



Il fait partie des cinq plus grands vins blancs français désignés par Curnonsky : le **Clos de la Coulée de Serrant Savennières Nicolas Joly 2000** a tenu son rang.

Week-end de folie dans le sud avec plusieurs repas aux vins de haute qualité. Thèmes : les 2002, les grands blancs et les 1989.

Des amis amateurs de vins et de cuisine sont venus nous rejoindre pour un week-end prolongé autour du 15 août. Après un déjeuner marqué par Mouton Rothschild 1983 en magnum, le thème du dîner, qui est apparu presque spontanément, c'est l'année 2002. Il restait du **Champagne Les Chétilons Pierre Péters magnum 2002** et l'idée qui vient est de l'associer avec un **Chablis Grand Cru Moutonne Long-Dépaquit Albert Bichot 2002** sur un fromage de tête.

Le champagne est toujours aussi agréable, frais et romantique. Il donne un coup de pouce sérieux au chablis, assez profond, qui ne fait pas vraiment grand cru, et qui, surtout, n'évoque pas le chablis. C'est un vin agréable, mais qui paraît loin de ses origines. Il réagit avec pertinence sur le fromage de tête.

Jean-Philippe a fait un risotto à l'encre de seiche et au rouget, qui est fait avec le riz qu'utilise Davide Bisetto, le chef italien du Casadelmar en Corse. C'est une petite merveille sur le **Meursault Charmes 1er Cru domaine des Comtes Lafon 2002**. Le nez du vin pétrole, et en bouche, ce qui s'impose, c'est la caractère toasté du vin. Il est riche, opulent et n'a pas l'extrémisme que l'on trouve parfois de goût de caramel. Le vin est assez réduit, mais se comporte de très belle façon. Sa mâche est agréable, fruitée d'un citron bien dosé et la résonance du riz est superbe.

C'est sur un poulet que vont apparaître deux vins que je chéris et que j'ai voulu offrir à mes amis. Le **Clos de la Roche Dujac 2002** a un nez riche et imposant. S'il était bu tout seul, on le trouverait splendide car il est joliment fruité, de belle consistance, et de belle longueur. En l'imaginant seul, je lui trouve beaucoup de talent et d'allant.

Mais il ne peut pas rivaliser avec le **Chambertin Clos de Bèze Armand Rousseau 2002** au nez plus discret, qui est d'une définition absolument parfaite. Tout en lui glisse comme par miracle. Le vin est subtil, délicat, très changeant tant il développe d'harmoniques, et la partition est jouée avec une maestria extrême. Et c'est d'autant plus appréciable que l'année ne lui donne pas de gros bras. Il est élégant, distingué et complexe. C'est une belle leçon.

Le dessert est aux amandes et à la crème, plombant nos estomacs de sa richesse, mais délicieux. C'est sur lui que se finit le Péters.

Il reste suffisamment de chaque vin, sauf le champagne, pour que nous n'ayons pas à choisir les vins du déjeuner.

Le lendemain midi, c'est un festival de jambons ibériques et de lomo, qui précèdent des canapés variés en forme de tapas. Nous pouvons finir les vins de la veille. Je ne suis pas tenté d'essayer la Moutonne dont Jean-Philippe me dit qu'elle n'est toujours pas chablis.

Le Meursault Charmes Comtes Lafon 2002 a gagné en opulence. Il est beaucoup plus épanoui et précis. Il est nettement plus grand qu'hier.

Cette impression est la même pour le Clos de la Roche Dujac 2002 qui est nettement plus grand et affirmé que la veille.

Seul le Clos de Bèze Armand Rousseau est fidèle à l'excellence qu'il avait montrée la veille. C'est assez réjouissant de constater que les vins se comportent aussi bien le lendemain.

Le quatrième repas de notre week-end de folie est un dîner chez ma fille et mon gendre. Jean-Philippe et mon gendre sont au fourneau depuis 17 heures. L'esprit sera aux tapas.

Le **Champagne Bollinger Grande Année 1990** est une très heureuse surprise. Il a une évolution plus marquée que celle qu'il devrait avoir et cela lui va bien. Il a des notes fumées, un peu oxydatives. Le premier message est assez monolithique, unidirectionnel, mais le vin va spectaculairement s'épanouir sur les premières tapas. Nous commençons par des dés de céleri à la citronnelle et au citron vert, qui fouettent le champagne et lui donnent plus de percussion. Une huître rôtie aux herbes du port et au torron Sirvent colle parfaitement au côté patiné du champagne. C'est probablement le plus bel accord du dîner, car le champagne devient fringant et rajeunit de dix ans. L'huître est délicieuse et le vin en profite.

Le cappuccino de moules est inscrit dans la ligne de mire du Bollinger et crée lui aussi un accord vibrant.

Le **Champagne Salon 1996** a un parfum qui est une explosion de fleurs blanches et de complexités. Dès la première gorgée, on sent qu'il y a un monde entre le Salon et le Bollinger. Les fleurs blanches sont brillantes, et c'est surtout la complexité qui fait la différence, car le message change sans cesse. Le vin n'est jamais là où on l'attend, glorieux, vineux mais drapé dans ses fleurs blanches. Un immense champagne, probablement le meilleur des Salon 1996 que j'aie jamais bus.

Le **Clos de la Coulée de Serrant Nicolas Joly 2000** est un choc. Il est immense. On comprend Curnonsky qui l'a classé dans les cinq plus grands vins blancs de France. Car il est une énigme permanente, jouant sur des notes oxydatives mais bien contenues. Il est joyeux, plein, opulent et c'est la première fois que je vois une Coulée de Serrant de cette jeunesse ayant autant de charme et de sérénité. Je suis transporté par ce vin car j'aime ce qui me dérange. La fondue de fenouil est délicieuse ainsi que les encornets à la pêche blanche qui mettent en valeur ce vin de Savennières.

Le **Clos Sainte-Hune Riesling Trimbach 2005** montre une fois de plus à quel point le cépage riesling, lorsqu'il est bien vinifié, est d'une précision qui est l'une des plus grandes de tous les blancs.

secs. Ce vin pourrait être qualifié de parfait. Mais mon cœur penche vers le vin plus canaille de la Loire. Les encornets au curcuma sont délicieux et se dégustent aussi bien avec les deux blancs. Le tartare de bar penche du côté du Sainte-Hune.

Les rougets à la fondue de poireau accueillent avec grâce le **Chevalier-Montrachet Bouchard Père & Fils 2007** qui est un bourgogne généreux fruité, joyeux, délicat et équilibré. C'est de la joie pure. Il est assez intéressant de le comparer avec le vin servi en même temps, **Château Laville Haut-Brion 1982**. Ce vin est exceptionnel. Il est profond, droit, un vin de méditation. Car ses complexités sont extrêmement subtiles et il faut se concentrer pour en saisir le plus grand nombre. La joie est bourguignonne, la race et la noblesse sont bordelaises. Les deux vins s'expriment avec bonheur sur des andouilles qui à la cuisson ont explosé leurs peaux comme les teeshirts des crooners se déchirent pour répondre aux cris d'amour de leurs groupies.

A ce stade, nous sommes soulés de perfection. La succession de tapas est une excellente chose et les vins ont été multipliés par des accords éblouissants. Il faut se rafraîchir et un **Champagne Krug 1995** accompagne des pêches blanches en salade ainsi qu'un gâteau conçu et réalisé par mon petit-fils de quatre ans. Jean-Philippe se met alors au piano et nous massacrons par nos voix des chansons qui font partie du patrimoine de la chanson française.

Je classerais volontiers les vins ainsi: **1 - Champagne Salon 1996, 2 - Clos de la Coulée de Serrant 2000, 3 - Château Laville Haut-Brion 1982, 4 - Clos Sainte-Hune 2005.**

L'accord le plus vibrant est celui de l'huître avec le Bollinger. Mais le carpaccio avec le même champagne et l'andouille avec le Laville font partie des grands accords de ce repas. Jean-Philippe et mon gendre ont fait des prodiges.

Une journée chargée nous attend. Nous sommes rentrés à pied, sous une lune qui argente la mer, romantique comme jamais.

Le thème du cinquième repas de notre week-end de folie, c'est l'année 1989, naturellement trouvé grâce aux apports des amis. Ce soir, il y aura du très lourd, puisque c'est le dîner de gala, aussi est-il jugé opportun de supprimer l'apéritif au déjeuner, pour ne garder que les 1989.

Mais dans chaque groupe d'êtres humains il y a des "traîtres" dont l'un - perfide - me demande pourquoi je n'ai pas prévu de champagne. La vie est ainsi faite.

Le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1990** est toujours aussi solide et agréable, celui-ci s'exprimant beaucoup plus que lors d'un récent essai. Nous tranchons un long saucisson fait au belota belota, ce qui est original.

Le quasi de veau basse température est accompagné de fines tranches de pomme de terre juste poêlées. Jean-Philippe a conçu une sauce qui doit capter les tannins des deux vins. Elle est de grande pertinence mais je préfère approcher les deux vins merveilles sur la chair seule.

Le **Château Tertre Roteboeuf Saint-Emilion 1989** est d'une grande richesse de tannins et ce qui frappe, c'est sa profondeur. Le message est assez simplifié, mais le vin a une grande cohérence. Comme pour le Dujac de l'autre soir, s'il était seul, il serait salué par des applaudissements. Il s'étouffe dans le verre, prend de l'aisance et se montre très plaisant.

Mais son voisin de plat est le **Château Latour Pauillac 1989** qui marque un saut qualitatif déterminant. Ce vin est un bordeaux parfait. Il a l'élégance, la noblesse, la complexité mais surtout, son exposé n'en finit pas. Quand en bouche on croit avoir tout compris, il rajoute de nouvelles saveurs. Si le Tertre fait penser à des fruits noirs dont du cassis écrasé, le Latour est plus dans des fruits roses noirs comme des cerises. Ce qui est important pour moi, c'est ce message qui n'en finit pas.

L'épaule d'agneau a été cuite au basilic ananas avec une huile espagnole. Le **Vega Sicilia Unico 1989** est depuis longtemps l'un de mes chouchous, probablement le meilleur des jeunes VSU. Le vin est d'une jeunesse insolente, car on a un jus riche en alcool comme celui d'un vin de quinze ans de

moins. Et le charme agit car je ressens des brassées de plantes, dont des méditerranéennes, comme le romarin, le thym, et le basilic judicieux de Jean-Philippe. Il y a aussi du fenouil, de l'anis et le final est marqué par une extrême fraîcheur. Qu'on ne me demande pas d'être objectif, je ne le peux pas.

Le dessert est de mangue rôtie et pamplemousse rose confit au miel d'acacia avec quelques zestes de pamplemousse. La couleur du plat est strictement la même que celle du **Château d'Yquem 1989** doré magnifique. La fusion entre le plat et le vin est saisissante. On n'est pas tenté de chercher la valeur intrinsèque du vin, puisque l'accord fusionnel nous propulse à des hauteurs himalayennes de gastronomie. Nous sommes tous saisis par cette perfection et l'Yquem, au sucre parfaitement intégré, récite des saveurs de miel, de mangue et de pamplemousse dont le dessert lui a donné le miroir. C'est irréallement bon.

Nos votes sont très différents. Jean Philippe a mis Latour en premier. Mon vote est : **1 - Yquem 1989, 2 - Vega Sicilia Unico 1989, 3 - Latour 1989, 4 - Tertre Roteboeuf 1989.**

Nous avons eu la démonstration que l'année 1989 est encore d'une étonnante jeunesse, certains vins étant très loin d'avoir atteint leur maturité. Ces cinq repas qui se succèdent ont tous des personnalités différentes. Il faut vite se reposer, car ce soir, ce sera le feu d'artifice.

Amicales salutations de François Audouze