



wine-dinners

13 février 18

Bulletin 766 – François Audouze - 1

Dîner chez des amis avec deux alcools du 19^{ème} siècle, déjeuner du lendemain avec trois vins et alcools du 19^{ème} siècle et « repas de chef » à la Manufacture Kaviari avec la cuisine d'un chef étoilé.



Ce **Red Constantia J.P. Cloete # 1861** est un vin très doucereux, daté de 1861 car dans les archives de l'ami qui nous invite, un menu très ancien indique ce millésime.

Invités chez des amis au nord de Cannes nous avons déjà choisi et ouvert les vins du dîner. Nous sommes tous allés dans nos chambres pour nous préparer et à 20h30 nous nous retrouvons dans un agréable salon avec une cheminée qui crépite, autour d'un **Champagne Pol Roger**. Il est agréable et de bonne soif mais il est vite asséché. Hugues sert un chablis qu'il aime mais je le trouve peu amène et je n'insiste pas.

Le menu préparé par la femme d'Hugues est : tartare de saumon sur un lit de fenouil / cuissot de sanglier aux deux purées de pomme de terre et de céleri / fromages de chèvre / dessert au chocolat et à la crème de marron.

Le **Chablis Moutonne Grand Cru Long Dépaquit 1966** a une robe d'une rare jeunesse. Le nez est subtil. Ce qui est fascinant c'est que ce chablis n'a pas d'âge. Si on disait qu'il est de 2010, on ne se tromperait pas. Equilibré, serein, noble et plein, c'est un chablis parfait et le plat dans toutes ses composantes lui convient.

Le **Chambolle-Musigny Guy Coquard 1995** est très agréablement construit. Il est fruité, mais il est un peu scolaire, plaisant à boire mais sans grande émotion.

Le plaisir est beaucoup plus grand avec le **Rully Clos de Bellecroix Cuvée Marey domaine de la Folie magnum 2009** qui est beaucoup plus intéressant. Il pianote ses complexités avec beaucoup de charme. Ce n'est pas un vin puissant, c'est un vin de subtilité. Le mariage avec le délicieux cuissot est idéal.

Hugues n'en revient pas car il connaît par cœur le chablis et le Rully et il constate qu'ils s'expriment infiniment mieux du fait de l'aération qu'ils ont eue pendant plus de cinq heures. Nous sommes tous heureux de faire ce constat car les trois vins se sont présentés au mieux de ce qu'ils peuvent offrir, c'est-à-dire beaucoup.

J'ouvre le **Sherry du Cap 1862** et dès le premier nez je jubile. Je le fais sentir à Viktoria, la fille d'Hugues et je lui dis : « un tel parfum, c'est la récompense de ma passion, c'est ce que je guette avec attention ». Le parfum est très proche de celui de mes vins de Chypre, tout en douceur.

La surprise sera avec la bouche qui n'a rien à voir avec le premier nez. Le gâteau a été fait avec du beurre salé. En buvant le Sherry, ce qui s'impose en premier, c'est le sel. Puis le vin est diablement sec en bouche et il finit sur une longueur impressionnante virevoltant sur des saveurs sèches. Cet alcool, ou plutôt ce vin car l'alcool est faible, est insaisissable et nous emmène sur des pistes inconnues. Je l'adore car il est racé. Ce qui m'étonne c'est que le nez dans les petits verres n'a rien à voir avec le nez à l'ouverture. Le doucereux fugace a disparu.

Le repas fini nous revenons au salon et Hugues nous sert un cognac maison fait par ses ancêtres. En le goûtant il me fait penser à des cognacs Hardy du 19ème siècle. Hugues me confirme qu'il s'agit très probablement d'un **Cognac 1860**. Il a des intonations de caramel. Il est délicieux et contribue à doper nos discussions qui se sont prolongées jusqu'à 1h30 du matin. On reconstruit le monde beaucoup plus facilement lorsqu'on a en main un verre de cognac.

Si je dois classer les vins ce sera chose facile : **1 – Sherry du Cap 1862, 2 – Chablis 1966, 3 – Rully 2009.**

Tous les accords ont été subtils et parfaits. Ce fut un grand repas.

Nous nous retrouvons tous au petit-déjeuner dans la salle à manger. Nous évoquons bien sûr le magique dîner de la veille. Je vais me mettre à écrire le compte-rendu avant le déjeuner et Lucien-François et son épouse nous quittent. Hugues et sa fille ont l'humeur exploratrice. Hugues souhaite que je goûte les Rully blancs du domaine de la Folie dont il est actionnaire et Viktoria est curieuse de goûter un « bon » Constantia.

Nous retournons fureter dans la collection de vins liquoreux d'Hugues et Viktoria déniche un Constantia qui lui paraît de bonne constitution. Je le prends en main et je pense aussi que cette bouteille devrait convenir.

Viktoria aimerait goûter un vin de Chypre. L'étiquette est illisible mais par assimilation avec d'autres, c'est presque sûrement un Chypre de 1870. C'est à Hugues de vouloir que nous essayions un Rhum Saint-Martin 1864. Il y a une bouteille à moitié pleine et Victoria croit en elle. Je la regarde et je suis plus circonspect, car la couleur est d'un orangé un peu gris et l'alcool semble trouble.

Hugues serait favorable à ce qu'on ouvre une bouteille de niveau parfait mais je calme ses ardeurs car nous ne sommes que trois buveurs. En rester là me semble la sagesse. Nous remontons toutes les bouteilles et je procède aux ouvertures. Les deux Rully 2015 ont des bouchons Diam de liège reconstitué très compacts et difficiles à retirer mais qui ont bien joué leur rôle.

Le Constantia 1861 a un bouchon de belle qualité contrairement à ceux d'hier. Le parfum du vin est superbe. Ouf ! Le Chypre 1870 a aussi un beau bouchon mais qui se brise en morceaux. Un ou deux tombent dans le liquide mais ça ne m'effraie pas car la qualité du liège permettra d'éviter une déviation du vin. Le parfum du Chypre semble plus vif et plus cinglant que celui du Constantia plus doux.

Le bouchon du rhum 1864 est très court et a laissé la place à l'évaporation. Le parfum du rhum me semble poussiéreux et faible. Nous verrons.

A déjeuner nous avons un plat fait de poissons variés avec une sauce en forme de bisque. Le **Rully Clos du Chaigne domaine de la Folie 2015** a un joli nez expressif. Il est plutôt doux alors que le **Rully Clos Saint-Jacques domaine de la Folie 2015** est beaucoup plus tendu. Hugues, comme la délicieuse cuisinière, préfèrent le Clos du Chaigne mais je préfère le Clos Saint-Jacques plus tendu, car la douceur du précédent fait apparaître un certain manque de corps.

Le dessert au chocolat et crème de marron d'hier est idéal pour accompagner les vins doux. Le **Constantia J.P. Cloete Afrique du Sud 1861** est incroyablement sucré. Il a un goût de raisins de Corinthe pressés. On dirait un Passito di Pantelleria, le muscat sicilien fort sucré de Carole Bouquet. Le **Vin de Chypre 1870** au contraire est d'une grande vivacité. Il n'est pas parfait car il a une petite

amertume excessive dans le finale, mais il est d'un tel charme fondé sur du poivre et de la réglisse qu'il parle à mon cœur. Il a un cousinage certain avec « mes » Chypre 1845 qui sont encore plus longs en bouche.

Les deux vins sont absolument remarquables et très différents, l'un doucereux, l'autre piquant de raffinement. Et le chocolat convient idéalement.

Viktoria voulait tellement que le **Rhum Saint-Martin 1864** au niveau bas soit bon que son souhait a été entendu. Tout ce qui paraissait amer a disparu et le rhum chaleureux a exposé sa rondeur, sa douceur, avec une grâce infinie.

Je ne ferai pas de classement car les trois vins ou alcools doux ont été, chacun dans son genre, des moments d'intense émotion. Cette immersion dans un trio de vins de plus de 140 ans est un grand moment de bonheur. Quel beau séjour chez des amis charmants.

La **Manufacture Kaviari** organise des « **repas de chef** » en invitant des chefs à venir cuisiner en inventant un menu fondé sur les caviars Kaviari. J'avais assisté à celui fait par Valérie Costa, chef de la Promesse à Ollioules et je vais assister à celui fait par **Jérôme Banctel**, chef du **restaurant Le Gabriel** situé au sein de l'hôtel La Réserve à Paris. Etant invité et sachant que l'événement est sponsorisé par la maison Billecart-Salmon, j'ai envie d'apporter un vin dont je pense qu'il s'intégrera bien dans ce type de dîner.

Nous sommes huit à dîner dont **Karin Nebot** directrice générale de Kaviari qui nous reçoit, Alexandre Bader représentant les propriétaires de la maison de champagne Billecart-Salmon, le directeur de La Réserve, un couple d'amateurs de bonne chère et de bons vins, un photographe qui réalise des portraits de haut intérêt et une personne qui travaille avec Karin. Arrivé en avance, on me sert un verre du **Champagne Billecart-Salmon Brut Magnum sans année** qui me semble fermé et amer. J'aurais tendance à l'écartier. On me sert un verre du champagne en bouteille au lieu de magnum et je ressens la même amertume, ce qui m'indique que c'est mon palais qui n'est pas réceptif. C'est un appel à goûter un peu de caviar pour remettre en place mes organes sensoriels. Le caviar Kristal Kaviari est légèrement ambré et vient de Chine. Il joue son rôle car le champagne devient plus sympathique, même si je trouve qu'il est quand même un peu fermé. Mais c'est un très bon accompagnateur du caviar.

Nous bavardons avec les arrivants et lorsque j'annonce à Jérôme Banctel mon apport de vin que j'imagine pouvoir cohabiter avec la volaille prévue au menu, le chef a immédiatement la bonne réaction. Il me dit qu'il fera servir la volaille d'abord sans sauce pour aller avec mon vin, puis avec la sauce pour le champagne. J'aime quand on se comprend ainsi à demi-mot.

Le menu composé par Jérôme Banctel est : apéritif et caviar service à la française / œuf coque, caviar, espuma cresson / meringue, tourteau, wasabi, caviar / volaille Cour d'Armoise, coussinets d'épinard, caviar, raifort / saint-nectaire et champignons / grain de café meringué, crème glacée au sirop de merisier / mignardises.

Nous commençons à déguster le caviar Kristal avec gourmandise. Un détail mérite d'être signalé. Alors que nous avons abondamment goûté le caviar sans rien, soit sur des blinis soit juste à la cuiller en bois, je tartine un morceau de pain avec du beurre et le caviar exprime beaucoup plus de sel. Je dis à Karin : « le beurre salé donne un coup de fouet de salinité au caviar » et Karin me répond : « mais, le beurre n'est pas salé ». C'est très intéressant car le beurre bien gras a joué comme un amplificateur du sel du caviar et cela m'a beaucoup plu.

L'œuf coque est un ami naturel du caviar. J'avais peur du cresson mais en fait il est traité avec douceur et l'accord se trouve bien. A côté de l'œuf, une « mouillette » est un bâtonnet de pain épice assez mou. J'en fais la remarque à Jérôme car j'attendais plutôt un stick ferme mais Jérôme confirme que c'est son choix.

Il est indispensable de manger les meringues en une seule fois pour profiter d'un accord sucré/salé très pertinent. Le wasabi et le tourteau forment avec le caviar sur la meringue un accord original très intéressant, peut-être le plus inventif du repas.

Jérôme a ajouté une surprise qui est pomme de terre, crème et caviar. La présentation de la pomme de terre est curieuse et je ne comprends pas ce plat que je me force à manger comme d'autres sans éprouver le moindre plaisir. Personne n'a osé poser de question et je n'ai pas compris ce plat que j'aurais volontiers laissé de côté.

La volaille a une chair d'une tendreté infinie et elle forme avec mon vin un accord sublime. Le **Côtes du Jura Robert Jeannin 1973** a une couleur d'un or clair, beau comme une peau de pêche. Le nez exhale une noix luxuriante. Ce parfum est tout en charme. La noix du vin résonne avec le goût de noix du caviar de parfaite façon et la chair tendre et délicate de la volaille bénit cette union. Le plat est magistral et les à-côtés sont très cohérents, même le raifort justement dosé. Le champagne et le vin du Jura se fécondent, le Côtes du Jura élargissant le champagne qui, en retour, donne au vin de la fraîcheur. Cet accord à quatre, volaille, caviar, champagne et vin, est un sommet gastronomique.

L'association entre un saint-nectaire bien moelleux et des tranches fines de champignon de Paris est aussi d'une extrême délicatesse. On peut boire aussi bien le vin que le champagne sur cet intelligent fromage.

Je tombe amoureux de la texture du dessert. Ce grain de café meringué est d'une mâche invraisemblable, marqué par la fraîcheur et la légèreté. Ce dessert est fou.

Le **Champagne Billecart-Salmon Brut sans année** bu soit en bouteille soit en magnum est un très agréable compagnon pour les saveurs multiples de ce dîner. Le vin du Jura a contribué à lui apporter une vibration positive supplémentaire.

La meringue au tourteau est le plat le plus original combinant sucré/salé et fraîcheur. La chair de la volaille est sublime et a porté l'accord avec le Côtes du Jura. La mâche du grain du café est d'une luxure infinie. Il suffit de ces trois merveilles pour que l'on ait passé un dîner de haute gastronomie sur le support d'un caviar goûteux au sel remarquablement dosé. Il faut vite revenir !

Amicales salutations de François Audouze