

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 **Champagne Cristal Roderer rosé magnum 1999** a-t-il été conforme à sa réputation ? La réponse est dans ce bulletin.

Succession de repas dans le sud, chez des amis, chez mes enfants ou chez moi, avec une abondance de grands vins.

Dans le sud, chez des amis, un **Champagne Bollinger Spécial Cuvée magnum sans année** est sympathique, solide et rassurant, mais il lui manque un peu d'imagination et d'émotion. Quand il s'épanouit, il se structure et devient de plus en plus excitant. Le **Champagne Salon magnum 1997** qui le suit est largement mis en valeur par le précédent. Ce qui frappe, c'est sa complexité et son extrême longueur. Fleurs délicates, fruits blancs, et subtilité caractérisent cet excellent champagne qui est une version de Salon moins guerrière que des millésimes plus vineux. J'aime beaucoup cette expression élégante et délicate.

Le **Terrebrune Bandol rouge 2007** est extrêmement plaisant. C'est vraiment un vin d'été, avec ses évocations de truffe, d'anis et de fenouil. Il est gouleyant et généreux. Le nez du **Château Figeac 2001** est une petite merveille. Quelle race ! Ce Figeac puissant ne fait pas très bordelais, mais il est d'une complexité gourmande et se boit bien. La maîtresse de maison exécute avec talent des recettes complexes de Thuriez magazine. Des discussions passionnantes nous ont entraînés tard dans la nuit.

Ma fille et mon gendre sont maintenant installés dans la villa qu'ils louent à deux pas de chez nous. C'est l'occasion de fêter cela avec du "lourd". Le mistral est encore très fort, les vagues sont puissantes, organisées en rouleaux bruyants. Contre toute attente le **Champagne Henriot magnum 1996** ouvert il y a deux jours n'a pas la moindre trace de fatigue. La couleur est la même, la bulle a la même vivacité et le goût n'a pas pris la moindre trace d'acidité. Et on ne peut même pas dire qu'il s'est assagi, car il a la même tension que précédemment.

J'ai tenu à frapper fort, car j'ai apporté un **Champagne Cristal Roederer rosé magnum 1999**. Ce champagne est connoté bling-bling, à un prix russe, il faut donc vérifier s'il justifie tout le bla-bla médiatique qui l'entoure. La couleur est d'un jaune de pêche. Discrète, élégante et raffinée. La bulle est belle, fine, active, mais pas envahissante. Et ce qui frappe à la première gorgée, c'est la précision du champagne. Le contraste est saisissant entre l'image des rappeurs californiens qui boivent ce champagne dans leurs Lamborghini avec des pinups fessues, ou celle de russes ventrus qui font couler ce vin sur la croupe de naïades tarifées et la réalité d'un champagne strict, structuré, qui ne cherche pas à briller mais qui montre une élégance rare. C'est un grand rosé droit, ferme, architecturé, qui ne montrera tout au long de sa dégustation aucun signe de faiblesse. Ce champagne n'est pas très typé, mais il est droit, précis et

parfait. Il tient donc son rang et sa réputation, jamais pour le show, mais surtout par sa précision doctrinaire.

Mon gendre a voulu confronter deux vins de régions que tout oppose. Nous commençons par un **Château de Pibarnon Bandol rouge 2005**. Tout dans ce vin respire l'été avec la tapenade et le fenouil qui transparaissent dans un vin râpeux et chaleureux. J'avoue que j'en attendais un peu plus. Le **Château Trotanoy Pomerol 1999** a un parfum d'une rare complexité, très pomerol. D'emblée, on le situe au dessus du Pibarnon, par la complexité, par la longueur et par ce côté riche qui emplit la bouche de délices. Mais au fil du temps, le froid du soir venant s'installer sur notre table en extérieur, c'est le Pibarnon qui se trouve le plus à son aise. Il fallait juxtaposer ces deux vins différents. Le Bandol jouant à domicile a marqué plus de buts. Mais la prime à la complexité revient au bordelais.

Cette soirée fut illuminée par un rosé impérial, le Cristal rosé 99 qui est un vin de grande race et justifie son aura.

Lorsque j'étais allé à **l'hôtel du Castellet** il y a un mois, j'avais discuté avec le chef Christophe Bacquié, meilleur ouvrier de France et avec son sommelier, Romain Ambrosie, de cuisine et de vin. Dans le **restaurant San Felice**, qui n'est pas le restaurant gastronomique mais jouit d'une vue exceptionnelle, il y a une exposition de grands formats du Château Vannières, un Bandol renommé que Jean-Philippe, notre talentueux ami, nous avait fait découvrir dans sa version 1983 chez Marc Veyrat à la Ferme de mon Père à Megève. Cette bouteille m'avait marqué aussi ai-je demandé à Romain s'il pouvait se la procurer, ce qu'il fit.

Nous arrivons à sept, ma femme et moi avec deux de nos enfants, mon gendre et deux de nos petits-enfants. Sur la terrasse du bar, nous commençons par un **Champagne Krug Grande Cuvée sans année** peu âgé. Le vin est racé, grand, mais une légère amertume me gêne, qui s'estompera sur de la nourriture. C'est un grand champagne mais sa vibration ne m'a pas suffisamment atteint.

Le menu est simple, tranches de jambon Jabugo, côtelettes d'agneau et côte de boeuf que nous nous partageons. Les viandes sont superbes et goûteuses. Pour que la confrontation soit intéressante, j'ai prévu d'associer le Vannières à un Rayas 2000.

Le **Château Vannières Bandol 1983** a une couleur très foncée, presque opaque tant il semble avoir de la matière. Le nez est riche mais discret. C'est en bouche qu'il explose d'un velouté extraordinaire. Ce vin sublime la notion de Bandol. On est dans des impressions que donnent les grandes Côtes Rôties de Guigal. C'est assez envoûtant. Avec les olives noires de l'apéritif, c'est un régal.

Le **Château Rayas Chateauneuf-du-Pape 2000** est l'opposé de ce vin. Sa couleur est d'un rubis rose clair, le nez est d'une subtilité exceptionnelle et ma femme qui ne boit pas, préfère de loin le Rayas pour son parfum. Hélas, le Rayas commandé au dernier moment, alors que le Vannières nous attendait en salle, provient d'une cave ou d'une armoire beaucoup trop froide et je sens le coup de froid qui agit sur le vin comme un lac gelé sur la virilité d'un nageur. Et j'ai attendu longtemps qu'il se reconstitue. Mon gendre et surtout mon fils vibrent au Rayas qui est grand. Je suis beaucoup plus sur la réserve. Le vin est indéniablement un grand vin, avec des évocations bourguignonnes fortes et une profondeur de message dans les compotes de quetsches qui sont évidemment plaisantes, mais il manque toujours quelque chose pour me faire plaisir. Car le Vannières est la sérénité absolue. Le qualificatif qui me vient est "serein comme un Guigal".

Les deux vins ne se contredisent pas tant ils sont différents, et mon cœur penche pour le Vannières à l'équilibre et à la cohérence saisissants. Plusieurs minutes après le dessert, je reviens sur les deux verres. Le Rayas a retrouvé du pep et de la cohérence. Il montre enfin du panache et fait jeu égal avec le Bandol. Il est beaucoup plus complexe. Mais on ne refait pas une partie après la fin du match. La vedette de ce repas, c'est un Vannières 1983 éblouissant de sagesse et de sérénité, au velouté envoûtant.

Le cadre de l'hôtel du Castellet est propice au farniente et à la méditation devant une nature d'une rare beauté. Ce fut un beau moment autour de ce déjeuner. L'étape suivante sera le restaurant gastronomique.

Apéritif impromptu par une jolie soirée d'été. Un **Champagne Henriot magnum 1996** sert d'introduction. Classique, bien dessiné, il est l'archétype du champagne de plaisir. Nous tranchons des lamelles de poutargue, de fines tranches de Jabugo viennent exciter nos papilles et un camembert Jort vient ajouter sa touche de doux-amer. Je donne ensuite le choix entre un magnum de Dom Pérignon 1998 et un magnum de Salon 1997 et l'unanimité se fait sur le Salon, alors que mon humeur eût adopté le Dom Pérignon.

Le nez du **Champagne Salon magnum 1997** est une pure merveille. Il est vineux et évoque de grands bourgognes, tant le Chardonnay imprime sa marque. En bouche, c'est peut-être un des plus grands 1997 que j'aie bu. Il combine la délicatesse florale avec un caractère vineux qui s'affirme de jour en jour. Compagnon de gastronomie, il s'adapte quasiment à tout et lorsque l'on sert un gigot d'agneau de plus de onze heures, l'accord est saisissant de pertinence. Ce Salon est taillé pour les repas aux viandes expressives. Ce champagne me plaît de plus en plus.

Le dîner se tient chez ma fille, qui loue une somptueuse maison au bord de l'eau à une portée de fusil de notre maison. Après une esquisse de partie de pétanque, le **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle vers 1970** (fait de 1969, 1970, 1973) est subjuguant. C'est un champagne ancien au parfum redoutable, qui emmène dans des directions inconnues. Le mot "indéfinissable" lui convient parfaitement.

Sa bulle est insistante, et le fruit confit est sa caractéristique dominante. Sur des toasts variés à l'infini, il délivre des saveurs plus complexes les unes que les autres. Personnellement, face à un tel champagne, je n'ai qu'un mot : "respect", car je suis incapable de le cerner, et j'essaie simplement de capter une partie de ses complexités.

Une amie de ma fille ayant exprimé récemment son scepticisme à l'égard de Dom Pérignon, j'ai décidé de frapper fort, en apportant un **Champagne Dom Pérignon magnum 1990**. Et le champagne est confronté à un grenadin de veau cuit à basse température avec une crème de champignons et des champignons. Ce champagne, dans ce format, c'est une rareté. Et nous goûtons un champagne parfait. Nous commençons à nous extasier et je suis le premier - parce que je peux me le permettre puisque c'est mon vin - à dire que derrière la perfection, il y a un certain manque de génie. Car ce champagne est trop "premier de la classe". On aimerait qu'il s'encanaille et il reste "question de cours". Il est objectivement grand, et comme la soirée s'est attardée dans la nuit, j'ai pu mesurer dans mon verre à quel point le vin est d'une pureté inégalable. Le vin est objectivement magistral, mais sans folie.

Le **Château Trotanoy 2001** a un nez d'une rare noblesse. En bouche, c'est son velouté et sa trame précise qui nous ravissent. Sur la pièce de bœuf divine, le vin est superbe, mais quand arrive la **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1986**, le match n'existe pas. La Mouline de 25 ans est trop parfaite pour qu'une comparaison puisse se faire. Ce vin est la sérénité absolue. Ce n'est pas la plus grande des Mouline, mais ce soir, c'est un régal.

Sur une salade de pêches blanches, j'ai apporté une petite merveille, un **Champagne Perrier Jouët rosé 1966**. La couleur est d'une rare profondeur. Le nez est intense, envoûtant de fruits. Et en bouche, dès la première gorgée, c'est un voyage vers l'infini. Tout le monde tombe sous le charme de cet immense champagne, aux complexités folles, faites de fruits blancs comme la pêche, mais de tellement d'autres choses qu'on reste bouche bée.

Nous nous amusons à voter, et mon vote est partagé par beaucoup de convives. Il est : **1 - Champagne Perrier Jouët rosé 1966, 2 - Côte Rôtie La Mouline Guigal 1986, 3 - Champagne Laurent Perrier Grand Siècle vers 1970, 4 - Champagne Dom Pérignon magnum 1990, 5 - Château Trotanoy 2001.**

Le plus bel accord de ce dîner, c'est le grenadin de veau et son coulis de champignon avec le Dom Pérignon. La bonne nouvelle, c'est de voir des champagnes anciens aussi bien placés. Mais j'attendais beaucoup mieux de mon arme secrète, le Dom Pérignon 1990 en magnum. Ce fut une grande soirée, et une leçon d'humilité, car comprendre les vins anciens aux saveurs si changeantes n'est pas chose aisée.

Deux hasards en cave ajoutent du piment. Nous devons recevoir des amis, et je sais qu'il s'agit d'amateurs de vins, surtout des grands classiques traditionnels, mais qui aiment aussi se faire surprendre. Ma cave dans le sud, comme à Paris, n'est pas à mon domicile. Elle est dans un hangar où j'espère que nul malfrat n'ira

supposer qu'il y a du vin. Alors que ma cave du sud est microscopique par rapport à celle de Paris, je ne sais pas mieux ce que j'ai. Je remarque une caisse carton de champagne Salon noire, sale, avachie comme un bérét, avec des noirceurs de moisissure. Dedans, une bouteille a encore son enveloppe de papier blanc intacte, et quand je l'ouvre pour repérer le millésime, je constate que sous l'emballage intact, l'étiquette de la bouteille a disparu, évaporée en poussière. Rien n'est plus lisible, aussi est-ce vers le carton que je cherche une information. L'étiquette du carton a perdu toute trace d'écriture, mais je vois "83" écrit distinctement. L'idée d'ouvrir un Salon 1983 me paraît excitante, car cette année jugée plutôt faible m'a souvent donné de belles surprises. Je poursuis mes recherches et je vois un Montrose 1978 qui me semble convenir au plat prévu par ma femme et un vin d'Armand Rousseau me fait de l'œil. Ma pioche est faite.

Le jour venu, je veux ouvrir les rouges quelques heures avant le déjeuner, avec l'angoisse qu'un temps orageux ne donne des vins lourds à boire. Avant d'ouvrir, je prends des photos. Dans le viseur de mon appareil, le 1978 du Montrose, lorsque je le rends plus lisible, me semble 1918. Il me paraît impossible que ce soit le cas. Je prends la bouteille en main et il apparaît sans aucun doute possible que c'est un 1918. Par cette chaleur, je n'aimerais pas ouvrir un 1918, aussi mon choix se reporte sur un Terrebrune Bandol 1987 que j'ai à domicile. J'ouvre les deux bouteilles et le Terrebrune exhale un parfum exceptionnel alors que le Clos Saint-Jacques a encore le pied sur le frein aromatique.

Les amis arrivent, et le bouchon du **Champagne Salon** 1983 résiste de façon imprévue. Impossible de l'ouvrir. Nous essayons en usant de toutes nos forces, sans succès. Avec un ouvre-boîte nous cisaillons le bouchon et avec mon tirebouchon, je lève le reste du bouchon avec une extrême difficulté. Le pschitt est faible mais la bulle est intense. La couleur du champagne est d'un or de blé d'été. Le nez de ce champagne est extraordinaire, et je suis heureux que ce champagne soit au dessus du souvenir que j'ai des 1983. C'est une bonne pioche, profitons-en. En bouche, ce champagne est magique. C'est la perfection du chardonnay, c'est d'une puissance à se damner, avec une rémanence en bouche inégalable. Nous l'essayons sur du Cicena de Léon, du Pata Negra, de la poutargue et des tempuras de fleurs de courgette, et à chaque fois il est parfait.

Nous passons à table et ma femme a prévu un grenadin de veau à basse température d'une tendreté érotique. Avec le reste du Salon 1983, c'est à se damner. Je sers d'abord le **Gevrey-Chambertin Clos Saint-Jacques Domaine Armand Rousseau 2001** et ce qui est absolument subjuguant, c'est la précision et la cohérence de ce vin. On imagine que le travail sur les grains de raisin a été redoutable, car ce jus est d'une pureté infinie. Tout dans ce vin est cohérent et on n'imagine pas bourgogne plus séducteur et serein que celui-ci. Velouté, cohérent, structuré, délicieusement fruité, il a tout pour lui. A côté le **Terrebrune Bandol 1987** est l'exakte définition des vins du sud, avec un parfum de garrigue, d'olive noire et de romarin. C'est lui qui s'associe le mieux avec la tapenade que ma femme a léchée d'un peu de réglisse. Mais évidemment, la race, la précision sont du côté du bourguignon.

Un repas sans camembert Jort, ça n'existe pas et les deux rouges chacun dans son registre, captent des saveurs singulières de cette pâte divine.

Nous nous rendons chez ma fille à quelques hectomètres de chez nous pour goûter la tarte aux mirabelles que mon gendre va accompagner d'un **Champagne Henriot magnum 1996**. Ce champagne absolument plaisant montre à quel point il y a un abîme entre un bon champagne et le Salon que nous avons bu.

De retour chez nous, nous rangeons les plats et les verres restés en place et ma femme me dit ; "n'oublie pas le bouchon du champagne". Je le prends en main pour une éventuelle photographie, et je regarde. Wow ! C'est 1982 qui est inscrit sur le bouchon et je réalise que le "83" que j'avais lu, c'est - je le suppose - le département de livraison.

Tout devient plus clair. Nous avons bu un des Salon que je préfère, le plus romantique de tous, le **Champagne Salon 1982**, le plus mythique pour moi avec 1966, au dessus du légendaire 1959. Tout redevient cohérent. Nous avons bu l'un des plus grands Salon qui soit. Tant mieux ! Et savoir que j'ai dans ma cave du sud un Montrose 1918, tout cela donne un peu plus de piment dans ma vie.

Amicales salutations de François Audouze