

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



Merveilleux **Vega Sicilia Unico 1965** du déjeuner casse-croûte avant le grand dîner gastronomique.

Déjeuner avant le dîner de gala, dîner de gala sur la cuisine de Jean-Philippe, déjeuner de clôture d'un week-end gastronomique et déjeuner à l'hôtel du Castellet.

Le lendemain matin, même cérémonial des courses. Ce soir, c'est Jean-Philippe qui fera la cuisine, aussi avons-nous prévu de grands vins. Le midi devrait être calme, mais les chipolatas que j'ai achetées imposent d'ouvrir un beau vin apporté par l'un des amis.

En guise de démarrage du déjeuner, j'ai attribué par un tirage au sort les restes des vins de la veille. J'ai un peu forcé le sort pour avoir le fond du Champagne Salon magnum 1997 qui a pris un peu de coffre et de vineux pendant la nuit en perdant de sa bulle. Il est aussi délicieux ainsi.

Nous goûtons d'abord une petite coupelle avec des endives, de la poire et un jus au roquefort. C'est une composition délicieuse de Jean-Philippe, comme s'il faisait ses gammes. Ensuite, ce sont quatre chipolatas, une au pesto, une d'agneau à la menthe, une de canard et enfin une saucisse "à l'ancienne". C'est cette dernière qui sera jugée la meilleure et créera la meilleure vibration avec le vin.

Le **Vega Sicilia Unico 1965** est d'une couleur déjà tuilée. Son nez est élégant et discret. C'est en bouche que le miracle se produit, car il est tout simplement parfait. C'est une main de fer dans un gant de velours, car sa puissance s'accompagne de beaucoup de douceur. Légèrement fumé, à peine torréfié, il ne montre aucun signe d'âge que la couleur tuilée eût laissé supposer. Sur l'instant, je me dis que je préfère ce vin aux trois d'hier. Mais faisons comme avec les trois Côtes Rôties, ne désignons aucun gagnant.

La chaleur communicative des banquets aidant, nous avons mangé plus qu'il ne faudrait, sachant que ce soir, c'est festival avec Jean Philippe au fourneau.

Le point culminant gastronomique de nos vacances, c'est le **dîner cuisiné chez nous par Jean-Philippe**. Dès son arrivée nous avions défini les vins du dîner. L'air de rien, malgré les occupations sportives ou ludiques, Jean-Philippe tournait et retournait dans sa tête, à notre insu, les plats qu'il allait créer. A partir de 16 heures dans la cuisine occupée par Jean-Philippe aidé de deux amis, l'espace bourdonne, les produits virevoltent, les couteaux découpent, les mixers vrrombissent et les sauces s'organisent. Puis, comme si de rien n'était, à 18 heures, Jean-Philippe joue une partie de tennis, décontracté comme jamais.

Le **Champagne Salon magnum 1988** est très différent du 1997 que nous avons bu hier. Le caractère vineux est nettement plus intense. Le vin est solide, carré, d'une insolente jeunesse, avec de beaux fruits

jaunes. Il est plus fruité que floral. Avec de fines tranches de Cecina de Léon, moins fumé que le précédent mais plus tendre, le champagne est impérial. Nous l'aimons beaucoup, mais, même si tout au long de la soirée, sa matière vineuse s'est épanouie révélant une structure remarquable, nous n'avons pas eu la plénitude que peut atteindre Salon 1988. Il est grand, mais pas au sommet que j'ai déjà rencontré.

La deuxième partie du champagne se prend à table avec un carpaccio de sébaste au pamplemousse. Dès ce premier plat, nous savons que Jean-Philippe va frapper très fort, car la justesse du plat est extrême, et le carpaccio donne une tension sensible au champagne.

Le **Clos Joliette Jurançon sec 1974** se présente avec une couleur extrêmement foncée. Son nez évoque un liquoreux ou un Tokay. On pourrait s'attendre à un vin doux, mais la bouche est effectivement celle d'un vin sec. Légèrement oxydé, ce vin est pour moi extrêmement difficile à saisir, car on cherche en vain quelle direction il a voulu prendre. Veut-il aller vers les vins du Jura, vers les Château Grillet, vers certains fumés du Rhône, on ne sait pas bien. Mais la belle acidité de son abricot est remarquablement mise en valeur par le plat : filet de bar à l'unilatérale, avocat poêlé, jus d'abricot aux herbes diverses de la Provence. Il convient de remarquer que pour chaque plat, Jean-Philippe goûte le vin avant pour ajuster la force de ses sauces et la pesanteur de chaque épice. Et, chose incroyable, à chaque plat, nous avons l'impression que rien n'est prêt pour le suivant, alors qu'avec ses deux compères, il va exécuter les dressages et les sauces comme par magie. Le jus d'abricot a permis de donner au Clos Joliette un charme auquel je n'adhérais pas sans cela.

Le nez du **Château Laville Haut-Brion 1980** est tellement fou de jeunesse que l'on sent le soufre des vins jeunes et on le ressent même en bouche. Si nous n'étions déjà des adorateurs de Laville, celui-ci nous convaincrait définitivement, car sa richesse dans les acidités est spectaculaire. C'est le prototype du vin sec parfait. Personne ne pourrait situer son millésime avant 2000 si on le goûtait à l'aveugle, tant sa vivacité est grande. Il se marie à des encornets, concombre à la verveine citronnée et purée de courgette et basilic. Avec chacune des trois composantes du plat l'accord est éblouissant, et comme dans les feux d'artifice on fait des oh et des ah lorsque l'on passe d'un accord à un autre. Ma préférence va à l'association créée par la purée de courgette et basilic, même si la tendreté de l'encornet et la précision de la verveine citronnée sont aussi des grands multiplicateurs du vin. C'est je crois l'accord suscité par ce plat que j'ai préféré.

Le **Kistler Durell Vineyard Sonoma Coast 2008** a été vanté par Jean-Philippe car, si j'ai bien compris, son vinificateur a travaillé au domaine Ramonet, l'un des plus prestigieux pour les blancs de Bourgogne. Malgré cette carte de visite, je n'adhère pas du tout. Le vin est bon, c'est un chardonnay bien structuré, mais il n'y a pas d'émotion. Son nez est américain, et sa bouche l'est aussi. Il est accompagné par un plat magistral, un homard à la plancha, coulis de poivron jaune, sauce corail. Le plat est prodigieux, et aurait probablement mérité le Laville, avec quelques accommodements dans les pondérations.

François Parent, vigneron qui fait de beaux pommards, était venu nous rendre visite il y a deux ans à la même date, jour pour jour. Il nous avait offert un **Pommard Epenots domaine Parent magnum 1969**. J'attendais d'avoir des connaisseurs pour ouvrir ce vin. C'est fait ce soir. Le vin nous subjugue tous. La couleur est d'un rose foncé soutenu, sans trace d'âge. Le nez est prodigieux de finesse, avec des pétales de rose. Et en bouche, l'impression est saisissante. C'est un bourgogne d'une sensibilité exceptionnelle, très au dessus de ce que j'attendais. Nous faisons tous de larges sourires, car nous tenons devant nous un vin exceptionnel de subtilité, de grâce, de plaisir. Comment Jean-Philippe a-t-il pu créer un plat d'une telle justesse : quasi de veau basse température, endive confite aux pétales de rose, sauce au genièvre et à la rose. Le plat et le vin nous entraînent au septième ciel, le vin me ravissant par sa délicatesse.

Je voulais que nous restions sur la Bourgogne avec le **Chambertin Clos de Bèze domaine Armand Rousseau 2002**. Le vin est presque noir si on le compare au pommard. Son nez est puissant, très beau. En bouche, c'est un seigneur. C'est la plénitude absolue du vin de Bourgogne jeune. Il a tout pour lui, la sérénité, l'équilibre, un fruité joyeux, et une opulence rassurante. Il est majestueux. La tentation bien sûr, c'est de voir si le pommard bu après le chambertin reste aussi brillant. Et à ma grande joie, c'est le cas. Car ce qu'il n'a pas en force de structure est compensé par sa subtilité gracieuse.

Lorsque j'étais chez mon boucher traiteur, j'avais repéré un filet de bœuf qui me paraissait dans un état parfait. Et Jean-Philippe a réalisé un filet de bœuf aux épices douces Tepanyaki, courgettes au Raz el

hanout cuit divinement. L'accord avec le Clos de Bèze est d'une évidence confondante, comme chacun des accords de ce dîner. Nous avons continué longtemps à siroter les deux bourgognes enthousiasmants.

Le **Château Gilette Crème de Tête 1953** est d'un or ambré absolument magnifique. Le nez est une bombe d'abricot et en bouche, le confort d'un sauternes à parfaite maturité est exemplaire. Le vin est doucereux et procure un plaisir rare. Ma femme a réalisé une tarte aux mirabelles qui va comme un gant au liquoreux. Elle est tellement bonne qu'elle est vite absorbée aussi aimerions-nous un autre dessert. Le sauternes respire tellement l'abricot que nous supplions notre chef de réaliser quelque chose avec des abricots. Comme l'artiste qui fait durer le doute sur sa volonté de bisser son spectacle, Jean-Philippe se fait prier, estimant que sa prestation est terminée. Mais en fait il réfléchit à ce qu'il a envie de faire. Il poêle des demi-abricots sur la plancha et concocte une caresse de gingembre, qui vont propulser le Gilette à des hauteurs insoupçonnées tant il prend une tension extrême. Il devient magique.

Tomo ayant offert il y a près de deux mois un **Single Cask Malt Whisky Karuizawa 1967** titrant 58,4°, c'est sur ce merveilleux whisky sentant le cuir et extrêmement chaleureux malgré son degré d'alcool que nous avons fini ce repas qui est le point culminant de notre été. Tous les plats ont été d'une justesse exceptionnelle par rapport aux vins. Ce fut grand.

Mon classement des vins est : **1 - Chambertin Clos de Bèze domaine Armand Rousseau 2002, 2 - Pommard Epenots domaine Parent magnum 1969, 3 - Château Gilette Crème de Tête 1953, 4 - Champagne Salon magnum 1988, 5 - Château Laville Haut-Brion 1980.**

Jean-Philippe ayant pris goût à cet exercice reviendra dans quinze jours cuisiner pour l'ami autrichien amateur de vins, car Yvan Roux ne sera pas disponible à la date prévue. Fera-t-on mieux la prochaine fois ? A suivre.

Le lendemain de ce féerique dîner, Jean-Philippe nous quitte. Il reste de quoi faire de multiples repas. Ayant consommé huit petits homards, il reste seize pinces, décortiquées par l'un des amis. C'est sur le reste du champagne Salon 1988 que nous les dégustons. Une nuit a permis au Salon 1988 de prendre une ampleur spectaculaire. C'est comme cela que j'aime ce 1988. Il est joyeux, ample, avec un fruit ensoleillé. Quel grand champagne. Je m'en veux, car je me dis chaque fois que les Salon devraient être ouverts la veille. Est-ce que j'y penserai la prochaine fois ?

En tout cas c'est un champagne magnifique et joyeux qui clôture en fanfare, du moins pour les champagnes, notre week-end fou. Ma femme cuit des filets de bar qui sont d'une chair d'une percutante saveur. Sur ce beau poisson et sur des restes froids du quasi de veau, le Pommard Epenots domaine Parent 1969 montre, lui aussi, que la nuit lui a fait du bien. Il a gagné en ampleur et reste précis. C'est vraiment un grand vin que nous avons adoré jusqu'à la dernière goutte. Sur des abricots ou sur des miettes de la tarte aux mirabelles, on peut encore goûter le Gilette 1953 qui lui, contrairement aux autres, a souffert de l'aération de la nuit.

Lorsque nous raccompagnons les derniers amis à l'aéroport, nous savons que nous venons de vivre un week-end intense. Les rendez-vous sont pris pour recommencer.

A **l'hôtel du Castellet** j'avais fait commander deux Vannières 1983 chez le producteur par le sommelier Romain. Il est temps de goûter le deuxième, aussi allons-nous avec des amis déjeuner au **San Felice**, le bistrot supervisé par Christophe Bacquié, le chef du restaurant deux étoiles de cet hôtel.

Par une magnifique journée, nous prenons l'apéritif sur la terrasse du bar. Le **Champagne Krug Grande Cuvée sans année** est absolument plaisant. Il est riche, complexe, vineux, avec une longueur particulièrement marquée. Il est à la fois noble et champagne de plaisir. Son goût citronné est bien dosé et lui confère une tenue remarquable.

Nous passons à table et une jeune sommelière nous sert le **Château Vannières Bandol 1983**. Le restaurant a une représentation des jeunes millésimes de ce domaine, aussi le 1983 fascine la sommelière. Je lui fais goûter et je sens à quel point elle est sensible à cette occasion qui lui est donnée. Elle nous dit : "quel grand vin". La couleur est très sombre, le nez est celui d'un vin évolué, et je trouve que le vin en bouche est plus évolué que le précédent bu il y a quelques semaines. Lorsqu'il s'épanouit, il montre un

accomplissement remarquable. Avec des olives noires, il vibre intensément. Il est divin avec ces olives excellentes et un peu de pain. Il est très plaisant sur une côte de bœuf et il représente tout ce que j'aime dans les vins du sud, le thym, la garigue, les olives noires et les odeurs de sous-bois chauffés de soleil.

Comme la bouteille est bue rapidement, je commande un faux-filet à partager et une **Côte Rôtie La Landonne Guigal 2000**. C'est intéressant de vérifier si celle que nous avons bue il y a quelques jours, la plus bourguignonne et la plus évoluée des Côtes Rôties 2000 de Guigal confirme cette impression et cette tendance.

Et instantanément, ce qui me frappe, c'est que cette fois, le vin est intensément fruité de fruits rouges et noirs. Cette Côte Rôtie n'est pas bourguignonne et ne montre aucun signe d'évolution. On est dans le fruit pur. Elle est beaucoup plus proche de la Mouline 2000 de l'autre soir que de la Landonne 2000. Ceci montre bien que d'une bouteille à l'autre, même pour des vins jeunes comme les 2000, il n'y a pas de vérité unique. Juteux, gouleyant, ce vin explose de santé et de jeunesse.

Je me suis demandé lequel je préférerais des deux vins de ce déjeuner. Alors que je suis un fan des vins de Guigal, dans le contexte d'un hôtel au parc magnifique, par une chaude journée d'été embaumant les pins parasols, j'ai préféré le vin de la région pour sa virilité de garigue, au vin si délicieusement fruité qu'est cette Landonne à la fraîcheur délicatement mentholée. Il faut dire aussi que j'ai plus souvent l'occasion d'ouvrir les grands vins de Guigal, aussi, préférer le régional de l'étape me fait plaisir.

Le site de l'hôtel du Castellet est une invitation au farniente et à la sérénité. La cuisine de ce restaurant qui n'est pas le gastronomique est simple et met en valeur de beaux produits. Ce fut une belle journée à la campagne.

Amicales salutations de François Audouze