



wine-dinners

20 septembre 11

Bulletin 450 – François Audouze - 1

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 **Chateauneuf-du-Pape "Cuvée Réservée" Domaine du Pégau 1981** est l'une des très belles bouteilles apportées par un musicien autrichien amoureux des vins.

Dîner chez Yvan Roux, dîner chez des amis, dîner belote, déjeuner avec un ami autrichien avec de très grands vins.

Nous allons prendre l'apéritif chez des amis d'amis. Le **Champagne Bollinger Grande Année 1996** est extrêmement solide. Il est vineux, imprégnant et conquérant. On l'aime pour sa forte personnalité. Le fruit jaune cède la place au vineux puissant. Ce champagne a devant lui un bel avenir mais se boit bien car il est d'une année magistrale.

Nous nous rendons tous ensemble **chez Yvan Roux**, suffisamment tôt pour profiter de la vue magnifique rosissant sous les feux du soleil couchant d'un jour caniculaire. Le **Champagne Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle magnum sans année** que nous avions entamé en faisant un crochet chez moi montre un grand contraste avec le précédent. Il est tout en charme romantique, fleurs blanches et gracilité. Il est un peu plus dosé que le souvenir que j'en avais.

Comme Yvan nous annonce des beignets d'anémone de mer pour l'apéritif, je fais ranger le champagne et servir le **Chassagne-Montrachet les Chaumées Olivier Leflaive 2000**. Mais j'ai soudain une intuition : c'est avec le **Tokaji Eszencia Aszu 1988** que l'accord se trouvera le mieux. Tout le monde me regarde en pensant à une incongruité, aussi bien Yvan que Babette et mes amis. Et force est de constater que si l'on prend bien soin de mettre des quantités infimes sur sa langue, le Tokaji est ce qui convient le mieux aux anémones, alors que le Chassagne est hors sujet.

L'anémone a des goûts très complexes, car au-delà de l'iode, il y a du végétal, type artichaut et c'est ce goût qui accroche l'accord avec le Tokaji. C'est vibrant et chacun en convient. Le Tokaji bu à petites gorgées est d'une belle complexité, avec un goût de raisin sec très prononcé, ainsi que des végétaux comme l'artichaut et le fenouil. Son jeune âge lui va bien.

Yvan a essayé une nouvelle recette, avec une soupe froide de moules et une boulette panée de moules. C'est original et très intéressant. La force du plat met mal à l'aise le Chassagne à l'or déjà foncé, au goût légèrement fumé, qui fait assez simple, mais à cause du plat. A côté, le **Chevalier-Montrachet Bouchard Père & Fils 1998** est pétulant de subtilité, avec une belle acidité et un fort aspect minéral. Il est gouleyant, fluide et ravi de plaisir.

Le plat suivant est fait de seiches cuites à l'encre, plat très fort qui me semble appeler un rouge. Aussi buvons-nous un **Château Pradeaux Bandol 1996** dont la maturité est parfaite. Il est riche, râpeux

comme la garrigue et son final mentholé signe un très grand vin. Mais l'accord se trouve mieux avec le Chassagne-Montrachet qui a enfin trouvé son terrain d'épanouissement. Il est riche, goulu, plein, et accroche bien avec la chair très typée de la seiche. Le Pradeaux convient aussi, mais l'accord est plus naturel avec le blanc puissant.

La demie langouste avec son corail peut trouver son bonheur avec chacun des trois vins, dans l'ordre de pertinence : le Chevalier-Montrachet, le Chassagne-Montrachet et le Bandol.

Sur des filets de mérous aux aux confits, c'est à nouveau le Chassagne-Montrachet qui brille plus particulièrement, ce qui forme une compensation par rapport au premier contact assez fade.

Sur le soufflé à la vanille, le Grand Siècle convient à la perfection pour rafraîchir nos palais. Ce fut un beau dîner.

Chez des amis, un **Champagne Ruinart sans année** est agréable à boire, facile, simple, sans chichi, au goût gentiment vineux. Nous allons dîner ensuite chez d'autres amis. Le **Champagne Pierre Péters Cuvée Spéciale les Chétillons magnum 2002**, blanc de blancs de Mesnil sur Oger est d'une forte personnalité. Je reconnais tout ce qui fait le charme des vins de la "Mecque" du champagne, la commune de Mesnil-sur-Oger. Il est précis, fort, vineux, avec un charme que j'apprécie. J'avais bu deux fois le 2000 des Chétillons, une fois à Miami, sans être très emballé et une fois à Copenhague avec un jugement nettement plus encourageant, ce qui avait justifié que j'achète ce champagne plus connu à l'étranger qu'en France. La démonstration de ce 2002 est convaincante. C'est un bon blanc de blancs.

Le **Champagne Dom Pérignon 1996** nous fait changer de registre. C'est un champagne moins vineux, plus romantique, plus gracile, plus séducteur. Mon goût personnel va ce soir vers le vin du Mesnil.

Sur un agneau cuit de longues heures, un **Palette Domaine du Grand Côté 2005** est sympathique, agréable, sans grande vibration. Un **Chateauneuf-du-Pape Les Olivets de Roger Sabon & Fils 1971** ouvert tard a besoin de s'ébrouer. Lorsqu'il a suffisamment respiré, c'est un magnifique Châteauneuf, épanoui, au fort fruit noir, plein en bouche et de belle longueur, qui nous réjouit. J'aime ce Châteauneuf qui est d'une belle maturité et d'accomplissement sans avoir de signe d'évolution.

Pour le dessert, nous prenons un **Champagne Salon 1997**. Instantanément, nous savons qu'il n'y a pas de match possible entre les deux champagnes de Mesnil-sur-Oger. Le Salon est absolument magnifique et accompli, plus soutenu que de récents 1997 que j'avais bus, et sa palette aromatique complexe et riche en fait le gagnant inatteignable de ce repas. Un **Bas Armagnac Langeroy du Tiers 1985** mis en bouteille en février 2011 très bien construit mais encore très jeune a conclu cette belle soirée d'amitié.

Des amis viennent pour une partie de belote. Comme chaque fois, le **Champagne Henriot magnum 1996** appelle un mot : "rassurant", car ce champagne résume ce qu'un champagne doit être, agréable, lisible, plein en bouche et se buvant avec facilité. Et comme l'année 1996 lui donne du caractère, c'est un grand champagne. Au moment de la belle qui suit le dîner, il fait soif. Je vais chercher un **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle magnum sans année** et mon ami estime qu'un magnum serait de trop. Le connaissant, j'imagine assez bien qu'au bout de dix minutes, une bouteille serait insuffisante, aussi le magnum est-il ouvert. Le champagne est très différent du Henriot. Les notes florales délicates, romantiques, explorent une autre dimension du champagne. Il est plus complexe, plus accompli, d'un charme extrême.

Mon ami avait raison car après leur départ, il reste plus de la moitié du magnum. N'ayant aucune intention de boire ce vin tout seul, je lance un "au secours" à nos voisins pour l'apéritif du soir. Ils viennent par la mer le long d'un chemin jadis à sec mais aujourd'hui noyé du fait combiné de la montée des eaux et de l'érosion du littoral. Nous improvisons un petit casse croûte sur la base du Grand Siècle qui n'a pas perdu de bulle et s'est élargi et épanoui, prenant des notes de fruits jaunes tout en conservant ses fleurs blanches. Très vite il me faut ouvrir un **Champagne Krug Grande Cuvée** au fruité exceptionnel, transcendental par rapport à celui que nous avions bu au Castellet. C'est un immense champagne invraisemblablement fruité et à la personnalité conquérante. Il nous a cueillis à froid par un uppercut gustatif, car jamais nous n'aurions attendu une telle perfection. C'est sur la note parfaite de ce champagne que s'est conclu cet apéritif impromptu, chacun rentrant sagement chez soi pour un dîner frugal. Cette appréciation du Krug a

été faite sur l'instant. Lorsque j'ai voulu mettre les photos sur mon blog, je me suis rendu compte que ce que nous avons bu n'est pas une Grande Cuvée mais un **Champagne Krug 1996**. On comprend mieux l'écart gustatif qui m'avait tant étonné.

L'an dernier à la même époque, un amoureux du vin autrichien était venu me rejoindre dans le sud pour un déjeuner de très grands vins chez Yvan Roux. Ce déjeuner a marqué nos mémoires lorsque Gerhard, se précipitant pour aller chercher une de ses bouteilles était tombé dans la piscine d'Yvan. Il est chef d'orchestre et compositeur (c'est lui qui a composé le da capo qui figure sur l'étiquette du premier millésime de cuvée da Capo du domaine du Pégau), elle est violoniste, et leurs deux jeunes garçons sont dans le cycle secondaire de leurs études à Graz. Les quatre se présentent comme l'an dernier avec une camionnette Volkswagen antédiluvienne de couleur rouge, utile lorsque Gerhard va faire ses emplettes dans de prestigieux domaines de vins où il est connu et ami. J'ai pu le vérifier lorsque j'ai cité son nom à plusieurs vignerons.

Gerhard est profondément généreux, aussi m'a-t-il annoncé les vins suivants : Grüner Veltliner "Ried Lamm" Schloss Gobelsburg 1995, Haut-Brion blanc 1985, Chateauneuf-du-Pape "Cuvée Reservée" Domaine du Pégau 1981, Chateauneuf-du-Pape "Reserve des Célestins" Henri Bonneau 1981, Chambertin GC F. Tortochot 1969 et Madeira Boal 1934 V.J.H. Comment ajouter des vins alors que nous serons au plus huit, dont ma femme qui ne boit pas et deux adolescents ? Comme l'an dernier, j'annonce beaucoup de vins pour que nous puissions trier : Champagne Salon magnum 1996, Haut-Brion blanc 1960, Chateauneuf-du-Pape blanc Les Cabanes Charles Descarréga 1969 et Vosne Romanée Cros Parantoux Domaine Méo-Camuzet 1999.

Entretemps, notre groupe se réduit à six. Il va falloir écarter plusieurs vins. Gerhard annonce tout de suite la couleur : il n'a aucune intention de repartir avec l'un de ses vins. Nous arbitrons, j'ouvre les bouteilles et prépare les bonnes températures car il fait chaud. Il est temps de prendre l'apéritif.

Le **Champagne Salon magnum 1996** me donne un coup de poing au cœur dès que je l'ouvre. Car son parfum est le plus capiteux de tous les 1996 que j'ai bus. Le nez est impérieux, extrêmement vineux. En bouche, c'est la gloire de Salon dans une expression de puissance et de jeunesse. Il est merveilleux. Il combine un caractère vineux avec un fruit extrêmement fort. Ce Salon est parfait. Nous grignotons des petits toasts au foie gras et de la poutargue qui mettent en valeur le champagne.

Nous passons à table et ma femme a prévu un menu pour les vins : tempuras de lotte, gambas à la plancha, filets de loup juste poêlés, quasi de veau basse température aux petites pommes de terre en robe des champs, sauce fine à la courgette, au pignon et à la mûre en trace, camembert, crème de chocolat et caramel.

Pour les poissons, nous avons côté-à-côte trois vins. Le **Grüner Veltliner "Ried Lamm" Schloss Gobelsburg 1995** a un nez qui rappelle les eiswein autrichiens. En bouche il est légèrement perlant et évoque les litchis ainsi que les vins de glace, car il a un sucre résiduel non négligeable. Le vin titre 15°. Je n'arrive pas à mordre à ce vin qui ne me crée aucune émotion.

Je tenais beaucoup à faire une confrontation entre les deux millésimes de Haut-Brion, mais à l'ouverture, le nez du 1960 m'avait fait craindre qu'il n'y ait pas de match. Le **Château Haut-Brion blanc 1985** a un nez extraordinaire. C'est la perfection du Haut-Brion blanc. Et en bouche c'est un festival de complexité et d'équilibre. C'est un immense vin très fruité et qui plus tard évoquera le miel. A côté, le **Château Haut-Brion blanc 1960** qui avait un beau niveau dans la bouteille à une couleur nettement plus foncée. Le nez est riche et beau. En bouche, l'attaque est très plaisante, forte, avec des fruits confits. Mais la fin de bouche a une trace médicinale qui signe la fatigue de ce vin. Gerhard et moi savons être tolérants à ce type de vins qui ont encore un message dont une part est riche, mais le vin est quand même très inférieur à ce qu'il devrait être. Il n'y a pas de match et j'en suis triste car j'aurais aimé un jeu plus égal.

Sur la viande, nous avons aussi trois vins. Le **Chambertin F.Tortochot 1969** a une robe plutôt rose foncé. Le nez n'est pas désagréable, mais la fatigue du vin est trop forte, car aucune partie du message n'est claire. Gerhard reconnaît un Chambertin, et le goût peut être velouté parfois, mais la cause est entendue. Il faut dire que la confrontation des deux vins suivants capte notre intérêt. Il y a une belle similitude entre le

Chateauneuf-du-Pape "Cuvée Reservée" Domaine du Pégau 1981 et le **Chateauneuf-du-Pape "Reserve des Célestins" Henri Bonneau 1981**, car l'effet millésime joue à fond, donnant des vins assez stricts, un peu râches, mais d'une forte charpente. Le Pégau (que Gerhard écrit Pégau, car semble-t-il c'est ainsi qu'on l'écrivait dans le passé) est le plus pur et le plus plaisant. Le Bonneau est plus "campagnard", plus approximatif dans sa trame. Mais les deux sont d'immenses vins dont nous jouissons de chaque goutte.

La tentation était grande de vérifier si le camembert Jort préfère les vins blancs ou les vins rouges. Avec le Haut-Brion 1985 et avec le Pégau 1981, il y a jeu égal, les sensations étant différentes, mais de même niveau. C'est en fait le Bonneau 1981 qui emporte la mise, car c'est lui, par son côté "campagnard", qui colle le mieux au camembert bien fait. Et chose curieuse, le camembert joue le rôle de "docteur-miracle" envers le chambertin qui a perdu sa fatigue et devient presque plaisant, mais retrouve ses blessures dès que le camembert a disparu.

Mon vote est annoncé en premier : **1 - Haut-Brion 1985, 2 - Salon 1996, 3 - Pégau 1981, 4 - Bonneau 1981, 5 - Haut-Brion 1960.**

Pour Gerhard, c'est : **1 - Pégau 1981, 2 - Salon 1996, 3 - Haut-Brion 1985, 4 - Bonneau 1981, 5 - Haut-Brion 1960.**

Gerhard va poursuivre son voyage en visitant des vignerons de Chateauneuf-du-Pape et de Bourgogne. Sa générosité et son amour du vin ont contribué à faire de ce repas un grand moment de partage et de communion.

Amicales salutations de François Audouze