



wine-dinners

18 septembre 18

Bulletin 793 – François Audouze - 1

Avec l'équipe des gourmets du 15 août, dîner au champagne, dîner chez des amis et dîner final à la maison.



Ce **Vosne-Romanée Les Chaumes Méo-Camuzet 2002** est le vainqueur du dîner chez moi lors des festivités du 15 août.



Le 15 août est l'occasion de repas gastronomiques avec des amis. Hier nous étions au restaurant La Vague d'Or de l'hôtel La Pinède à Saint-Tropez. Nous aurons demain un repas chez nos amis locaux et le jour suivant un repas chez moi. Ce soir devrait être plus calme car les amis locaux sont retenus pour des fêtes familiales, et l'esprit est à faire plaisir à nos amis qui résident chez nous.

Pour l'apéritif du dîner, j'ouvre un **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1976**. La bouteille est d'une grande beauté. Le bouchon se brise à la torsion et est enlevé à l'aide d'un tirebouchon. Le pschitt est faible mais le pétillant est là. La couleur du champagne est magnifique, d'un or ambré soutenu. Le nez est vif et en bouche ce qui frappe c'est l'impression de richesse infinie. Le vin est joyeux, large, et incroyablement complexe. Tout en lui exprime le plaisir de boire, avec une intensité exceptionnelle. C'est un champagne glorieux. Nous grignotons des tranches de saucisson et une saucisse corse passée sur la plancha et mangée sur des tranches de pain. On se régale.

A table c'est un poulet au citron absolument délicieux qui est soutenu par un **Champagne Krug Grande Cuvée à étiquette bordeaux**, ce qui indique un champagne d'environ trente ans. Il est très différent du champagne précédent, avec un nez raffiné, une bulle alerte, une couleur plus claire et une complexité spectaculaire. Ce champagne noble combine des évocations de fruits jaunes et rouges avec des évocations florales. Le Mumm jouait sur son charme naturel. Le Krug joue sur la sophistication. Ce champagne impose le respect. Il est d'un niveau qualitatif extrême.

Deux champagnes très différents ont enchanté notre dîner.

Notre groupe de sept, les amis du 15 août, se retrouve chez nos amis locaux. Muriel, la maîtresse de maison, a réalisé un dîner d'une qualité exceptionnelle qui va mettre une pression certaine sur ma femme qui réalisera le dîner du lendemain.

Je viens avec un ami à 17 heures chez Muriel pour ouvrir tous les vins prévus. Les champagnes sont apportés par moi, le Haut-Brion est de nos amis parisiens et tous les autres de Philippe, maître des lieux. Tous les vins seront ouverts et les champagnes aussi. Pour donner du cœur à l'ouvrage à l'ouvreur de vins, Philippe ouvre un **Champagne Laurent-Perrier rosé non millésimé** à la couleur très intense, à l'attaque très agréable mais manquant un peu de longueur. Il y aura trois bordeaux rouges, un Mouton 1984, un Pape-Clément 1982 et un Haut-Brion 1975. Contre toute attente, le parfum le plus prometteur est celui du Mouton 1984, d'une petite année mais aux fragrances intenses et dynamiques. Le Haut-Brion a été ré-étiqueté en 2008 et nous sommes étonnés de lire que cette opération a été faite à l'Oustau de Baumanière. Son bouchon étonnamment rétréci est venu presque tout seul, alors que le bouchon de l'Yquem, très serré m'a demandé beaucoup d'efforts.

L'apéritif commence à 20 heures et Muriel en a fait un festin : des noix de macadamia, une soubressade de porc noir de Majorque, des asperges vertes trempées dans une huile de truffe, du thon fumé à la façon d'un lomo, anchois et caviar d'Aquitaine à la façon d'Anne-Sophie Pic, une tapenade mêlant artichaut, olive et truffe, des charcuteries dont un Pata Negra, un saucisson et un lomo, des Saint-Jacques poêlées, et je ne suis pas sûr d'avoir tout noté. Nous commençons par un **Champagne Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2005** à la couleur joliment dorée. Il est puissant, fort en alcool. C'est un guerrier qui envahit le palais. Très flexible et accueillant toutes les saveurs distinctes, il a une joie de vivre communicative. Son acidité est superbe, sa tension forte. Il est comme un rayon de soleil dont on se régale.

Il est suivi par le **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill magnum 1998**. La subtilité et la complexité de ce champagne sont extraordinaires. Des amis ont gardé du champagne précédent et disent que l'on passe de l'un à l'autre sans que le 1998 ne nuise au 2005. Le champagne Pol Roger est élégant, tout en délicatesse et affirmation avec des notes florales raffinées, mêlées à des petits fruits rouges aigrelets. La noblesse de ce champagne est extrême.

Nous passons à table sur la terrasse de la maison qui offre une vue féérique sur les îles de Porquerolles et Port-Cros ainsi que la presqu'île de Giens. Le menu composé par Muriel est : camérones rôties au four au beurre salé, accompagnées d'une bisque chaude / la plus grosse pâte du monde, Caccavella Calota napolitaine, farcie de civet de lotte / fromages divers dont un stilton et un Stichelton / déclinaison de mangues, en jus, en tranches de mangue poêlées et en Tatin de mangue.

Le **Clos de la Coulée de Serrant Savennières Nicolas Joly 2012** avait à l'ouverture un nez glorieux. Il l'a encore et son énergie est extrême. Il est un peu fumé, offre des notes de réduction, et se comporte divinement sur les camérones. Prendre une cuiller de bisque et boire ce vin forme un accord orgasmique tant le vin et la bisque se confondent. C'est magique.

Sur le civet de lotte nous avons les trois bordeaux. Le **Château Mouton Rothschild Pauillac 1984** est naturellement brillant, beaucoup plus musclé que son année ne le laisserait supposer. Il a un grain de truffe et de charbon qui confirme sa puissance mais il sait aussi être élégant.

Le **Château Pape Clément Graves 1982** est assez déroutant, car on sent par moment toute la gloire de son année, mais il devient parfois plus hésitant et imprécis. Seul, on vanterait ses qualités, mais en comparaison, il n'exprime pas ce que son millésime devrait offrir. C'est évidemment un grand vin.

Le **Château Haut-Brion Pessac-Léognan 1975** est lui aussi troublant car on ne trouve pas la gloire de Haut-Brion. Mais il a suffisamment de charme pour qu'on l'apprécie, avec suffisamment de structure et de charme. Les trois vins se sont bien comportés sur le délicieux civet de lotte.

Sur le stilton et le Stichelton le **Château d'Yquem 1989** apparaît. Il est dans un état de grâce, d'une maturité agréable et d'un charme accompli. Son botrytis est affirmé et sa longueur est quasi infinie. Autant pour les trois rouges on pouvait chercher les petits détails qui ne vont pas, autant avec l'Yquem, la perfection ne se discute pas. L'Yquem a poursuivi son voyage avec un dessert à la

mangue qui est l'un des meilleurs que j'aie mangés, tant les variations sur le thème de la mangue se sont trouvées ingénieuses et pertinentes.

Philippe a suggéré que nous votions pour nos quatre vins préférés. Nous sommes six à voter. Le Champagne Winston Churchill a obtenu quatre places de premier, la Coulée de Serrant et l'Yquem ont eu chacun un vote de premier.

Le vote du consensus est : 1 - **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill magnum 1998**, 2 – **Coulée de Serrant Nicolas Joly 2012**, 3 – **Château d'Yquem 1989**, 4 – **Château Mouton Rothschild 1984**, 5 – **Château Haut-Brion 1975**.

Mon vote est : 1 - **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill magnum 1998**, 2 – **Coulée de Serrant Nicolas Joly 2012**, 3 – **Château d'Yquem 1989**, 4 – **Champagne Taittinger Comtes de Champagne 2005**.

Ce qui a fait de ce dîner un moment unique, c'est la qualité de la cuisine de Muriel. Par une belle soirée d'été, nous avons eu un dîner mémorable.

Le dîner suivant se tiendra chez moi, ma femme étant aux fourneaux, aidée par l'un de nos amis parisiens. Ça chauffe dans la cuisine car Muriel avait mis hier la barre très haut. Le cake au pamplemousse requiert des soins particuliers pour atteindre ce que veut ma femme. La cuisine d'été est un bruissement d'inventivité. A 17 heures j'ouvre les vins et les champagnes. Ils reposent avant le dîner dans des armoires aux températures idéales. Nos amis parisiens ont fourni le champagne Selosse, le Vega Sicilia et l'Yquem et j'ai fourni les autres vins. Nos amis locaux avaient fourni hier l'essentiel des vins.

L'apéritif commence à 20 heures avec ce qu'il restait du **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill magnum 1998**, c'est-à-dire presque l'équivalent d'une bouteille. Le champagne qui avait été rebouché avec son propre bouchon s'est élargi depuis hier et se montre gourmand et racé. L'apéritif consiste en : une anchoïade, de belles tranches de foie gras, des saucissons bien moelleux, des artichauts Condatini, des olives Caviaroli Albert Adria et un gouda pimenté.

Le **Champagne Substance Selosse Blanc de Blancs dégorgé en 2007** a une couleur très ambrée. On sent qu'il a connu une maturation plus rapide que ce qu'on pourrait attendre, mais cela lui va bien. Il est vif, large, avec des notes fumées et d'évolution très sympathiques. Sa maturation précoce sera confirmée par l'apparition du **Champagne Dom Ruinart Blanc de Blancs 1973** qui a une couleur ambrée très semblable et offre des notes évoluées très belles. Il est gourmand et gastronomique et les deux champagnes se répondent comme en un duo a capella. Chaque saveur change l'énergie des champagnes. Les olives les titillent, le foie gras les cajole. Pour le Dom Ruinart l'accord le plus agréable est avec le gouda au piment rouge, alors que l'anchoïade correspond parfaitement à l'esprit du Selosse.

Le menu composé par ma femme est : dos de loup et écrasé de pommes de terre truffées, fleur des champs / côtelettes d'agneau aux herbes de Provence, petites pommes de terre râties entières / Stilton / chaud froid de pamplemousses en suprêmes, confit de pomme à la clémentine corse de Stephan Charmasson (Arles), cake au pamplemousse.

Deux vins rouges sont servis sur le loup. Le **Vosne-Romanée Les Chaumes Méo Camuzet 2002** a un nez superbe et une vivacité très bourguignonne. Il titille nos sens et dégage un réel plaisir. Le **Clos de la Roche domaine Dujac 2002** a un nez moins expressif. Il est tout en rondeur alors que le Vosne-Romanée est en profondeur. Nous n'aurions que le Clos de la Roche, nous serions ravis car le vin est généreux et solide. Mais la sensibilité du vin de Méo-Camuzet emporte nos suffrages. L'accord des deux vins avec le plat aux saveurs très harmonieuses est parfait.

Pour les côtelettes, c'est au tour du **Vega Sicilia Unico 2000**. Il n'a pas l'explosion de saveurs du 2004 que nous avions bu récemment, mais il a tout ce que j'aime en ce vin espagnol, la générosité, les évocations de cassis et de garrigue, et le finale à la fraîcheur mentholée qui ravit l'âme. Avec le plat le vin est un drapeau de la cuisine bourgeoise telle qu'elle a été couronnée par l'Unesco.

Le stilton est superbe et le **Château d'Yquem 1976** un peu moins ample que le 1989 bu hier est malgré tout d'un charme saisissant. C'est un Yquem plus calme et subtil.

Sur l'assiette du dessert il y a les suprêmes de pomelos dont certains nature et d'autres passés sur la plancha un temps infinitésimal. Il y a le confit de pomme et clémentine qui apporte au pomelo un supplément de gourmandise et il y a une tranche du cake au pamplemousse avec un glaçage à l'huile essentielle de pamplemousse. L'accord est divin et récompense le travail de plusieurs heures pour rendre ce cake parfait.

Nous sommes six à voter pour sept vins. Quatre ont été nommés premier, le Vosne-Romanée et l'Yquem chacun deux fois et le Substance et le Dom Ruinart chacun une fois.

Le vote du consensus serait : 1 - **Vosne-Romanée Les Chaumes Méo Camuzet 2002**, 2 - **Champagne Substance Selosse dégorgé en 2007**, 3 - **Château d'Yquem 1976**, 4 - **Champagne Dom Ruinart 1973**, 5 - **Vega Sicilia Unico 2000**.

Mon vote est **1 - Château d'Yquem 1976, 2 - Vosne-Romanée Les Chaumes Méo Camuzet 2002, 3 - Champagne Dom Ruinart 1973, 4 - Vega Sicilia Unico 2000**.

Ce repas a conclu de bien belle façon le rendez-vous des amis du 15 août. Nous aurons eu trois repas majeurs, celui à la Vague d'Or avec le chef Arnaud Donckele au talent brillantissime, celui chez nos amis locaux et le dîner de ce soir, chaque fois avec des plats inspirés et des accords de la plus belle gastronomie. Ce fut l'occasion d'ouvrir de grands vins. Le prochain rendez-vous gastronomique avec ce petit groupe d'amis est normalement le 31 décembre, selon la tradition. Mais nous nous reverrons sûrement entretemps.

Amicales salutations de François Audouze