

[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 **Château Haut-Brion 1950** fut le plus grand, ou l'un des plus grands des vins de notre séjour en Corse qui comprenait beaucoup de très grands vins apportés par notre groupe.

Bulletin n° 397

Un déjeuner et deux dîners gastronomiques à l'hôtel CasadelMar de Porto-Vecchio.

Quatre amis nous rejoignent à l'**hôtel CasadelMar** de Porto-Vecchio sous une pluie battante. Nous voudrions déjeuner au bar, mais aucune table n'est libre. Aussi pour la troisième fois nous prenons place dans la salle à manger. Nous ne prenons qu'un plat, car il faut se ménager, et commandons à la quasi unanimité un risotto d'artichaut et Speck. Du tour de table d'une grande hypocrisie, il ressort que nous ne voulons boire que de l'eau. Le seul à ne pas avoir pris de risotto, attiré par les spaghettis aux petites tomates dit qu'il aimerait bien prendre un verre de vin pour son déjeuner. C'est à ce moment que **Davide Bisetto**, le chef, vient nous saluer. Il nous dit : « j'aimerais bien que vous essayiez un vin blanc italien avec le risotto ». Les belles résolutions tombent sans la moindre résistance, car chacun fait remplir son verre du **Breg Gravner, Amphora blanc Italie 2000**. Ce vin de Venezia Julia élevé en amphore a une couleur fortement ambrée, comme un thé dense. Le nez est enivrant, car le vin titre 13,5° et en bouche, après avoir livré des évocations de vin jaune, de vin oxydé, il montre plus volontiers des notes fumées et muscatées. Alors que chacun professait son refus de prendre une entrée, arrivent des langoustines, aubergines et courgettes en tempura. Et comme l'appétit vient en mangeant, il existe « une petite place » pour ces langoustines. Rien de gras dans ces tempuras bien secs et délicieux, et le fumé du vin réagit naturellement.

Le risotto est superbe. Un véritable plaisir avec un safran bien dosé, et c'est vrai que le vin semble fait pour ce plat. Jean-Philippe a trouvé dans ce vin plus de complexités que je n'en ai perçu. C'est un vin puissant, envahissant, qui ne manque pas de caractère. Le choix se justifiait.

J'ouvre les bouteilles du dîner à 16h30, montrant à Jérémie le sommelier comment extirper les bouchons sans que le bas ne reste dans le goulot. Les odeurs semblent sympathiques, surtout celle du porto qui évoque le café et le caramel. Celle du Meursault Charmes est splendide, et celle du Chambolle Musigny est immensément bourguignonne.

A 19h30, notre groupe de sept se forme, pour le premier des deux dîners gastronomiques, avec nos vins en majorité et la cuisine du chef **Davide Bisetto**. Nous avons accepté que ce soit nos vins qui s'adaptent aux plats du chef qui, comme il nous l'a dit, nous a pris comme « cobayes » pour tester ce qui composera sa carte de 2011.

Le menu qu'il a imaginé est : Gambas rouge marine, fenouil, huile clémentine, sorbet roquette-lime / Loup de ligne à l'extra-vierge, épi de maïs, algues de rivière / Tortellini d'osso-buco, fondant de castelmagno, extravecchio / Macaron aux foies de volaille, pevarada / Joutes de veau au prosecco, ginger, polenta Veneta / Fruit noir et basilic / Croquant chocolat, mûre, célero, glace au poivre blanc.

Tout dans ce menu respire l'intelligence, la créativité, le sens de la pondération des goûts et une sensibilité émotionnelle qui est le couronnement du talent.

Les gambas de San Remo sont crues et une huile de clémentine lyophilisée est l'élément qui s'accroche le mieux au **Doc Colli Orientali Friuli « Terre Alte » Rosazzo bianco Livio Felluga 2008** qui nous a été suggéré par Davide car il serait, selon le Wine Advocate, couronné numéro un de l'année parmi tous les vins blancs italiens. Le vin, tel qu'il se présente, correspond bien aux canons de cette célèbre revue : un boisé imposant, une attaque en bouche tonitruante, à la californienne, mais il est beaucoup plus faible sur le milieu de bouche et sur le final. Le plat est tellement subtil, avec sa crème de fenouil, qu'il arrive à domestiquer le vin qui sait être charmant sur ce plat. L'accord est cohérent.

Le loup de ligne est un plat dont l'équilibre est renversant. La chair du loup, cuite à la perfection, est tendre et typée, très joliment mise en valeur par l'épi de maïs, joli clin d'œil, et l'algue très souple. Sur ce plat, le **Meursault Charmes Domaine des Comtes Lafon 1989** est magnifiquement mis en valeur par le vin précédent. Sa précision, sa finesse, sa structure délicate sont largement plus sensibles après le costaud « Terre Alte ». Le Meursault manque un peu de puissance, mais ce n'est pas là qu'il faut le chercher. C'est sur la finesse et l'élégance. Cette affirmation faite à ce stade du repas sera contredite en fin de repas, car le reste du verre, réchauffé par l'atmosphère, affiche alors une puissance extrême qu'il n'avait pas auparavant. Le loup est génial, le Meursault est splendide et l'accord est vibrant.

Le Tortellini d'osso-buco, sorte de ravioli, est d'un goût intense et prégnant. Jean-Philippe nous suggère de ne pas prendre le fondant de castelmagno, fromage aux trois laits, brebis, chèvre et vache, avec le **Chambolle-Musigny Domaine Clair-Daü 1961** qui ne supporterait pas le choc. Le vin est absolument exceptionnel. Il développe des saveurs salées et bourguignonnes du plus bel effet. Le vin a la puissance de 1961 et une noblesse qui dépasse celle de son appellation. Son fruité est encore très vivace. L'accord avec le fort goût de Tortellini met en valeur et propulse le Chambolle. Et si l'on veut profiter de la crème au fromage, il suffit d'attendre que le palais se calme. Le Chambolle réveille alors d'autres accents aussi vibrants. Ce vin est très au dessus de ce que l'on pourrait attendre d'un Chambolle-Musigny 1961.

S'il fallait une nouvelle preuve du talent du chef, ce serait ce macaron diabolique d'inventivité. La sauce lourde est celle que dans le passé, dans la région d'Italie d'où Davide est issu, on utilisait pour accompagner les pintades et leur donner un coup de fouet gustatif. C'est fort, goûteux mais aussi léger et subtil, car la cuisine du chef est très légère. Le beurre est un produit qui n'est jamais utilisé. On pourrait attendre un accord vibrant. Hélas, le **Châteauneuf-du-Pape Mont-Olivet 1978** a un léger nez de bouchon qui se confirme au goût. On sent tout ce qu'il pourrait raconter, mais il se présente avec des habits trop serrés qui ont deux ou trois tailles de moins qu'il ne faudrait. Nous en buvons un peu, nous délectant du plat le plus réussi de ce dîner.

Le repas ayant commencé très vite, nous nous accordons une pause, certains pour fumer et d'autres pour aller sentir les plantes odorantes parsemées dans les allées du jardin de l'hôtel.

Jean-Philippe a apporté un **Champagne Krug Collection 1979**. Il en est fier à juste titre. Il a donc voulu le confronter à l'accord le plus osé que nous puissions trouver, avec la joue de veau au prosecco et gingembre. Là encore, l'intelligence du chef est redoutable, mais c'est surtout son dosage des saveurs qui est remarquable. Le plat est divin, la mâche de la joue est un délice, et nous jouissons sans limite de ce plat. A côté, le Krug est brillantissime. Sa couleur est jeune, sa bulle est extrêmement active et sa jeunesse est inattendue. Jamais on n'imaginerait que ce champagne a 31 ans, l'âge de Jérémie. Le champagne expose des complexités de façon quasi insolente. Il y a un citronné d'une extrême précision et des fruits qui changent sans cesse, des fruits, jaunes, roses et blancs avec parfois des fleurs blanches et roses qui traversent l'esprit. Mais le plat plus que brillant et le champagne plus que parfait jouent chacun dans leur coin. Aucun n'ajoute à l'autre. J'aurais volontiers imaginé que le vin pour ce plat eût été le Chevalier Montrachet La Cabotte 1998 qui figure dans nos apports.

Le pré-dessert est fait de fruits noirs et rouges et de basilic en sorbet, qui rafraîchit le palais. Le vrai dessert est le croquant au chocolat, qui intègre avec une facilité déconcertante des saveurs apparemment peu compatibles comme le céleri et le poivre blanc. Mais le talent du pâtissier rend tout cela naturel et cohérent. Le **Porto Colheita Niepoort & Cie 1957** a complètement changé par rapport à l'ouverture. Alors que nous avons senti le café et le caramel, le nez du porto évoque irrésistiblement un vieux rhum. C'est-à-dire que l'alcool domine, ayant simplifié les arômes et les saveurs. L'ami qui l'a apporté est triste de ce qu'il considère comme une déviation. Mais il fallait attendre le dessert qui produit un accord savoureux de première grandeur. Le porto renaît et sa déviance vers l'alcool devient pertinente avec le dessert.

Nous sommes admiratifs du talent d'un chef qui sait organiser des palettes de saveurs que d'autres ne pourraient pas apprivoiser. Il a une dextérité et une intelligence associées à une audace qui méritent d'être signalées. Tous les plats sont intéressants, déroutants et bons. Les accords ont été excitants, à l'exception de celui du Châteauneuf un peu bouchonné et du Krug qui a joué sa partition tout seul. Jérémie nous a aidés de façon efficace, passionné qu'il était par cette expérience. Coralie a présenté les fromages avec une expertise à signaler et Marie Charlotte a illuminé le service de son efficacité et de son sourire naturel et accueillant.

Ce repas est une grande réussite. S'il faut classer les vins, ce sera pour moi : 1 - Chambolle-Musigny Domaine Clair-Daü 1961, qui m'a surpris par sa qualité, 2 - Meursault Charmes Domaine des Comtes Lafon 1989, vin parfait, 3 - Champagne Krug Collection 1979, vin d'un niveau d'exception et 4 - Porto Colheita Niepoort & Cie 1957 au charme indéfinissable. La barre est mise très haut pour le repas de demain !

La pluie tombe toute la nuit. Au matin, le vent est si violent que les bateaux de location de l'hôtel ont été déplacés sur l'autre rive de la baie, de peur qu'ils n'arrachent leurs amarres. Un remorqueur, qui paraît minuscule à côté du bateau de la SNCM qu'il tracte, l'empêche de dériver car il offre une imposante prise au vent. Dans la salle à manger, Jean-Philippe bavarde avec Davide. Ils "refont le match", commentant les plats et les accords de la veille. Je me joins à la conversation et constate que mes remarques portées sur le blog ont été lues par le chef. On sent que Davide recherche la perfection et est avide de partager les analyses et suggestions. Davide ne pourra pas être avec nous ce soir car il s'est engagé à une partie de pêche nocturne en mer. Il regrette cette absence.

Nous partons tous les sept de notre petit groupe gastronomique admirer les paysages de la Corse du Sud, avec les alignements de mégalithes qui montrent qu'il y a cinq mille ans, les corses avaient l'esprit érectile.

De retour à l'hôtel, une rapide collation me prépare à l'ouverture des bouteilles. Les odeurs des trois blancs et du Haut-Brion 1950 sont plus que prometteuses, celle du Haut-Brion étant éblouissante. Nous décidons de ne pas ouvrir l'Yquem 1935 sans l'assentiment de l'ami qui l'a apporté, pour éviter une éventuelle extinction de ses feux par une ouverture trop précoce.

Le deuxième dîner gastronomique au Casadelmar commence. Le menu composé par **Davide Bisetto** est : Foie gras à l'absinthe, gelée cacao, mantecato noix de pecan / Fregola au tourteau frais, écume laurier girofle / Langoustines croustillantes, émulsion poivron-pomelos-menthe / Saint-pierre poché, pois chiches, topping, sauce muscat / Agneau glacé à la moutarde, parfum orange-mandarine, nems de châtaigne / Cannolo pamplemousse ananas / La boule violette.

Pour ne pas démarrer par un Dom Pérignon 1966, nous avons commandé au restaurant un **Champagne Bollinger R.D. 1996**. Et Davide qui venait de recevoir un gros mérrou a décidé que ce champagne se boirait sur un marinato de mérrou, gingembre, huile d'olive vierge sur un pané caraçao. Le mérrou est léché d'une trace de poutargue et sa chair crue est parfaite pour le champagne à l'énorme présence. Le caractère japonisant de cette entrée est accentué par un petit bouillon de bonite et de soja très subtil et déroutant. Une sucette à la tomate cerise caramélisée apporte une petite touche de fête à cet amuse-bouche impromptu. Le champagne est pénétrant. Son final est riche. Le fruit qu'il affiche est insistant. C'est un champagne de forte personnalité.

Le foie gras à l'absinthe est d'une grande subtilité et il faut mêler toutes les composantes du plat pour en profiter au mieux. Je vois une erreur sur le menu puisque l'on annonce : **Champagne Dom Pérignon**

1996 et je signale la coquille à Jérémie. L'air gêné, il me dit que c'est bien cela. Honte sur moi ! Je croyais offrir à mes amis un 1966 et celui qui est servi est un 1996 ! Je me dissimule sous la nappe, rouge de honte. Et l'explication est simple. Dans les cases de ma cave, ce que l'on voit des bouteilles est le cul. Dans la case où j'ai prélevé cette bouteille, c'est le col qui attendait ma prise. L'année lue rapidement à l'envers m'a poussé à cette inversion de chiffres. Faute de grive, que raconte ce champagne ? Par une chance extrême, il est en phase totale avec l'évocation de cacao. Il colle au plat de façon remarquable. L'absinthe, le cacao, la noix de pécan et la badiane de la brioche trouvent des échos réactifs dans ce merveilleux champagne, très différent du Bollinger. Le premier servi est l'affirmation de soi. Le second est la flexibilité gastronomique absolue. L'accord est merveilleux et le champagne nous enchante, mais quelle méprise !

La fregola au tourteau frais est un plat tout en douceur. Chaque saveur est suggérée avec délicatesse. Et la résonance se trouve merveilleusement avec le **Corton Charlemagne Bonneau du Martray 1989** car chaque qualificatif qui convient au plat s'applique aussi au vin : délicat, fin, subtil. Le nez du vin est riche et en bouche, c'est un festival d'élégance, combinant le minéral, le citron sur des fruits jaunes. La persistance du Bonneau est accentuée par le poivre. L'attaque est fraîche et citronnée, le vin prend de l'ampleur avec le poivré et le final garde le citron vert.

La langoustine croustillante est superbe, la sauce propulsant ses saveurs à des hauteurs rares. Le **Chevalier Montrachet La Cabotte Bouchard Père & Fils 1998** est un vin imposant, d'une richesse infinie, mais qui garde la capacité de capter les saveurs du plat. J'aime le caractère kaléidoscopique du fruité de ce Montrachet, puisqu'il l'est plus que Chevalier. L'accord est sublime. Faisant remarquer avec humour à Marie-Charlotte au sourire toujours aussi brillant que « ça manque un peu de langoustine », toute l'équipe s'organise pour qu'en un temps record le plat soit doublé, la deuxième version étant encore meilleure que la première, la cuisson de la langoustine étant plus pertinente. Quelle réactivité ! La Cabotte est d'une rare diversité et Jean-Philippe, poète, nous dit qu'il a : « le beurre du chardonnay et le menthol du terroir ».

Le saint-pierre poché est un peu trop cuit. Par un clin d'œil rappelant l'un des dîners de l'an dernier, nous buvons un **Domaine Comte Abbattu Cuvée Général de la Révolution 2007**, vin original, au beau fumé et à la grande fraîcheur. Il est imprégnant, solide et frais. Je le trouve très bien fait et adapté au plat, notamment avec le pois chiche. Le vin est très puissant en milieu de bouche et son final est plus mince. Son caractère fumé est ce qui convient au plat.

Pendant la pause, j'ouvre l'Yquem 1935 à la capsule sans année et très neuve qui indique un rebouchage. Mais le haut du bouchon est très sombre et poussiéreux. Extirpé, il a de sales traces de moisi vert, sauf dans sa partie basse et le nez confirme que rien n'a été altéré dans ce vin. Il n'y a aucune indication d'année de rebouchage. Il n'est pas exclu que l'on ait utilisé le bouchon d'origine pour reboucher.

Nous reprenons le cours du repas avec l'agneau glacé à la moutarde qui est un plat à la cuisson parfaite. La chair est sanguine avec une lourde pellicule de jus réduit. Le **Château Haut-Brion 1950** a un nez extraordinaire. Il annonce une richesse hors du commun. Et le vin est en bouche un festival de distinction. C'est un Haut-Brion « pure race », complexe, avec de petites notes d'agrumes qui réagissent à la sauce. Le vineux est extrême. C'est un très grand vin. Et l'accord est merveilleux. C'est le meilleur accord et le meilleur vin de notre séjour. Les notes poivrées du vin et un léger fumé cacaoté sont d'une délicatesse ravissante.

Le Cannolo pamplemousse ananas accompagne le **Château d'Yquem 1935**. Son nez évoque les Yquem qui n'ont plus de sucre, très fréquents dans les années trente. Il faut donc « lire » ce vin avec les lunettes qui conviennent car les saveurs subtiles où le thé a sa place sont absolument charmantes. C'est sur la subtilité qu'il faut profiter de cette belle évocation d'Yquem.

La boule violette est une création diabolique où se mêlent des saveurs précieuses à base de myrte et de myrtille, dans des tons qui sont ceux de l'hôtel Casadelmar. Nous finissons les dernières gouttes du Porto Niepoort 1957 qui a bien profité d'un jour de plus. Nous applaudissons une équipe qui a fait un travail remarquable. Ce séjour gastronomique fut un enchantement. A quand les trois étoiles ?

Amicales salutations de François Audouze