



wine-dinners

27 mars 18

Bulletin 772 – François Audouze - 1

Dîner chez des amis près de Grasse avec des vins de 1904, dîner impromptu chez ma sœur où j'apporte des vins, déjeuner de conscrits au Bistrot du Sommelier avec des vins de ma cave.



Ces **Château Mouton Rothschild 1993** se sont montrés bien au-dessus de ce que suggère le millésime. L'étiquette de gauche est beaucoup plus pudique car le papier d'emballage est resté collé.

Quelques jours après le dîner au restaurant Akrame, étant dans le sud, je vais rendre visite aux parents de Viktoria. Leur résidence du sud est proche de Grasse sur une colline escarpée. Lorsqu'il fait beau, la vue est merveilleuse et le site magique. Lorsqu'il neige, la colline est coupée du monde car les voies sont impraticables. J'ai roulé sous la pluie, mais je parviens chez mon ami sans problème. A peine arrivé il me demande d'ouvrir une bouteille pour notre déjeuner, Un Bellay 1904. La bouteille de forme presque bordelaise laisse voir à travers le verre poussiéreux une belle couleur claire et engageante. Le bouchon est tout petit avec une base en biais et me fait penser aux bouchons de mes vins de Chypre de 1845.

Viktoria est aussi descendue dans le sud. Elle me montre trois bouteilles de **Bellay 1904**. Une ouverte il y a plus d'un mois, une ouverte il y a dix jours et celle que je viens d'ouvrir dont la bouteille est plus large et haute que les deux autres, opaques et dont les étiquettes sont difficiles à lire. Nous les goûterons en fin de repas.

Nous passons dans la belle salle à manger et ce qui nous attend, c'est un pot au feu préparé avec beaucoup d'amour. Il y a deux sortes de viandes, l'une très douce et l'autre plus ferme, les légumes classiques, des os à moelle dont on verse le contenu sur des toasts, que l'on recouvre de gros sel, et une sauce crémeuse originale avec de l'anchois et de l'ail.

Le choix est possible entre un blanc et un rouge pour accompagner le pot au feu. Le **Rully blanc Monopole Clos de la Folie, Domaine de la Folie 2016** est extrêmement expressif, au-delà de ce que je pourrais imaginer. Surtout, on ne sent pas sa jeunesse car il a trouvé une belle forme d'équilibre. Il a un beau fruit, une belle profondeur et se comporte très bien avec le plat, particulièrement avec la moelle.

Le **Rully rouge Clos Marey Domaine de la Folie magnum 2010** est moins percutant et il manque un peu de rythme et de personnalité. Le choix est donc en faveur du blanc.

Mais sur un Mont d'Or, fromage qui a été légèrement réchauffé pour le rendre plus moelleux, le rouge prend une dimension qu'il n'avait pas. Il devient vif et agréable. On en profite alors beaucoup mieux.

Les desserts sont délicieux, une glace bien crémeuse et un gâteau préparé par Lenôtre. C'est le moment d'essayer les trois 1904.

Celui qui a été ouvert il y a plus d'un mois s'élimine de lui-même car il est éventé. C'est un alcool doux mais devenu plat. La première gorgée du deuxième **Bellay 1904** ouvert il y a dix jours me transporte dans un imaginaire qui me plaît. C'est un alcool mais peu marqué. Il est doux, frais et porte des fruits roses. C'est un bonheur très frais, très Fragonard ou Vigée-Lebrun. C'est un alcool délicat, léger, sans grande longueur mais cela ne gêne pas.

Le **Bellay 1904** que j'ai ouvert en arrivant a un nez de vin sec. En bouche c'est un vin sec et je ne penche pas vers un alcool. Il est agréable, lui aussi sans grande longueur mais franc. Et ce qui est étonnant c'est qu'au fur et à mesure de sa dégustation je vais voir apparaître des notes d'alcool, comme celles d'un marc très peu alcoolisé. Tout est aussi délicat mais celui qui m'apporte le plus d'émotion, c'est le 1904 précédent. Alors, d'où proviennent ces vins ? La première idée qui m'est venue est que celui qui a écrit les étiquettes a fait une faute d'orthographe et voulait signifier les vins du Bellet, région proche de Nice où l'on fait d'agréables vins blancs à base de cépage rolle, appelé en Italie vermentino. Mais est-ce compatible avec le fait que les vins semblent alcoolisés ? Une autre hypothèse est qu'il existe des vins de Saumur qui portent de nom du Bellay. Ce serait plus logique, mais dans la famille de mon ami on a plutôt conservé des vins locaux. Et le nombre important de vins de 1904 dans sa cave indique plutôt des achats locaux. On ne saura pas mais ce qui est sûr, c'est que ces 1904 aux bouteilles variables, ce qui est naturel, sont des vins ou alcools d'une rare fraîcheur et d'un grand intérêt gustatif. Ça fait plaisir pour des vins de 114 ans. Ces vins ont ponctué un agréable repas amical.

Ma femme est venue me rejoindre dans le sud et peu de jours plus tard je remonte en région parisienne. Je suis seul, l'idée de dîner seul à la maison ne me sourit pas. Je téléphone à ma sœur en lui proposant que nous dinions avec son mari dans divers restaurants. Comme il y a le match PSG – Real Madrid, des restaurants ont préféré 'jouer' porte close. Ma sœur et son mari rentrent juste de voyage et n'ont pas fait de courses. J'insiste un peu et je suis invité. Ma sœur et son mari vont vite faire des achats et je prends en cave trois flacons.

Tout penaud d'avoir imposé ce dîner j'espère me faire pardonner en ouvrant chez ma sœur un **Champagne Salon 1996**. Le bouchon ne peut s'extirper sans l'aide d'un casse-noix. Le pschitt est là, la couleur est très jeune et d'emblée le champagne s'impose. Il est riche, large et c'est d'Artagnan faisant virevolter sa lourde cape. Car ce Salon occupe le terrain. Il est là, il en impose et domine son sujet. Nous grignotons des petits biscuits salés, nous bavardons et la bouteille est vite asséchée.

Aussi, pour les huîtres que mon beau-frère a su trouver, nous poursuivons sur un **Champagne Bollinger Brut sans année** qu'il avait mis au frais. Et ce champagne est idéal pour les huîtres, car sa rondeur naturelle est vivifiée par l'iode des huîtres. On se régale.

La pièce de bœuf est délicieusement cuite, maturée à souhait et la **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1993** que j'ai apportée est idéale pour cette viande. Il y a en ce vin une profondeur extrême comme si une lourde poutre soutenait sa richesse. Des notes d'arbre tropical confirment sa puissance mais ce qui m'impressionne toujours est la note de fraîcheur mentholée que l'on trouve dans le finale. Ce vin riche qui sait être frais est diabolique.

Pour le roquefort, mon beau-frère a ouvert un **Château Rieussec 1976** bien ambré. Ce sauternes est très équilibré, riche et profond. Si l'accord avec le roquefort se trouve car le fromage n'est pas trop affiné, celui qui apparaît avec de fines tranches de mandarines est riche d'intérêt. Car la mandarine rafraîchit le sauternes, sans freiner son rayonnement.

C'est alors que je sors de ma musette l'arme fatale, le **Marc de rosé d'Ott 1929** que j'ai déjà plusieurs fois servi. Le contraste entre le parfum très sec et le goût viril mais aussi doucereux est

saisissant. Et l'essai du marc sur des tranches de mandarine forme un accord couleur sur couleur que j'adore.

Je me suis imposé chez ma sœur, j'ai apporté des vins que j'aime. J'espère avoir été pardonné.

Nos déjeuners de conscrits sont chaque fois à l'initiative d'un des membres de notre club, qui décide de tout et invite. C'est à mon tour d'officier et le déjeuner aura lieu au **Bistrot du Sommelier**. Nous sommes huit, c'est-à-dire au complet ce qui est rare car la conjonction totale de nos planètes est difficile à trouver. **Philippe Faure-Brac** avec qui j'ai mis au point le menu en tenant compte des vins que j'apporte ne pourra pas être présent le jour du déjeuner mais il a donné des instructions.

Je me présente au restaurant à 11 heures pour ouvrir les bouteilles et donner les dernières consignes. L'accueil qui m'est réservé est chaleureux et concerné. Je ressens une équipe très motivée et c'est très agréable. **Manon** et **Mattia** vont s'occuper des vins. L'ouverture ne pose aucun problème. Un ami me rejoint à midi et nous bavardons dans la sympathique salle privative où se déroulera notre déjeuner.

A 12h30, presque tout le monde est arrivé dans la grande salle de dégustation où ont été dispersés sur la table des feuillets, du jambon, du boudin, du pâté, et d'autres petites choses à grignoter sur un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1998**. Lors des premières rencontres avec ce vin, je n'avais pas mordu au 1998 qui ne me paraissait pas assez assemblé. Et depuis quelque temps, je me régale de ce champagne rond, joyeux, assez dosé ce qui lui donne de la joie de vivre, mais plein et fort de belles complexités. Nous buvons deux bouteilles qui me semblent les meilleures que j'aie eu la chance de boire du millésime 1998 de cette belle cuvée des Enchanteleurs.

Nous empruntons des chemins cahoteux dans le dédale des couloirs du restaurant pour arriver à la salle qui nous est réservée, sans passer par l'extérieur, pour éviter la pluie. Le menu est le suivant : Carpaccio de langoustines / Coquilles Saint-Jacques poêlées bouillon de champignons et légumes racines / Aile de raie rôtie au beurre noisette / Volaille de Bresse rôtie, sauce foie gras / Sablé diamant, crémeux mangue au poivre Timut et mangue fraîche / financier.

Le **Champagne Pommery Magnum Vintage 1988** est d'une folle jeunesse. Il est d'une belle couleur de blé de début d'été, sa bulle est vive, le pétillant en bouche est très présent, au point de crémier sur la langue. Ce qui est fascinant, c'est sa vivacité et son caractère tranchant. Il est incisif et noble, plus racé et percutant que le 1998. La langoustine crue lui convient parfaitement.

Le **Chablis Jean Marc Brocard Domaine Sainte Claire 1999** est d'une belle énergie, clair, compréhensible et plaisant même si ce n'est pas un grand cru. Les coquilles sont délicieuses et soutiennent bien le chablis d'une belle année. L'accord est brillant.

Mais il va y avoir encore mieux. L'aile de raie est le plat le plus enthousiasmant de ce repas et le **Puligny-Montrachet Les Folatières Domaine Henri Clerc 1994** est tellement généreux et fruité que la fusion des deux forme un accord gastronomique de haut niveau, surtout propulsé par l'intelligente sauce du plat. Jusque-là, tout va bien et nous sommes heureux.

Sur la volaille nous allons goûter deux bouteilles de **Château Mouton Rothschild 1993**. L'étiquette porte un dessin de Balthus d'une très jeune fille nue qui a été refusé aux Etats Unis. Il y a donc eu une étiquette pour les Etats Unis qui ne comporte aucune œuvre d'artiste. Pour l'une des deux bouteilles que j'ai apportées, le papier d'emballage est resté collé et recouvre le dessin de Balthus, donnant l'impression que la censure américaine était passée par là. Les deux bouteilles ont des goûts différents et je fais servir la moins avenante des deux en premier, ce qui n'empêche personne d'en apprécier le charme. La première est un peu stricte mais profonde, avec un message précis et raffiné. On sent la truffe et la richesse d'un grand vin, nettement meilleur que ce que suggéreraient son année. Le deuxième Mouton est le même que le premier mais a tout en mieux. Il est plus fruité, plus noble, plus précis et porteur de plus d'émotion. C'est un Mouton très expressif, qui ne trouve néanmoins par beaucoup d'aide de la volaille qui aurait pu accompagner un liquoreux.

Le **Château Terfort A. de Sèze Sainte Croix du Mont 1975** a une belle couleur dorée d'un acajou clair. Le vin est brillant, affirmé au moins autant qu'un sauternes. Il a des évocations d'abricots qui

sont très belles et il a une longueur extrême. Le dessert à la mangue est superbe et les deux se comprennent naturellement.

Le **Madère de l'île de Delpérier Frères à Bergerac** doit être des **années 60**. Il est pur, très chaleureux comme de beaux madères qui exposent des saveurs de figues, de noix et de beaucoup d'autres fruits chauds. J'ai demandé des financiers qui s'accordent avec gourmandise à ce beau madère très classique.

Avant le café, nous finissons le champagne Pommery qui est pour moi le gagnant des vins de ce repas, suivi par un trio qu'il serait difficile de départager du deuxième Mouton 1993, du Madère années 60 et du Terfort 1975.

Il n'y a eu aucune fausse note dans ce repas. Les vins étaient au rendez-vous et les plats d'une rare justesse et très lisibles ont créé de beaux accords. La raie avec le Puligny est le plus bel accord, suivi du dessert avec le Sainte-Croix du Mont. Le service des vins de Manon et Mattia a été parfait et la gentille **Souari** a récité les intitulés des plats avec un joli sourire. Ce fut un beau repas de conscrits.

Amicales salutations de François Audouze