

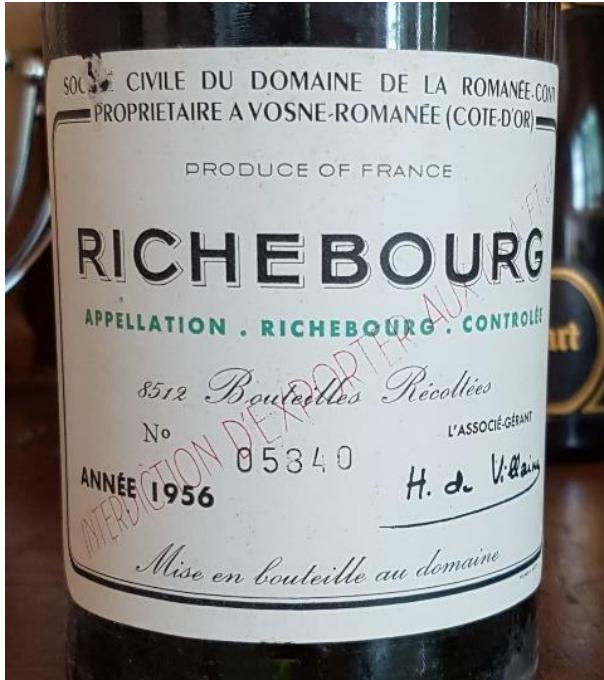


wine-dinners

23 mai 17

Bulletin 735 – François Audouze - 1

Dîner de famille, deux autres dîners de famille avec de grands vins, déjeuner d'anniversaire, déjeuner au Yacht Club de France sur le thème de la Loire.



Emouvant **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1956** qui a souffert mais exprime l'âme de la Romanée Conti.

Comme chaque mois, mon fils vient de Miami à Paris. Le premier dîner est toujours le même : jambon ou foie gras, au choix, fromages divers, et les meringues chocolatées que nous adorons depuis toujours, notamment à cause de leur nom, qui est un bel exemple du politiquement correct. Et je ne résiste pas à raconter l'anecdote de ma femme allant acheter les fameuses meringues. Elle va à la boulangerie et demande à une vendeuse : « avez-vous des merveilleux ? ». La vendeuse la regarde et va voir sa patronne, ne sachant de quoi il s'agit et la patronne, de loin, lui dit : « mais ce sont les têtes de nègre ». Depuis des années je m'insurge devant cette hypocrisie bienpensante qui a été d'ailleurs reprise dans un film relativement récent « Qu'est-ce qu'on a fait au bon Dieu ? ». Revenons à nos moutons. Le **Champagne Dom Ruinart 1990** est une institution. C'est une des plus grandes réussites de Dom Ruinart. La bouteille est belle, avec son étiquette noir et or. Le vin est très clair, la bulle est très active. Et la première et immédiate sensation est la fraîcheur. Ce champagne serein, élégant, brillant, de grande longueur est surtout « frais », champagne de belle soif, qui ne demande qu'une chose, qu'on en reprenne. Ce champagne d'une rare fraîcheur et d'une belle élégance est un vrai bonheur et l'on ne détaille pas ses composantes, tant il est heureusement intégré.

Il apparaît assez vite qu'il faut lui trouver une suite et ce sera un **Champagne Selosse V.O. version originale, dégorgé le 2 mars 2007**. Il est très ambré comparativement au Ruinart très clair bien que plus jeune et le premier contact me dérange. Il a une acidité si prononcée que je ressens des accents de cidre plus que de champagne. Mais cette impression va se corriger très vite, et le champagne va s'épanouir pour devenir plaisant. C'est un champagne plus typé, voire fumé, vineux, plus blanc de blancs qu'à son ouverture, avec une belle râpe, qui va le rendre de plus en plus plaisant, sur un registre sans concession.

C'est Philippe Bourguignon, l'ancien directeur du restaurant Laurent qui, le premier je crois, a signalé l'accord champagne et camembert. Et j'avoue que je suis devenu un adepte de cet accord qui a marché particulièrement bien avec le Ruinart.

Le lendemain, ma fille cadette nous rejoint avec ses enfants et au dîner il y aura poulet. Ma fille arrive assez tôt dans l'après-midi et il est tentant de goûter ensemble le reste du Selosse. Il a grandi en

intensité de façon spectaculaire. Nous sommes maintenant face à un très grand Selosse. Nous grignotons du saucisson, de la poutargue, du jambon en fines tranches, et très vite il faut trouver un remplaçant au V.O. de Selosse. Je regarde ce qui est au frais et comme demain ce sera mon anniversaire pourquoi ne pas faire une folie ? J'ouvre un **Champagne Krug Vintage Magnum 1990** de la même année que le Dom Ruinart bu la veille. La bulle est très active et la couleur est très claire. La noblesse de ce champagne est exceptionnelle. Comme pour le Dom Ruinart 1990, on est à un stade d'accomplissement « naturellement » parfait. On pourrait ressentir des fleurs ou des fruits, mais pour moi, ce sont d'abord des fruits rouges, puis des fruits blancs et jaunes et seulement ensuite on pense au côté floral. Le tout est d'une distinction exceptionnelle. On est dans le raffinement absolu.

Le dîner consiste en un poulet bio avec deux purées de pommes de terre, dont une à la truffe. Il y a quatre heures j'avais ouvert une bouteille de **Château Pape Clément 1929** au niveau à la limite basse de l'épaule. Le bouchon très noir et sec s'est cassé, et la première odeur très poussiéreuse n'excluait pas un retour à la vie. Mais au moment du service, même si le parfum montre un progrès très significatif, le vin est plat et n'a pas complètement dévêtu sa gangue de poussière. Il reviendra peut-être demain, laissons-lui cette chance, mais pour ce soir, le plaisir ne sera pas au rendez-vous, alors que la couleur du vin est très acceptable, n'affichant pas de tuilé.

J'ouvre pour compenser un **Volnay Caillerets Premier Cru Ancienne Cuvée Carnot Bouchard Père & Fils 2009**. Si l'on change de vin, autant prendre un vin résolument différent. Ce bourgogne dans la fraîcheur de son ouverture est du bonheur pur. Il est joyeux, spontané, il porte en lui toute l'âme de la Bourgogne avec une belle râpe. Ce vin n'est que du bonheur. Quel plaisir simple de boire ce vin franc, joyeux et bien fait. Il y a des vins plus complexes, mais celui-ci est d'un authenticité totale. Je l'adore.

Une tarte fine aux pommes finit le repas sans appeler un quelconque accord avec le champagne ou le vin rouge. Nous finirons demain le magnum de champagne pour mon anniversaire et nous verrons si la Pape Clément 1929 est capable de ressusciter. Je ne crois pas aux miracles, mais il faut donner une chance à tous les vins.

Le dimanche midi du jour du premier tour de l'élection présidentielle, nous allons fêter mon anniversaire en famille. Mes trois enfants sont là, ce qui est un cadeau rare et quatre des six petits-enfants. Il fait beau aussi fait-on des photos de famille dans le jardin. Sous le beau soleil nous buvons la suite du **Champagne Krug 2000 en magnum** qui est resté strictement dans le même état que la veille. Sa bulle est toujours active, il est aussi vif et cinglant. Il est d'une réelle aristocratie. Nous grignotons du saucisson, des gressins trempés dans un tarama à l'oursin, des copeaux de jambon et des viennoiseries préparées par une de mes petites-filles.

Prendre la suite du Krug pourrait être à haut risque pour un champagne mais le **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 1980** y arrive avec élégance. Ce champagne est tout en fruits délicats. Je connaissais ce 1980 qui est une grande réussite. Il est au rendez-vous, avec plénitude, belle mâche et belle longueur. C'est un champagne ensoleillé et généreux qui se place bien après l'aristocrate Krug. Sa complexité est entraînante.

Nous passons à table où nous attend un gigot cuit à basse température depuis plus d'une journée, dans une marmite emplie de carottes et autres petits légumes. Un rapide examen olfactif du Pape Clément 1929 me dissuade de l'essayer.

Le **Vieux Château Certan Pomerol 1967** avait un niveau presque dans le goulot et son nez très pur m'avait conquis à l'ouverture. Le vin est d'une belle couleur rouge sang. Son nez est délicat et profond à la fois, pur et direct. En bouche c'est un pomerol savoureux, très archétypal. La truffe est là, avec un grain de toute beauté. Ce vin riche mais contenu est idéal.

Le vin qui suit est d'une toute autre espèce. J'ai dans ma cave plusieurs bouteilles de **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1956** et toutes ont des niveaux qui ont baissé. J'avais choisi la plus basse pour l'essayer avec mon fils seul, mais dans l'atmosphère familiale, j'ai pris le risque de servir ce vin pour tous mes enfants. Il a été ouvert trois heures avant qu'il ne soit bu. Le bouchon a sur sa

surface sous la capsule une poussière noire qui ne sent pas la terre du domaine comme cela arrive souvent. Elle sent la poussière. Le bouchon est noir et sec, sans aucune exsudation graisseuse. Il est sec sur une moitié et d'un beau liège sur la moitié inférieure ce qui est encourageant. Le nez à l'ouverture est poussiéreux, mais tout indique que les choses vont s'améliorer. Et ce nez que je fais sentir à mon fils est tellement « Continien » que nous sourions, ayant tous les deux le même espoir.

Au service maintenant la couleur du vin dans le verre est très claire, d'un rose sale, terreux, ce qui n'est pas très encourageant. A le voir, je crains que mes enfants, surtout mes filles, ne l'acceptent pas. Heureusement, il y a le parfum du vin. Ce vin est une explosion de roses d'abord, enivrantes, puis, c'est le sel de la Romanée Conti, cette signature si caractéristique, qui est là. Je sens bien sûr un peu de vieux, mais rose et sel sont tellement prégnants qu'on oublie tous les défauts. En bouche c'est la même chose. La rose et le sel, surtout le sel pour moi et surtout les roses pour mes filles, sont tellement agréables qu'ils font oublier que le vin est vieux. Je suis persuadé que beaucoup d'amateurs, à la vue du niveau de la bouteille et de la couleur dans le verre, auraient déclaré urbi et orbi que ce vin est mort. Le miracle est pour moi que mes trois enfants adorent ce vin, même ma fille dont on dit en se moquant gentiment qu'elle n'aime que les « vins de Ginette ». Quel beau cadeau pour moi de savoir que mes trois enfants ont adoré – ce qui veut dire ont compris – ce vin fragilisé mais porteur de tout ce qui fait l'âme de la Romanée Conti. A chaque gorgée je me dis « mon Dieu pourvu qu'ils comprennent » et chacun de leurs « oh » et de leurs « ah » me fait frissonner de bonheur. Car ce soldat Richebourg, encore vaillant, se bat pour notre plaisir. Le fruit est sous-jacent dans le bouquet de rose et le finale est très pur. La viande et la semoule aux fleurs se font humbles pour que le vin soit en majesté. Communier en famille avec un vin fragile mais tellement porteur de l'âme de la Romanée Conti, c'est un instant de pur bonheur.

On me fait une farce car sur la reine de Saba les bougies que j'essaie de souffler ne s'éteignent jamais. Le fondant au chocolat et cette reine de Saba ont conclu ce repas illuminé par un Richebourg d'une extrême émotion. Il m'en reste. Trouvons vite des prétextes pour les ouvrir.

Le lendemain nous voulons être sages. Il y a un saumon fumé au programme. Je propose à mon fils champagne ou vin blanc et l'idée de changer un peu le séduit. J'ouvre un **Meursault Bouchard Père & Fils 1962**. Le verre de la bouteille est un peu ambré aussi le vin paraît-il ambré dans la bouteille. Dans le verre, même s'il est un peu foncé, il est infinité plus clair. Le nez est pur, le vin affiche une acidité agréable et ce sont de beaux fruits d'été qui peuplent notre palais. Le vin n'est pas complexe, un peu monolithique dans son message, mais il est fort agréable. Mon fils est plus séduit que je ne le suis, à cause de la monotonie du message mais force est de constater que c'est un meursault vif, précis, de belle acidité et porteur de beaux fruits. Il est plus large sur du foie gras que sur le délicieux saumon très pâle mais bien gras.

J'ouvre ensuite un **Champagne Krug Grande Cuvée Brut** qui doit avoir entre 25 et 30 ans, sinon plus. C'est un champagne éblouissant. Il est complexe et tellement varié, car il est à la fois vineux mais aussi généreux en très beaux fruits. On se régale avec ce champagne profond, à la longueur extrême. J'aime toujours regarder comment cohabitent vins blancs et champagnes et les deux se fécondent. Le Krug donne de la largeur au meursault qui lui-même rend le champagne plus pétillant. Le champagne est évidemment d'une plus grande stature, mais le vin blanc se comporte bien.

Sur les fromages les accords se trouvent ou ne se trouvent pas, peu importe. Il reste un peu de la reine de Saba et un fond du **Banyuls Grand Cru SIVIR 1929** d'un repas récent, qui a gardé un bouquet gourmand fait de café, de pruneau, de datte et de chocolat. L'accord est superbe.

La lune accomplit son cycle en quatre semaines. Nos rendez-vous de conscrits suivent à peu près le même rythme. L'ami qui nous reçoit au **Yacht Club de France** a choisi pour thème les vins de Loire et les mets du même métal. L'apéritif pris dans la bibliothèque est toujours aussi copieux mais je l'ai trouvé moins inspiré que d'habitude. Si le carpaccio de bar et les cochonnailles sont sans reproche, le filet de sardine mariné au vin de Loire est un peu amer et les bouchées diverses sont un peu lourdes. Le **Champagne Delamotte Brut** est toujours superbe, champagne de belle soif.

Le menu composé par **Thierry Le Luc** et le chef **Benoît Fleury** est : les papillotes de l'estuaire / dos de brochet aux asperges, beurre nantais / pigeonneau, écrasé de petites pommes de terre de Noirmoutier / fromages de la Loire d'Eric Lefèvre MOF / mini saint-honoré aux fraises nantaises. Nous avons donc navigué sur la Loire en un voyage de goûts qui s'est montré exceptionnel. Le brochet et le pigeon sont deux plats éblouissants et d'une extrême sensibilité. Il s'agit probablement des deux plats les plus aboutis et talentueux que nous ayons eus au Yacht Club de France.

Nous allons explorer des vins de Loire et je dois dire avec beaucoup d'humilité que des vins aussi jeunes sont difficiles à apprécier pour moi. Le **Clos Romans Domaine des Roches Neuves Thierry Germain Saumur blanc 2015** est frais et agréable à boire car fluide. Le **Trésor Muscadet Sèvre et Maine Edouard Massart sans année** est du cépage melon de Bourgogne. Il est moins aérien que le Saumur. Le **Muscadet Sèvre et Maine Domaine Clair Moreau Château Thébaud 2010** est assez agréable et le **Clos de la Vieille Chaussée Edouard Massart Muscadet Sèvre et Maine 2013**, lui aussi en melon de Bourgogne se comporte comme les autres vins c'est-à-dire que les différences entre eux sont peu significatives. Ils savent cependant bien accompagner les plats dont les originales papillotes de coques, de palourdes, de moules et d'anguille délicieuse.

Pour les vins rouges nous commençons par **La Marginale Domaine des Roches Neuves Thierry Germain Saumur Champigny 2015** que je trouve fort à mon goût et qui se marie bien avec le délicieux pigeon cuit sous une feuille de chou qui lui donne une légère amertume idéale pour le vin rouge. Le deuxième rouge, **Les Mémoires Domaine des Roches Neuves Thierry Germain Saumur Champigny 2015** parle moins à mon cœur car je préfère la densité de La Marginale.

Les fromages sont excellents et sur le dessert nous buvons un **Quarts de Chaume Domaine des Baumard 2009** qui a tout pour lui, avec des évocations de litchi et fruits frais mais à qui il manque un quart de siècle pour le moins. Nous passons ensuite à un **Champagne Joseph Perrier brut blanc de blancs Cuvée Royale sans année** à la bulle forte qui est extrêmement agréable. Et comme s'il manquait encore de quoi alimenter nos discussions sur le premier tour de la présidentielle, la jolie et compétente **Sabrina** nous a apporté un **Rhum Vieux Agricole Clément** qui flatte nos papilles mais ne fera pas changer pour autant nos choix du deuxième tour de l'élection.

Les repas au Yacht Club de France sont des moments d'exception.

Amicales salutations de François Audouze