

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



Cette image pourrait résumer assez bien la folie de notre été, baigné de champagne. Ces deux **magnums de Dom Pérignon**, le **1988** et le **1998**, sont des plaisirs d'été.

Dîner chez ma fille avec une abondance de champagnes, petit casse-croûte au champagne, déjeuner chez moi puis dîner chez Yvan Roux avec les trois Côtes Rôties de Guigal.

Dîner chez ma fille dans leur maison louée à portée de fusil de la notre. Le **Champagne Henriot magnum 1996** confirme une fois de plus qu'il est "la" définition du champagne classique, tel qu'on l'attend et tel qu'on l'aime. Il est sans histoire. Son caractère rassurant me plaît énormément.

Le **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill 1996** est résolument différent. Il est plus fruité, tout en étant aérien, plus complexe. C'est un régal fruité. Mais il ne fait pas ombrage au Henriot à la solide charpente. Alors que le Henriot cohabitait bien avec la boutargue, il eût fallu un foie gras pour le Pol Roger, pour que la douceur du gras mette en valeur la complexité aérienne de l'élégant champagne.

Nous passons à table et c'est mon gendre qui a réalisé le menu : émulsion de céleri et bouillon de céleri / grenadin de veau à basse température au céleri / selle d'agneau aux petits pois en crème et en grain / butternut en dés au coulis de figues et de pêches.

Le **Champagne Bollinger Grande Année 1990** est idéal pour le céleri. C'est un beau champagne puissant, équilibré et structuré. Il est solide, mais porte moins d'émotion que le Pol Roger. C'est au demeurant un beau 1990.

Le **Château Laville Haut-Brion 1982** est d'un jaune d'une belle jeunesse, entre or et citron. Son parfum est d'une complexité extrême. En bouche, quel plaisir. C'est un vin riche, structuré, puissant, plein. Il est aimablement citronné et sa complexité le rend passionnant. J'aime énormément ce vin qui résonne remarquablement avec le grenadin de veau rose à souhait. En faisant le lendemain les photos des vins, j'ai constaté que l'étiquette porte la mention "crème de tête", mention qui a déjà été utilisée pour des millésimes comme 1945, mais dont je ne connais pas la signification, car elle est généralement réservée aux liquoreux.

Mon gendre avait prévu un **Chateauneuf-du-Pape Domaine de Mont-Redon 1978** mais il nous annonce que le vin ne lui plaît pas, aussi a-t-il ouvert un **Chateauneuf-du-Pape Château de Beaucastel Hommage à Jacques Perrin 2001**. C'est un beau vin, riche mais un peu strict. Il est fruité et puissant, mais un peu doctrinal. A côté de lui, la **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1986** est beaucoup plus ronde, joyeuse, chaleureuse, au fruit encore plus marqué. Et nous allons différer, car mon gendre préfère le Beaucastel alors que je préfère le Guigal, même si, comme mon gendre, je trouve qu'il y a de meilleures Mouline.

Par curiosité, je goûte un peu du Mont-Redon et même s'il n'est pas parfait, je le trouve buvable et méritant pour le moins l'essai d'un demi-verre.

Le dessert a été conçu pour le **Champagne Dom Ruinart rosé 1988**. La robe est belle ainsi que le flacon. Le nez est expressif et intense, la bulle est fine et active. Dès que l'on boit ce champagne, le mot qui s'impose, c'est : "respect". Car c'est un rosé glorieux, au firmament de la qualité des champagnes rosés. Il a tout pour lui, dont une aptitude gastronomique surdéveloppée. Il aurait été parfait sur le grenadin de veau, pour un accord couleur sur couleur. Ce champagne glorieux donne du plaisir à boire tant il est riche, au message extrêmement lisible, message de bonheur.

En plus du Pol Roger, j'avais apporté un **Champagne Perrier-Jouët rosé 1969** dont j'espérais autant que le sublime 1966 bu récemment au même endroit. Hélas, ce champagne ne me plaît pas, car il manque de souffle et de vivacité. Mon gendre l'a aimé, car il adore les vieux champagnes, mais je ne l'ai pas aimé, vexé qu'il ne soit que l'ombre du 1966 éblouissant.

Le vote que j'ai annoncé ne diffère de celui de mon gendre que par l'interversion des deux vins rouges. Il est : **1 : Champagne Dom Ruinart rosé 1988, 2 - Château Laville Haut-Brion 1982, 3 - Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill 1996, 4 - Côte Rôtie La Mouline Guigal 1986.**

Par une des plus belles journées de cet été, nous avons goûté quelques vins passionnants.

Le noyau dur de notre "Marc Veyrat's fan club", qui avait fait le voyage au restaurant Noma à Copenhague, se retrouve pour le week-end du 15 août dans le sud. Jean-Philippe est arrivé le vendredi matin et deux d'entre eux arrivent après 22 heures. J'ai envie de les accueillir avec un beau champagne, mais il n'est pas question de les attendre aussi tard sans prendre une petite collation.

Le **Champagne Dom Pérignon magnum 1998** est d'une belle fraîcheur, fait de fruits blancs et de fleurs blanches. Sur des tranches de Cecina de Léon et sur une saucisse de Morteau, c'est un régal. Ce champagne est beau, légèrement trop dosé mais très élégant. Lorsque les amis arrivent, il reste suffisamment du magnum pour trinquer, mais bien vite il faut ouvrir autre chose. Comme ma femme a prévu une pissaladière, c'est un vin rouge qui s'imposerait, mais j'ai envie de faire une folie.

J'ouvre un **Champagne Dom Pérignon magnum 1988**. Cette confrontation m'excite. Hélas, le deuxième magnum provenant d'un autre réfrigérateur est beaucoup trop froid et il faudra bien longtemps avant qu'il ne décide de se civiliser. Son parfum est intense, plus riche que celui du 1998. Il est plus fruité, mais nous n'aurons jamais complètement la volupté que nous attendions. Heureusement, il en restera pour demain.

Le lendemain, c'est branlebas de combat et tout le monde part faire des courses pour les repas à venir. Les approvisionnements sont pléthoriques, surtout de mon côté, mais heureusement ma fille aînée et son compagnon viennent compléter la table du déjeuner.

Le reste du Dom Pérignon 1988 est absolument magnifique. J'adore. Le nez est d'une force extrême, riche et complexe, aux notes légèrement citronnées mais aussi parfumé de fleurs blanches comme le jasmin. En bouche, le côté floral qui est une signature de Dom Pérignon est dominé par un fort fruit jaune d'une belle puissance. Ce champagne à la longueur infinie est ici d'un accomplissement royal. Sur des tranches d'andouille, l'accord se trouve à la perfection, plus que sur des tempuras de fleurs de courgettes.

A table, nous mangeons des gambas à la plancha, puis des demi-homards au jus de verveine et citron. Le **Condrieu Les Chaillées de l'Enfer Domaine Georges Vernay magnum 2000** que j'avais trouvé assez simple en le goûtant à l'ouverture crée une association diabolique avec le jus de verveine et citron, et se

trouve propulsé à des hauteurs extrêmes. Il est transporté à des sommets grâce à cette combinaison. Il combine fluidité, acidité parfaite, richesse en bouche et une suffisante complexité. Un vrai régal.

Le Brie de Meaux à parfaite maturation et une salade de pêche viennent conclure un repas fort agréable mais qui me fait peur. Car ce soir, nous allons dîner chez Yvan Roux. Et ce sera du sérieux.

Après une bonne sieste et des activités ludiques, nous nous rendons au **domicile d'Yvan Roux**. Le soleil est rasant et colore de rose Giens, Porquerolles et les marais salants. Quand il se cache derrière un bouquet de pins méditerranéens, il semble l'embraser. Sur la terrasse qui surplombe la mer, le **Champagne Salon magnum 1997** met un sourire sur nos lèvres. Ce champagne est romantique, floral, et c'est sans doute l'un des moins vineux et des plus féminins de tous les Salons. Mais surtout il est lisible. Il n'est nul besoin de chercher à comprendre son charme. La seule chose à faire est d'y succomber.

De fines tranches de chorizo fait au Pata Negra apportent un gras qui titille aimablement le beau champagne. Mais l'accord divin se fait sur une crème aux poivrons et piment d'Espelette où l'on trempe des beignets de lotte. La chair de la lotte est un régal.

La lune apparaît, merveilleusement ronde, et teinte d'un argent légèrement blond l'onde calme du début de nuit.

Nous passons à table derrière la piscine qui ne gêne en rien la vue sur la mer. C'est cette piscine où un autrichien fou de vin était tombé par mégarde en voulant aller chercher un de ses vins. Nous le reverrons dans quinze jours.

Sur une friture de petits rougets, nous avons deux vins blancs. Le reste du **Condrieu Les Chaillées de l'Enfer Domaine Georges Vernay magnum 2000** et un **Meursault Charmes Domaine des Comtes Lafon 2002**. Je suis très favorablement surpris par la qualité du Condrieu, qui montre son adaptabilité gastronomique au-delà de toute attente. Je ne me souviens pas avoir bu un Condrieu de ce niveau. Il est charmant, puissant, riche de fruit brun, avec une complexité qui me surprend et une longueur plaisante. C'est un grand vin. Le Meursault Charmes est plus élégant, plus raffiné et subtil, mais je dois dire que ce soir, c'est le rhodanien que je préfère.

Sur un carpaccio d'un poisson dont la chair ressemble à celle d'un thon rose, servi avec des copeaux de pamplemousse, l'accord avec le Condrieu est tout simplement diabolique. Le Condrieu est fait pour le pamplemousse, judicieux pour le carpaccio.

Ayant récemment fait des statistiques sur ce que j'ai bu, j'ai constaté que contre toute attente (enfin la mienne), j'ai bu autant de chacune des trois grandes Côtes Rôties de Guigal, la Landonne, la Mouline et la Turquie. Spontanément, j'aurais répondu que la Mouline est de loin la plus bue et la Turquie beaucoup moins, mais en fait les trois sont numériquement égales dans mes dégustations. Jamais n'avais-je ouvert les trois ensemble aussi suis-je excité à l'idée de le faire avec des amis qui apprécient le vin.

Dans trois verres devant nous se présentent les trois, pour le millésime 2000. Il faut savoir qu'Yvan Roux a fait son menu sans connaître les vins. A peine sommes-nous servis des vins qu'arrivent des assiettes débordant d'énormes moitiés de langoustes. Nous allons comparer nos trois vins sur des chairs absolument succulentes dans leur pureté.

Le nez de la **Côte Rôtie La Turquie Guigal 2000** est de loin le plus imposant. Le nez le plus subtil et délicat est celui de la **Côte Rôtie La Landonne Guigal 2000**. Sur la langouste, ma fille comme moi, nous trouvons que c'est la Landonne qui est la plus pertinente. C'est le vin le plus bourguignon des trois, car il joue plus sur la subtilité que sur la force. C'est d'ailleurs celui qui fait le plus évolué.

La **Côte Rôtie La Mouline Guigal 2000** est la plus séduisante des trois, avec un final mentholé de fraîcheur absolument unique. La Turquie est la plus puissante, riche, mais plus brutale.

Jean-Philippe nous fait remarquer que sur le homard, c'est le Meursault Charmes qui est le plus juste, et c'est vrai que le meursault crée une vibration beaucoup plus intense que les vins rouges sur le crustacé.

Yvan nous sert ensuite du denti, ce poisson des eaux mi-profondes à la chair très typée, avec des aulx et du pesto, sur une aubergine. Les vins de Guigal s'animent mieux sur le poisson et sur l'ail, et nous sommes

bien embarrassés de décider nos préférences entre les trois vins. Ils sont tous les trois attachants, avec des personnalités très différentes. Ma fille continuera de préférer la Landonne, ce que je comprends, mais ce soir, je préférerai la fraîcheur mentholée de la Mouline, avec un fruité rare de fruits noirs.

Je rêvais de faire cette confrontation et je suis heureux de l'avoir faite. Et savoir qu'il n'y a pas de réel gagnant, chaque Côte Rôtie ayant une expression qui se justifie, me remplit d'aise.

Le repas s'est terminé sur un fondant au chocolat que j'ai esquivé. Ayant prévu un champagne rosé, je ne l'ai pas ouvert, car la résonance sur le chocolat n'aurait jamais été trouvée.

La nuit illuminée par une lune parfaitement ronde nous donnait envie de jouir de sa douceur, avec le beau souvenir d'une confrontation réussie des trois belles Côtes Rôties de Guigal, sur la cuisine généreuse et toujours juste d'un Yvan Roux fier que son fils devienne comme lui naguère un rugbyman qui monte.

Amicales salutations de François Audouze