



wine-dinners

09 avril 19

Bulletin 825 – François Audouze - 1

Déjeuner au restaurant Le Petit Sommelier, déjeuner au restaurant « le Maroc », dîner de bouteilles à risque avec mon fils, dîner avec des champagnes.



Ce **Champagne Krug Grande Cuvée à l'étiquette couleur olive** est un champagne parfait. Il est raconté dans ce bulletin.

Trois fois par an ma sœur, mon frère et moi, nous nous retrouvons pour parler de tout et de rien, de la situation de nos familles respectives et de tous sujets d'actualité. J'invite à mon tour et j'ai choisi le **restaurant Le Petit Sommelier** où la cuisine de bistrot est simple et la carte des vins de grande qualité, gérée intelligemment par le patron **Pierre Vila Pallega**.

Pour l'apéritif, le champagne que je voulais prendre arrive sur table trop chaud. **Manon** la très aimable sommelière me demande si je peux attendre que le champagne rafraîchisse, mais je préfère commander un **Champagne Duval-Leroy Blanc de Blancs Brut Nature 2002**. Ce champagne est classique et je n'avais pas en tête de le boire aussi mon accueil à son égard n'est pas aussi ouvert que ce que ressentent mon frère et ma sœur. Il est bon, classique, agréable, mais je n'étais pas assez réceptif. Sur le champagne le pâté en croûte et la cochonnaille sont les compagnons idéaux.

Pour la délicieuse viande de bœuf à maturation prolongée, j'ai choisi une **Côte Rôtie La Landonne Guigal 2006**. Manon apporte une carafe dans laquelle elle avait versé le vin et à mon regard elle sent qu'elle n'aurait pas dû en prendre l'initiative. Je lui explique, comme je le ferai plus tard avec Pierre, que pour les vins jeunes, j'aime jouir de l'éclosion du vin qui n'est sensible que pour le premier tiers de la bouteille, car elle s'aère vite, mais offre des sensations de fraîcheur que ne peut offrir un vin carafé. Elle avait hésité à me demander avant de carafé. C'est fait et nous avons profité de ce vin

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : [françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)  
blog : [www.academiedesvinsanciens.com](http://www.academiedesvinsanciens.com)**

généreux qui offre un fruit opulent et joyeux. L'association avec le bœuf est un régal. Le fruité de cette Côte Rôtie est beau, ensoleillé, d'un vin de belle mâche. Un régal juteux et joyeux mais aussi noble.

J'ai fini le repas avec une glace vanille. Les petits incidents de parcours ne changeront en rien le plaisir que j'ai de me retrouver dans ce bistrot vivant et sympathiquement français.

Un archéologue spécialisé dans l'étude du vin du temps des romains m'a contacté car il prépare une exposition qui sera faite à Marseille pendant l'été 2019 qui montrera notamment comment le vin était considéré dans l'Antiquité. Des contacts que j'avais eus avec lui, j'ai compris que le vin était beaucoup plus sophistiqué que ce que j'imaginai. Il avait visité ma cave pour voir si certaines de mes bouteilles anciennes pourraient être des témoins dans la comparaison entre les viticultures anciennes et modernes et il vient pour prendre les bouteilles qui figureront dans l'exposition. Il y en a six.

A proximité de ma cave, il y a un **restaurant** qui s'appelle « **le Maroc** » dont la spécialité est le couscous. C'est Aïda, une coiffeuse voisine du restaurant, qui m'avait conseillé d'y aller. Alors pourquoi pas. Nous prenons le couscous royal, autant rester dans le classique, et je commande un **Gris de Boulaouane Cinsault Grenache sans année** qui titre 12,5°. Ce vin, c'est comme un réflexe conditionné, j'ai du mal à concevoir le couscous sans un gris. J'en ai connu de plus typés, de plus lourds, car celui-ci est plus fluide, plus léger. Mais ce vin simple est très adapté au couscous et notamment à la soupe qui noie la semoule. Si le Gris de Boulaouane est un passage obligé, il en est de même des lourdes pâtisseries marocaines associées à un thé à la menthe que j'ai trouvé fluet. Voilà peut-être une future cantine.

Mon fils, qui vit avec sa famille à Miami, vient une fois par mois à Paris s'occuper de la société industrielle que j'ai créée il y a un peu plus de vingt ans. Pendant ses courts séjours, j'aime partager avec lui des vins de ma cave. Il arrive assez souvent que je choisisse des bouteilles de bas niveaux, car avec lui, il n'y a pas la moindre pression sur les résultats. Et nous nous comprenons sur l'approche qu'il convient de leur réserver.

Ayant repéré il y a quelques semaines une bouteille dont le bouchon était tombé dans le liquide, c'est avec mon fils que ce vin va avoir une chance d'exister. Pour trouver d'autres vins, j'ai regardé dans mon livre de cave les bouteilles de bas niveau et j'ai fait une liste d'une vingtaine de vins qui pourraient être bus ce soir. En fait, une fois dans la cave, je me fie plus à mon intuition qu'à un document. Passant dans les allées je repère une bouteille de Château Pape Clément 1929 au niveau basse épaule qui ferait un bon candidat pour ce soir. Dans la case de rangement il y a deux bouteilles de ce vin. Elles ont des niveaux identiques. L'une des étiquettes est parfaite et l'autre illisible. J'ouvrirai ce soir la bouteille illisible en ayant fait une photo des deux qui servira de témoin. Dans la colonne de rangement des deux bordeaux, mais dans une autre case, il y a des Krug Grande Cuvée. J'en prélève une.

Lorsque je fais mes dîners il y a souvent des vins doux en fin de repas. Il arrive que les bouteilles ne soient pas complètement bues. Je garde ces fins de bouteilles pour nos agapes. Mon programme est bâti. Je rentre à la maison à 17 heures pour ouvrir les vins. Ma femme a tenu compte des vins pour cuisiner.

La bouteille dont le bouchon est tombé est un Aloxe-Corton Tête de Cuvée Domaine Rapet Père & Fils 1984. Je verse le vin dans une carafe et l'odeur est marquée par une sensible acidité. Il n'y a pas à proprement parler de nez de bouchon. J'ouvre ensuite le Château Pape Clément 1929 dont le bouchon de belle texture vient en se brisant mais vient entier. Le nez me paraît prometteur. Ce n'est pas forcément gagné, mais l'espoir est permis.

Lorsque mon fils arrive j'ouvre le **Champagne Krug Grande Cuvée à l'étiquette couleur olive**. Il s'agit de l'étiquette de la première commercialisation de la Grande Cuvée, qui faisait suite à la Private Cuvée. Sa période d'utilisation est de 1978 à 1983. Il y a donc dans cette bouteille des vins qui ont presque cinquante ans. Le bouchon se cisaille dans le goulot et je prélève le petit disque de bas de bouchon à l'aide d'un tirebouchon. Le pschitt est faible. Le vin dans le verre a une forte présence de bulles, et la couleur est celle d'un blé gorgé de soleil. Cette couleur est jeune. Le nez est extrêmement présent et pénétrant, d'une race rare. En bouche ce qui me saisit instantanément, c'est le fait d'être en

présence d'un champagne parfait. Il y a dans ce champagne une force de caractère et une sérénité qui impressionnent. L'image qui me vient est celle du sportif qui fait du saut à skis. Il est tout en haut du tremplin assis sur une planche et va s'élancer. Ce moment où il se lance, c'est exactement la détermination que représente ce champagne hors norme. Mon fils est subjugué et je le suis tout autant car nous buvons une forme parfaite du champagne. Il n'a pas d'âge et on ne peut pas imaginer qu'il pourrait progresser avec l'âge. Il est là, immanent, forme aboutie des ambitions de tous les vinificateurs de la Champagne.

Quand ma femme m'avait annoncé avoir pris une rilette fabriquée de façon traditionnelle, j'avais applaudi, car le gras est exactement ce qu'il faut pour exciter la bulle active de ce beau champagne.

Le plat est une souris d'agneau et un gratin dauphinois. Je sers l'**Aloxe-Corton Tête de Cuvée Domaine Rapet Père & Fils 1984**. Le nez est acide mais raconte de belles choses. En bouche, il n'y a pas d'acidité. Il y a un vin plutôt équilibré et cohérent, avec un léger goût de bouchon, mais à peine. Ce qui dissuade d'aller plus loin c'est qu'il n'excite pas notre intérêt. C'est un vin possible mais sans émotion.

Il est donc temps de passer au **Château Pape Clément 1929**. Sa couleur est belle, à peine tuilée, c'est-à-dire presque pas. Le nez est intense et profond marqué par la truffe. Pour la dégustation, nous allons nous démarquer mon fils et moi, car il va immédiatement adorer ce vin qu'il considère comme le plus grand qu'il ait bu au cours de cette année. Il est fasciné par sa truffe.

De mon côté, je ressens une très jolie attaque de vin plein, un milieu de bouche racé et c'est au niveau du finale que je ressens un peu de poussière et une certaine imprécision. Le vin évolue et je vais l'apprécier de plusieurs façons. J'étais encore un peu troublé par le finale quand soudain, comme en un flash, j'ai eu en un instant un Pape Clément parfait, éblouissant de cohérence. Et cet instant a été très court car le vin a perdu pour moi un peu de son charme tout en restant noble, car la structure de ce vin est celle d'un grand vin. Dans le dernier tiers de la bouteille, la densité du vin s'est renforcée, mais j'ai été aussi sensible à une certaine fatigue du vin, supportant moins bien son âge.

Je suis sans doute sévère car mon fils n'a pas cessé d'être conquis, et je ne peux pas le taxer de complaisance, tant nous partageons des vins du plus haut niveau. Le bilan est positif mais pas complet pour moi. Le vin a trouvé dans le gratin plus de complément que dans la souris d'agneau.

Nous allons passer maintenant aux fonds de bouteilles qui seront accompagnés de pâtisseries au chocolat. Le reste de la **Solera 1836** est toujours typé Madère, avec une fraîcheur rare et une immense complexité. Comment est-ce possible qu'après avoir été ouvert il y a plus d'un mois, il montre autant de saveurs complexes et raffinées ?

Le suivant est le vin sans étiquette bu avec mon ami Florent qui m'évoquait un **Pedro Ximenez des années 10** du vingtième siècle. Ce vin est marqué par un fort goût de café et a une vitalité à peine émoussée.

Le troisième vin est un **Xérès La Merced Solera Sherry semi-dulce Bobadilla** que j'avais daté comme probablement des années 60 mais qui pourrait être plus vieux, a gardé aussi beaucoup de charme. Les trois vins sont très différents dans leurs expressions. Mon fils comme moi préfère les vins dans l'ordre d'âge, le plus grand étant la Solera 1836, puis le Pedro Ximenez puis le Sherry. Il y a des complexités dans ces vins qui sont inimaginables.

Globalement le Krug est d'une essence supérieure à tous les autres vins de ce repas. Partager cette variété de vins avec mon fils est un immense plaisir.

Mon fils va repartir à Miami demain. Ma fille cadette nous rejoint pour ce dernier dîner annoncé léger. J'ouvre un **Champagne Comtes de Champagne Blanc de Blancs Taittinger 1985**. J'ai l'habitude d'ouvrir des champagnes âgés dont le bouchon s'extrait sans grand pschitt. N'ayant pas prévu de me méfier d'une explosion du bouchon, celui-ci m'échappe des mains et traverse la moitié de la pièce. Ma femme dit qu'on se croirait dans notre maison d'été, car il y a un côté très ludique à laisser les bouchons

de champagnes jeunes sauter jusqu'au milieu de la piscine. Ce soir, c'est une surprise et une belle surprise de voir un champagne de 34 ans avoir une bulle aussi énergique.

La couleur est claire et jolie. Le champagne a un goût assez surprenant. L'attaque est belle, le milieu de bouche est très fluide, voire aqueux, et le finale très romantique évoque aussi bien la poire que la pêche ou le miel. Ce champagne est un peu en dehors des pistes que nous explorons, bien qu'il soit un pur blanc de blancs. Mais il évolue en fonction de ce que nous mangeons et prend de l'ampleur sur des camemberts. Il est très romantique, tout en évocations subtiles et fluides. Il est passionnant à explorer.

Le **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1979** est un vin que je connais particulièrement car je l'ai déjà bu douze fois dans ce millésime et j'ai un faible pour lui. Le bouchon vient sans pschitt et le cylindre, très noir et gras, est devenu tronconique, dont le bas est plus étroit. Ceci ne devrait jamais arriver à cet âge. Il y a donc eu très probablement un accident de chaleur dans le stockage de ce vin avant que je ne l'acquière. En voyant le bouchon, j'ai peur que cela ait un impact négatif sur le vin. La couleur est nettement plus ambrée que celle du 1985, traduisant une maturité avancée. En bouche, aucun défaut n'est sensible. Au contraire. Le vin est racé et noble, complexe, très en affirmation. Nous avons ainsi deux champagnes très différents, le Comtes de Champagne romantique et en suggestions, et le Mumm René Lalou tout en conquête, se projetant en avant pour montrer ses complexités. Il y a en effet dans le 1979 une richesse extrême de complexités et une petite amertume bien agréable.

Je serais bien embarrassé de désigner un vainqueur car ces deux champagnes sont grands chacun dans son expression.

Amicales salutations de François Audouze