en ce moment.

Nous allons dîner chez des amis qui ont une maison avec une vue sur mer à près de trois cents degrés. On voit aussi bien la Tour Fondue de la presqu'île de Giens que le port de Porquerolles, Brégançon, la baie d'Hyères, et un bout de la baie de Toulon.

Nous sommes accueillis par un **Clos Mireille blanc domaine d'Ott 2006** assez puissant et multicolore. Les notes citronnées et de fruits jaunes abondent. Ce vin est riche et bien construit. Des rillettes de canard et un cou de porc de Croatie se dévorent dans la fraîcheur du soir. Un thon cru mariné de grande qualité et son guacamole accompagnent un **rosé de Bandol de la Cadière d'Azur** sans année qui passe très bien, simple et sans histoire, mais facile à boire.

Le gigot d'agneau de Toulouse, ail confit et ratatouille est l'occasion de boire deux vins faits par le fils d'un convive, qui s'en fait le chantre. Il s'agit d'un **Titan del Bendito en magnum 2004**, vin espagnol voisin de Vega Sicilia, situé à Toro, ville de la province de Zamora. Le vin est riche et titre 15°. Il a un côté très velouté et plaira à ceux qui aiment les vins modernes, ce qui se traduit, selon le père du vigneron, par des notes et des classements prestigieux dans tous les guides. Le vin est plaisant, mais la complexité que j'aime est plutôt absente. Nous goûtons ensuite, en bouteille, le **Titan del Bendito 2005**, beaucoup plus subtil et riche d'expression dans sa tendance moderne, qui prend un envol particulier sur un épais de compétition. Le fromage rend ce vin « intelligent ».

Un melon safrané à la gelée d'épices, une glace au yaourt et des financiers au thé vert s'accouplent avec un **Vino dulce Chispa negra 2006** du même vigneron, agréable à boire et sentant le pruneau et la cannelle. Par un beau soir d'août, nous avons une nouvelle fois profité des talents culinaires de notre hôtesse.

Pour fêter les vacances prises en commun, notre gendre et notre fille nous invitent à déjeuner au **restaurant le Petit Nice**, sur la Corniche de Marseille. La nuit qui précède, des éclairs, une lourde pluie et des grondements de tonnerre ont zébré notre sommeil. Nous arrivons à Marseille sous la pluie, ce qui est dommage car le cadre merveilleux de l'hôtel réclame le soleil. Mais c'est peut-être un bien si nous voulons mieux profiter de grands vins. La table étant au nom de mon gendre, réservée après des formalités dignes de l'admission aux grandes écoles, José Potier puis Gérald Passédât sont surpris de nous voir et nous accueillent avec de larges sourires. Je soupçonne que le hasard a dû donner un petit coup de pouce, car nous avons la table que nous aimons, avec la plus belle vue sur la baie.

Nous prenons l'apéritif au bar, avec un **Champagne Krug 1995**. Le champagne est étrangement acide sur la première gorgée, mais tout s'assemble lorsque le champagne a trouvé sa température idéale, bien frappé, et lorsqu'il est chatouillé par les délicieux petits accompagnements d'apéritif. François Simon n'aime pas ces chemins de traverse et préfère attaquer directement le repas. Je trouve que ces amuse-bouches plantent le décor, et affirment le talent du chef. Ici, la petite friture est goûteuse, la bisque de homard sur une cuiller est intense, le ravioli fait d'une fine lamelle de concombre est délicat et les petits dés de légumes sont croquants à souhait. Nous entrons de plain-pied dans le talent de **Gérald Passédât**, qui sait domestiquer les saveurs avec grâce. Ce passage au bar est l'occasion de choisir le « menu Passédât », que nous prendrons tous les quatre, et d'examiner la carte des vins pour le repas. C'est mon gendre qui invite, mais nous lisons chacun le livre de cave, au même rythme.

La carte des vins est copieuse, mais des vins majeurs ne s'y trouvent pas. Ce n'est pas la carte des vins d'un trois étoiles. Le sommelier pourrait s'inspirer de la carte des vins de Patrick Pignol, qui est un modèle du genre. Même si la clientèle de grands vins se raréfie, notamment à cause des prix, le seul trois étoiles de la région devrait étoffer sa carte. Nous trouvons malgré cela de bonnes pioches, et l'envie nous prend de comparer deux grands vins sur le même millésime, un bourguignon et un rhodanien. Le menu étant difficile pour les vins, nous savons qu'avec deux rouges nous ne serons pas toujours au diapason, mais le champagne sera là pour servir la cause du plat quand il le faudra. Car le Krug est un champagne intelligent. Riche fruité, goûteux, il est didactique. Il ne batifole pas sur des sentiers canailles. Il est grand, dogmatique, serein.

Le menu de Gérald Passédât est ainsi rédigé : avant-goût / anémones de mer en beignets légers et onctueux iodé / bar de ligne comme l'aimait Lucie Passédât / daurade de palangre grillée, jus de tante Nia / poisson cru à la tranche, écorces de bergamote / homard breton en mauve abyssale / les fromages affinés / l'avant douceur / chrysalide de caramel au chocolat / mignardises.

Deux rouges, c'est évidemment osé pour un tel menu, mais notre envie de ces vins vaut le risque. Ils sont servis ensemble pour la comparaison. Le **Clos de la Roche domaine Dujac 2004** arrive comme son compère dans une bouteille recouverte de buée, tant elle est froide. Je tâte le verre, et c'est très froid. Nous ne ferons pas carafer, pour suivre l'éclosion des vins dans nos verres. Malgré la froideur, le nez du Clos de la Roche est riche et joyeux. En bouche, c'est un véritable bonheur. Ce vin est fruité, joyeux, plein, et son expression bourguignonne est magistrale. Quel grand vin ! Le **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 2004** a un nez extrêmement plaisant, très nettement plus plaisant que la bouche. Alors que je considère Rayas comme le plus bourguignon des Châteauneuf et alors que j'en suis amoureux, force est de constater que la cohabitation avec un vin bourguignon montre que Rayas est tout sauf bourguignon. Il est résolument Châteauneuf. La joie de vivre du Châteauneuf et ce côté spontané qui ne cherche pas la complexité, mettent en valeur encore plus la précision, le raffinement et l'élégance du Clos de la Roche. Nous percevons instantanément qu'il n'y aura pas de compétition : le vin de Dujac domine le vin du Rhône. Est-ce à dire qu'il est meilleur ? Je n'aime pas ces problématiques. J'adore ces deux vins différents, chacun pour lui et je continuerai de vouer à Rayas l'amour qu'il mérite. Mais force est de constater que le Rayas met en valeur le Dujac et pas l'inverse. Aujourd'hui, le Dujac fait le rapt de nos cœurs.

Est-ce à dire que ce sera le cas sur tous les plats ? Pas du tout, car selon les saveurs, c'est tantôt l'un, tantôt l'autre qui se marie au plat, et ce qui est intéressant, c'est que les mets, le plus souvent, ne s'accordent qu'à un seul vin, les plus capiteux avec le Rayas, et les plus subtils et raffinés avec le Dujac. Il y a eu parfois la possibilité d'un mariage à trois. Inutile de dire que nous nous régaloons de ces essais.

L'avant-goût commence par une tomate délicieuse associée à un velouté de légumes verts. C'est absolument charmant. À côté un poisson cru nous permet de goûter le Clos de la Roche qui convient bien. Il faut juste écarter les tronçons de rhubarbe.

Le second plat est très attendu, à base d'anémone de mer. Il est en trois parties. Une émulsion d'anémone au caviar d'Aquitaine, qui est une petite merveille. Une petite coupe avec une moule et deux coques sur une légère émulsion est d'une rare dextérité. Enfin le beignet d'anémone qui se marie très bien au Rayas, avec toutefois un léger manque d'anémone dans le beignet.

La sauce du bar exclut le vin rouge, mais une délicieuse hostie noire, fine tranche de truffe, appelle le Dujac. La daurade est parfaite, et cohabite avec les deux rouges, le Clos de la Roche brillant particulièrement. Le poisson cru est d'une rare expression. Quelle tendreté ! Il est possible d'essayer les deux rouges, le Clos de la Roche réagissant mieux.

À ce moment, pour une raison inconnue, mon gendre a envie de rouget, alors que nous sommes loin d'avoir fini le repas. Il appelle le directeur qui réagit bien en suggérant de demander au chef si l'ajout est cohérent avec le menu, car les deux plats ont des gelées qui pourraient s'opposer. Le chef confirme la cohérence et le rouget viendra après le homard.

Manger un homard dans une sauce bleue, c'est original. La chair est excellente, et la pince servie à part est d'une profondeur de goût rare. Le rouget est servi en trois préparations, deux d'abord, puis une ensuite, particulièrement copieuses et mettant en valeur cette chair de poisson unique. Les vins sont à leur aise, le Rayas réagissant à celui qui est traité avec les entrailles, et le Clos de la Roche se mariant avec les deux préparations plus délicates.

Nous avons encore suffisamment d'appétit pour honorer le plateau de fromages. Pour les desserts, Florian le sommelier qui a fait un service remarquable propose de nous donner des verres de Banyuls et de Rivesaltes. Trouvant que j'ai déjà assez bu, je préfère demander une coupe de **Champagne Veuve Clicquot la Grande Dame 1998**, délicieuse sur les desserts, mais à ma grande surprise, je suis comme mon gendre servi des deux autres liquoreux.

Les desserts sont remarquables et la cohérence des saveurs dosées par le pâtissier est spectaculaire. Le **Banyuls Domaine de la Rectorie 2004** est bien jeune et ne crée pas d'émotion particulière. Il joue son rôle, sans surprise. En revanche, le **Rivesaltes ambré domaine Rossignol 2004** est définitivement désarçonnant. Ce vin est immense. L'émotion qu'il crée est rare. Quel grand vin avec ses fruits jaunes, ses épices, et une longueur qui défie tout. Avec le dessert au chocolat et au caramel, c'est un plaisir défendu.

Le ciel s'étant éclairci, nous goûtons les mignardises sur la terrasse surplombant la mer, avec une redite du dessert au caramel et chocolat et de délicieux petits péchés sucrés.

Que dire de ce repas ? Le niveau est incontestablement trois étoiles, sans l'ombre d'une discussion. Le service est impeccable, attentionné tout au long du repas, ce qui est rare. Le service du pain et le service du vin sont à signaler. Une chose est agréable, c'est que le plat ajouté et les boissons ajoutées n'ont pas été facturés. La carte des vins est à parfaire, mais il y a quand même de bonnes pioches. La cuisine de Gérard Passédât combine le sens de l'histoire, en souvenir affectif de ses prédécesseurs, avec une modernité très orientale, à la recherche des goûts purs. C'est une cuisine légère qui ignore le vin, puisque des saveurs qui sont cohérentes pour le plat condamnent souvent les possibilités d'accords. Nous avons rusé pour les rendre possibles, et nous avons joué à les susciter.

Sur le chemin du retour, nous avons le doux sentiment d'avoir passé un moment de grande gastronomie.

Amicales salutations de François Audouze