

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 **Vosne Romanée Au Cros Parantoux Méo Camuzet 1999** est probablement l'une des plus grandes bouteilles de cet été.

Dîner chez ma fille, dîner chez des amis, parties de belote au champagne, déjeuner au restaurant San Felice de l'hôtel du Castellet, déjeuner qui donne le coup d'envoi d'un week-end de folie.

Mon gendre avec ma fille reçoit des amis dont un vigneron et son épouse, plus la joyeuse bande de jeunes enfants qui sont dans leurs paquetages. Il vient nous inviter pour demain, mais nous serons pris. La seule solution qui apparaît, c'est ce soir. Alors, il faut vite improviser. Un inventaire des possibilités s'organise, et visiblement, nous avons envie de vins mémorables. Des hypothèses s'échafaudent et une s'impose.

A l'heure dite, nous commençons par le **Champagne Salon 1997**. Tranches de poutargue, crème de sardines, crème de maquereaux et caviar d'aubergines se picorent et se tartinent. Le champagne est d'une vivacité que je ne soupçonnais pas. Il est vineux, profond, d'une longueur infinie, et sa vibration est intense. Quel grand champagne auquel je ne prêtai pas autant d'intensité et de maturité dans mes expériences récentes.

Le suivant est le **Champagne Substance Selosse dégorgé en octobre 2010**. On change de planète. Le vin est furieusement oxydatif, évoquant des pâtes de fruits, et il transporte dans des horizons inviolés. Avec ce champagne on est dans le grand canyon du Colorado. La plus grande longueur est du côté du Salon. Il faut noter que trois ans de dégorgement donnent au Substance une ampleur enrichissante.

Vient alors le **Champagne Krug 1988**. C'est une profusion de complexité sur une base d'agrumes. Ce qui est étonnant, c'est qu'il est beaucoup plus court que le Salon et qu'il produit moins de vibrations, même s'il est de loin le plus complexe.

Nous sommes impressionnés par les différences extrêmes qui existent entre les trois champagnes. Le Salon est de loin le plus champagne, même s'il est vineux et le plus long en bouche, le Krug est de loin le plus complexe et le plus riche et le Selosse est le plus atypique, oxydatif qui entraîne sur des rives inconnues. Nous sommes sur un petit nuage de félicité.

Vient alors une assiette de champignons de Paris marinés. La copulation de ce plat avec l'**Hermitage blanc Chave 1998** mériterait un accord parental, tant elle est obscène. Il est impossible de dissocier le goût des champignons du goût de l'Hermitage tant ils s'interpénètrent. Le vin a une longueur infinie, du même registre que celle du Salon 1997. La plénitude, la sérénité de ce vin sont confondantes. Il paraît simple, mais il a une longueur telle que l'on reste sans haleine. L'image qui me vient est celle du bobsleigh. Ce vin trace une route interminable.

Je prends ma petite voiture pour aller chercher chez moi les deux vins rouges que j'ai gardés à 15° et ouverts quelques heures à l'avance. Le mignon de veau cuit à basse température est comme un bonbon rose. Le **Pétrus 1985** de mon gendre, au niveau dans le goulot, avait à l'ouverture un parfum profond. Il l'a encore plus maintenant, terrien, de truffe et de charbon. C'est fascinant de voir ce vin percutant comme un marteau piqueur, mais qui est capable de légèreté et de futilité. Nous sommes tous conquis par un Pétrus qui décline tout ce que Pétrus peut apporter, truffe, profondeur, équilibre et gracilité. C'est un grand Pétrus.

Le **Vosne Romanée Cros Parantoux Méo Camuzet 1999** qui fait suite, est aux antipodes du précédent. C'est un vin qui pianote, qui tintinnabule, et qui offre un parcours en bouche d'une grâce infinie. Qu'y a-t-il de plus délicat et subtil que ce vin-là ? Nous sommes bouche-bée devant une telle perfection, car tout est vibration, sans aucune fausse note. Comment un vin peut-il décocher de telles subtilités sans jamais commettre la moindre imprécision ? C'est un vin d'anthologie.

Ma fille, qui est une pythie du bio, n'a rien prévu de sucré. Je prends de nouveau ma voiture - nous sommes voisins - pour chercher quelques sucreries, palmiers et crêpes Suzette, pour accompagner un **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin rosé 1985**, agréable vin rosé à maturité mais dont une amertume inattendue limite le plaisir.

Nous n'avons pas voté mais je me risquerai à un vote personnel : **1 - Vosne Romanée Cros Parantoux Méo Camuzet 1999, 2 - Hermitage blanc Chave 1998, 3 - Pétrus 1985, 4 - Champagne Salon 1997.**

Nous avons visé un haut niveau de vins. L'ordre de service a été idéal. La variété de goûts est exceptionnelle, ce qui limite la nécessité de classer. Nous avons emmagasiné des souvenirs pour l'éternité.

Dîner chez des amis. Le **Champagne Charles Heidsieck mis en cave en 1997** est d'une jolie couleur dorée. Sa bulle est belle. Il est confortable. Beau champagne de soif, il ne dégage que du plaisir. Il est sans énigme et sans histoire, juste porteur d'un beau message.

Qui parierait un kopeck sur le **Château Labégorce-Zédé Margaux 1991** ? L'année souffre d'une piètre réputation. C'est donc une immense surprise de boire un vin bien charpenté, de belle mâche, et d'une honorable puissance. Rien ne justifierait que l'on classe ce vin dans les petites années. Son message est subtil, délicat et de grand intérêt.

Le **Château Brane-Cantenac Margaux 1975** est beaucoup plus puissant, plus opulent et solide. Il est d'une grande sérénité, sans marque d'âge alors qu'il a 38 ans. C'est un beau margaux d'équilibre. On le boit avec un grand plaisir simple et comme le Charles Heidsieck, sans histoire tant il est confortable.

Partie de belote avec des amis. Un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1990** est un beau champagne orthodoxe avec une jolie robe dorée et aucun signe d'âge pour ses 23 ans. Il permet de grignoter de beaux canapés, mais n'empêche pas la déculottée que subissent les hommes contre des femmes dominatrices aux cartes. Le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1996** a le même profil de champagne, mais je le trouve plus vif que le 1990.

Peu de temps après, le **Champagne Henriot magnum 1996** coule à flot pour l'apéritif. Je le trouve extrêmement brillant, typé, de belle personnalité. Et il joue aisément dans la même cour que l'Enchanteleur de la même année. Les champagnes Henriot sont des champagnes de plaisir.

Petit apéritif entre amis. C'est de nouveau le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1996** qui est ouvert. C'est une valeur sûre, champagne orthodoxe, équilibré, avec suffisamment de vibration pour entraîner l'adhésion.

Ma fille et mon gendre nous rendent visite pour un déjeuner belote. Le **Champagne Salon 1996** est ouvert. L'année 1996 est maintenant devenue de grande maturité. C'est une année généreuse et expressive. Aussi, le Salon brille tout particulièrement. C'est sa profondeur et sa complexité qui impressionnent. Il est noble, glorieux et très intense. Un grand champagne.

Déjeuner au **restaurant San Felice de l'hôtel du Castellet**. Le **Champagne Femme Duval-Leroy 1996** est d'une jolie couleur dorée, plus foncée que celle des vins de cette année. Le vin est solide, classique, de belle mâche, et l'on apprécie beaucoup ce champagne d'équilibre, qui profite bien de son excellent millésime.

Ma fille et mon gendre nous avaient précédés d'une journée à l'hôtel aussi reste-t-il un peu du **Château Sainte-Anne Bandol Cuvée Collection 1995**. Le vin est un peu "too much", trop "pushing", voulant imposer sa force vineuse poivrée. Je n'insiste pas.

Le **Silex Dagueneau Blanc fumé de Pouilly 2007** a un nez éblouissant. C'est un bouquet aromatique assez impressionnant. En bouche, il est follement Loire et me rappelle des Montlouis généreux avec peut-être un peu plus de noblesse. Le vin est très intense, le citron s'accompagnant de pomme, et sa profondeur est extrême. C'est un très grand vin, qui impose le respect.

Le **Château Rayas rouge Chateaufort-du-Pape 1999** a un nez qui paraît discret après l'insolente explosion du Silex. C'est en bouche que tout se joue. Alors que souvent Rayas a des accents bourguignons, ici, pas du tout. Il est Chateaufort à plein. Il faut dire qu'il fait chaud et qu'il titre 14°, ce qui lui donne une puissance hors du commun, même si le vin est servi à bonne température. Ce qui me frappe, c'est qu'il est juteux comme un 2009. C'est étonnant d'avoir tant de jeunesse dans ce vin. Le poivre est marqué, et je ressens du fenouil et du cuir. Le vin généreux est extrêmement plaisant sur une entrecôte et des pommes de terre sautées.

Le matin du 15 août à 8h20, j'accueille trois amis à l'aéroport de Toulon-Hyères. Leurs bagages laissés en soute regorgent de vins qui doivent jaloner quatre jours de folie. Dès leur arrivée, nous allons faire des courses complémentaires à celles faites par mon épouse et nous nous retrouvons autour d'une table pour bâtir le programme des huit repas à venir. Le nombre de variantes possibles est élevé, d'autant que mon gendre veut organiser un repas chez lui et qu'un autre ami ajoute au programme une bouteille qui tombe pilepoil dans un des programmes envisagés.

Nous déballons les victuailles, et un ami à qui l'on avait demandé de chercher deux baguettes revient avec six baguettes toutes chaudes d'un pain juste cuit. C'est l'occasion d'ouvrir un paquet de jambon italien Culatello di zibello bien gras, salé, et extrêmement intense, qui se blottit avec amour dans la mie toute tiède.

Le premier repas me permet d'honorer un pari fait lors de mon anniversaire. Trois amis doivent partager avec moi un grand bordeaux. Comme les autres amis ne sont pas concernés par le pari, je décide que l'on boive un magnum pour que les gagnants ne soient pas déçus et les perdants exclus. Il est ouvert à 10h30 et l'odeur première n'est pas très engageante. Attendons. Des côtes de veau cuisent à basse température et Jean-Philippe prépare une salade de champignons de Paris avec une sauce au soja qu'il a rapportée de Chine.

Le **Château Mouton-Rothschild magnum 1983** va nous offrir deux facettes. Le haut de la bouteille est assez léger et donne l'impression d'un vin plus ancien avec une petite amertume qui signe une évolution. Si le veau bien rose se marie dignement avec le Mouton, c'est la sauce soja des champignons qui va donner un coup de fouet déterminant au vin. Dans les premiers verres versés le vin était de couleur rose. Dans les verres de la deuxième partie de la bouteille le vin est presque noir. Les tannins sont plus appuyés et le Mouton est incroyablement velouté, délicat. Ce qui m'impressionne est que le vin, en fin de bouche, est d'une rare fraîcheur.

Au premier contact, ce vin laissait dubitatif. Sur la deuxième partie, la cause est entendue, nous sommes conquis par l'incroyable velouté d'un vin serein, épanoui et profond. Un vrai bonheur, car tout est suggéré.

Des amis qui avaient gagné le pari ne devaient pas rester et le bordeaux était en apéritif. Nous les invitons à continuer le parcours. Ma femme fait une omelette avec des œufs de nos poules. Le **Champagne Initiale de Sellose dégorgé en 2010** est pénétrant, solide, de grande personnalité. Et un peu d'âge lui va bien. Il combine force de pénétration avec un grand équilibre. Il est vineux mais ne le montre pas trop, civilisé par la conservation depuis son dégorgement.

Le stock de baguette étant encore important et un fromage Jort attendant qu'on s'y intéresse, j'ouvre un **Champagne Pierre Peters Cuvée les Chétilons magnum 2002**. Au premier contact, juste après le Sellose, le Peters fait presque frêle. Mais très rapidement, il prend sa place, se découvre extrêmement subtil et romantique, titillé par le camembert fort excitant.

Il poursuit son parcours sur des macarons de Pierre Marcolini puis des chocolats du même brillant chocolatier. Le champagne continue de briller, même si ce n'est pas son terrain d'excellence, frais, romantique, de grande délicatesse sur des fleurs blanches. Il en restera pour ce soir où nous explorerons, par pur hasard, des 2002, ce champagne jouant le rôle de l'éclaireur.

Ce n'est que le début d'un week-end de folie.

Amicales salutations de François Audouze