



wine-dinners

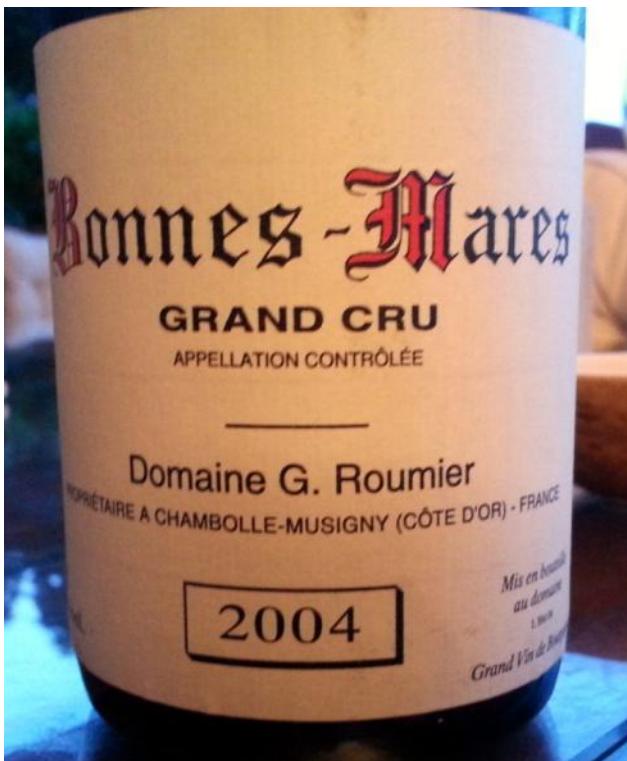
03 septembre 13

Bulletin 549 – 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 **Bonnes-Mares Domaine G. Roumier 2004** a été ouvert pendant l'un des beaux repas d'été dans le sud.

Dîner au restaurant Garance, dans le sud, dîner chez des amis, anniversaire, déjeuner à l' hôtel Les Lodges de Sainte-Victoire, dîner chez des amis, et plusieurs autres repas de grands vins.

Obligé de rentrer à Paris pour un rendez-vous, je trouve mon réfrigérateur bien vide. L'idée de dîner seul à la maison me déplaît. Je réserve au **restaurant Garance** où je me présente nanti d'une bouteille de vin. C'est un **Chateauneuf-du-Pape Emile Costes négociant 1947**. Ce vin ne peut se comprendre que si l'on a envie de l'écouter. Plus d'un amateur de vin n'en aurait pas le courage. Or en fait, il est passionnant dans son originalité. Il change souvent de facettes, presque à chacun des plats conçus par **Guillaume Iskandar**. Ce qui domine, c'est la truffe, le graphite, les fruits noirs. On ne peut pas dire que c'est un grand vin. C'est un vin dont l'intérêt est lié à son adaptabilité à une cuisine variée. Il ne laisse pas indifférent et va même jusqu'à donner de belles émotions.

La cuisine du chef est de plus en plus épanouie: ravioli en un bouillon / homard / les dernières asperges / lotte merveilleuse / travers de porc / dessert au fruits rouges. J'avais été accueilli par un verre de **Champagne Billecart Salmon Cuvée Nicolas François Billecart 2000**, beau champagne bien frais et de belle soif. Qui penserait que c'est sur la lotte que le Châteauneuf a créé les plus belles vibrations ? La cuisine du Garance évolue on ne peut mieux vers une plus grande cohérence. Ce fut un beau repas.

Des amis nous invitent dans leur maison qui surplombe la baie de Hyères et la baie de Giens sur la presque totalité du panorama. Katia nous a préparé des amuse-bouche qui sont d'une imagination débridée, mêlant épices et douceurs. Le **Champagne Laurent-Perrier magnum sans année** est très facile à boire, champagne de large soif. Le **Champagne rosé Alfred Rothschild sans année** est en manque d'imagination.

A table, le **Corton Charlemagne Domaine Gaston & Pierre Ravaut 2003** est fort agréable, même s'il ne crée pas l'émotion que l'on pourrait attendre. Je n'ai pas retenu l'année du **Clos de Vougeot Grand Cru Michel Picard**. Le **Corton Grand Cru Les Chaumes Reine Pédaque tasteviné**

2009 est plus charnu que le Clos de Vougeot très aimable. Ces deux vins suivent bien la cuisine sophistiquée.

La vedette des rouges, c'est le **Mas de Daumas Gassac rouge 2005** vin d'une rare intelligence et d'une belle expression convaincante. Il est riche, profond et intelligent.

La vedette de la soirée, c'est la cuisine de notre amie, dont la tourte à la viande et à la compote de céleri pèse lourd dans la balance, au propre et au figuré.

Il y a toujours un anniversaire qui passe à proximité. C'est un prétexte à trinquer. Le **Champagne Krug Grande Cuvée sans année** dont l'étiquette est ancienne est une merveille. Son attaque est douce, peu dérangeante, et le message est floral, féminin, de grande délicatesse. Un saucisson non gras au Pata Negra et de fines tranches de Cecina de Léon le titillent gentiment.

Le **Champagne Krug 1982** a une couleur légèrement plus foncée. Ce champagne est une bombe. Il a des fruits confits comme l'abricot ou la mangue qui envahissent le palais et sa profondeur est invraisemblable. Les deux champagnes sont totalement opposés mais ce qui me fascine, c'est qu'ils se ressemblent. La matière vineuse des deux champagnes a un ADN qui ne trompe pas. Après, tout les sépare, chacun trouvant sa voie. Le sans année est un champagne de séduction, le 1982 est un guerrier. C'est évidemment le 1982 qui conquiert mon cœur, du fait de sa profondeur et de sa complexité, même si le Grande Cuvée me ferait vaciller.

Collectionneurs mes frères, attendez quinze ans avant de toucher à vos Grande Cuvée.

Le tajine de pintade aux abricots et frites de céleri accueille le **Vega Sicilia Unico 2003**, millésime qui est mis cette année sur le marché et dont je viens de recevoir la livraison. Le nez est intense, profond, une vraie promesse de bonheur. Alors que je suis un ardent défenseur des vins anciens, ce vin pourrait me faire évanouir. Il a la fougue d'un mustang et la grâce d'un coquelicot de printemps.

S'il est puissant, avec ses 14°, il a une fraîcheur incomparable, faite de menthe et de fenouil. Chaque gorgée est une coulée de lave de bonheur. Je ne vois rien qui pourrait surpasser ce Gérard Philippe jouant Fanfan la Tulipe.

L' **hôtel Les Lodges de Sainte-Victoire** vient d'ouvrir le 1er juillet 2013 au **Tholonet**, à l'est d'Aix en Provence. La route Cézanne a été classée par André Malraux aussi la signalisation est-elle quasi inexistante, car on ne doit pas toucher à cet environnement préservé. Le lieu est luxueux et la décoration est de belle qualité. Les chambres sont spacieuses. Il y a un spa. Cette halte en pleine nature plaira aux amoureux des beaux sites de Provence. Le restaurant s'appelle **Le Saint-Estève** et **Mathias Dandine** en est le chef et l'associé. Nous le retrouvons avec plaisir depuis qu'il avait quitté l'hôtel des Roches au Lavandou, vendu pour travaux.

La salle de restaurant est très joliment décorée, avec des couleurs raffinées. Il y a trois possibilités de combinaisons d'un menu et un menu signature est à six plats. Mon choix est à la carte : cèpes d'été, risotto Aquarello, riquette et févette, jus à la truffe / homard bleu, pommes de terre ratte au jus, ail confit et cébettes / bœuf de race Angus, pommes de terre boulangères, girolles, réduction d'un braisage. Du fait de la chaleur et du trajet en voiture, le repas sera sans vin.

La cuisine de Mathias Dandine est fondée sur des produits de grande qualité et des cuissons exactes. C'est une cuisine bourgeoise généreuse. Son homard est superbe ainsi que les cèpes et sa cuisson des pommes de terre est un régal. Le chef a maintenant un outil de très haut niveau. A lui de laisser s'exprimer son talent sans le forcer pour gravir progressivement les étoiles.

Dîner chez des amis du sud. Elle cuisine en s'inspirant de recettes de chefs, dont celles du Thuriès magazine. Son carré d'agneau est un bonheur. A notre arrivée, c'est un **Champagne Mumm Blanc de Blancs de Cramant sans année** qui se présente. Son final est poussiéreux et il n'arrive pas à communiquer d'émotion. Le **Champagne Jacquesson 2002** fait de blancs et de noirs a été dégorgé en décembre 2011 et dosé à 3,5 gr. Il est nettement plus présent, mais j'en attendais un peu plus de vivacité. C'est un beau champagne auquel il manque un petit coup de fouet.

Philippe a ouvert, "pour voir" et sans illusion un **Domaine de Font Alba Côtes du Ventoux 2000**. C'est un vin de Tour de France, ce qui est d'actualité, et comme le propriétaire est Xavier-Louis Vuitton, on pourrait dire qu'il a plus d'un tour dans son sac. Plus sérieusement, c'est une très agréable surprise, car ce vin brille par un final que l'on n'imaginera jamais aussi long et aussi complexe. Je me régale avec ce vin qui fleure bon les garrigues, avec des évocations de romarin.

Le **Château de Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape 2007** est exactement ce qu'on peut attendre d'un Châteauneuf d'une grande année. Il est droit, solide, carré, et joyeux à boire, avec une belle subtilité.

Nous passons maintenant aux vins qui ont du muscle. Le **R de Rimauresq 2004** titre 15°. Sur l'étiquette d'une grande pureté puisqu'il y a une seule lettre, on voit une oie dessinée au dessus d'un bandeau sur lequel est écrit : "JE PENSE". J'adore. Ce vin a tout les atouts de la Provence, avec des évocations de truffe d'été, d'olive noire et d'épices provençales. C'est un vin d'été de bonheur. Mais à côté de lui arrive un véritable rouleau compresseur de senteurs et de saveurs. Le **Vega Sicilia Unico 2003** est une bombe de cassis et de fenouil sur une trame de jus de raisin. Il écrase toute compétition tant il occupe l'espace. Ce qui me fascine, c'est qu'il est d'une grande fraîcheur combinée à une puissance infinie. Même si le vin espagnol est d'une pureté et d'une grandeur sans égales, le "R" se tient bien et on peut y revenir sans que son message n'en soit altéré.

Il restait une petite soif étanchée par un **R de Rimauresq 2011** qui titre 14,5°. J'ai préféré finir le Vega et je n'ai pas gardé le souvenir de ce vin. La soirée était particulièrement agréable, une vraie soirée d'été, et la divine surprise, c'est ce vin de Ventoux auquel j'aurais volontiers donné 15 ans de plus si l'on ne m'avait pas indiqué l'année.

Dîner d'amis à la maison. Nous commençons avec le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1996**. Il commence à prendre du coffre et de l'ampleur que permet cette belle année. Nous croquons des tranches de Cécina de Léon, de jambon ibérique et d'un saucisson redoutable de densité et fort curieusement, c'est la poutargue qui gagne, donnant au champagne une vivacité que les charcuteries ne lui apportent pas. Carré, facile à vivre, c'est toujours un champagne agréable à boire.

Le saut qualitatif que crée le **Champagne Salon 1996** est assez spectaculaire. Dans tous les compartiments du jeu, il apporte quelque chose de plus. Il a des fruits blancs mais aussi des fruits confits charnus, il a une longueur extrême, une complexité sans égale, mais c'est surtout le fait qu'il change à chaque gorgée qui lui donne du punch et retient notre intérêt. Sur une crème de fèves avec des fèves entières et des lardons, il est très à son aise.

La **Côte Rôtie La Turque Guigal 1992** a un nez d'une rare profondeur. Il est fringant et signera un vin de moins de dix ans. La fraîcheur des arômes est impressionnante. En bouche, il est beaucoup plus plein que ce qu'on attendrait de ce millésime. Riche de fruits rouges et noirs, c'est un vin jouisseur. Il épate tout de suite et ne cherche pas à avoir une longueur particulière. C'est un vin d'attaque mais aussi de fraîcheur. Sur un poulet au curry et flans de courgettes, il sait ne pas écraser le plat et l'accompagner. C'est un vin outrageusement jeune, qui a plus d'avenir que ce que l'on penserait.

La pleine lune et les discussions nous ont entraînés plus de deux heures au-delà du moment où les carrosses redeviennent citrouilles.

Ma fille a loué avec son mari une maison à un jet de pierre de la notre. Ils sont arrivés. Ça se fête. Un **Champagne Krug 2000** a une très forte personnalité. Il est tout-à-fait dans la ligne de ses aînés. Il est profond, persuasif, insistant. Mais il a encore le côté brutal de la jeunesse et gagnera à être attendu quelques années. On peut lui prédire un grand avenir.

Le **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 2002** est à l'opposé du précédent. Il est moins profond, mais il est plus large. Il a des évocations de beaux fruits jaunes et on sent qu'il est très gastronomique. La juxtaposition n'est en défaveur d'aucun. Le Krug est puissant, joue sur son

caractère vineux imprégnant et le Clos des Goisses est plus fruité, plus large et convivial, orienté vers la gastronomie.

C'est la première fois que je bois un vin de Roumier qui provient de ma cave. Tous ceux que j'ai bus provenaient de restaurants, d'amis, ou du vigneron lui-même. C'est donc un moment important. Le **Bonnes Mares Georges Roumier 2004** a un nez très raffiné où l'on perçoit quelques fruits violets. Il y a de la distinction dans ce parfum. En bouche, le vin n'est pas tonitruant, c'est à dire que sa puissance est bien contenue. Ayant apporté la bouteille chez mes enfants à 15°, la température est vite montée, ce qui est un handicap pour pleinement apprécier. J'ai une petite impression de grains surmaturés. J'essaie de comprendre les subtilités, et si le registre est bourguignon, j'avoue que je manque de repères pour tout comprendre. C'est un domaine qu'il faut apprendre à connaître. Le vin est délicat, tout en retenue ce qui est idéal pour le grenadin de veau à basse température particulièrement fondant.

De nouveaux amis viennent dîner. L'apéritif commence par le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1996**. C'est un champagne extrêmement rassurant. Il est solide, serein, large et glorieux. Il paraît facile tant on le boit bien mais il cache son jeu, car il sait être vineux et de belle complexité. L'exercice intéressant, c'est de faire suivre par le **Champagne Henriot magnum 1996**. Le Henriot est moins opulent que l'Enchanteurs, mais il joue sur sa précision. Il est très noble, plus ascète et la juxtaposition ne nuit à aucun des deux. Les deux champagnes sont essayés sur du saucisson, du Pata Negra, une brouillade d'œufs aux oursins et une autre au foie gras, ainsi que sur une tarte à l'oignon.

Le carré d'agneau accueille un **Terrebrune Bandol 1997** aux accents du midi, olives, tapenade, garrigue. Ce vin aux belles épices et d'une maturité joyeuse est fort agréable sur la viande.

Le jeu est trop inégal avec la **Côte Rôtie La Mouline Guigal 2005**, bombe de fruits noirs aussi bien au nez qu'au palais. Le vin est juteux, généreux, joyeux et opulent. Rien ne lui résiste. C'est un régal. Nos invités étant architectes et peintres, on parla d'art jusqu'à deux heures du matin sous la chape de quiétude d'une merveilleuse soirée d'été.

Apéritif impromptu avec mon gendre, grand amateur de vins. Alors on se laisse aller ! J'ouvre **Champagne Pol Roger 1971**. L'ambre de la couleur est d'un bel or. Le pschitt est discret, mais il est là. Le vin me fascine, car il y a dans le parcours en bouche un instant mentholé. Je cherche à le comprendre, et l'on distingue des écorces d'orange et des kumquats, qui donnent cette fraîcheur que l'on verrait mentholée. Cette énigmatique fraîcheur rend le vin extrêmement intéressant par sa percussion et sa profondeur.

J'ouvre **Champagne Dom Ruinart 1964**. Le pschitt est chiraquier, il existe à peine. La couleur est plus foncée que celle du Pol Roger, mais elle n'a aucun grisé. En bouche, la sérénité est impressionnante. Le vin est opulent, carré, assis sur un peu de miel, mais surtout sur des fruits jaunes. Le monde des champagnes anciens habite une autre planète que celle des champagnes jeunes. Il y a une complexité dans les champagnes anciens, couplée à une aptitude gastronomique décuplée qui sont gratifiantes. Il faut aimer les champagnes jeunes et vénérer les champagnes anciens.

Le Pol Roger est pointu, affuté, et le Dom Ruinart est gargantuesque. Vive l'été.

Amicales salutations de François Audouze