



wine-dinners

09 février 21

Bulletin 903 – François Audouze - 1

Déjeuner avec un ami dans la maison du sud, déjeuner chez notre boucher-traiteur préféré et déjeuner chez des amis du sud.



Ce **Châteauneuf-du-Pape Domaine Chante Perdrix Nicolet Frères 1978** est d'un millésime magnifique. Il a particulièrement brillé.

Un jeune ami âgé de 35 ans avait participé il y a treize ans à un repas chez Yvan Roux et avait été impressionné par les vins que j'avais apportés pour cette occasion. Il avait alors attrapé le virus des vins anciens et s'est mis à en acheter. Il vient aujourd'hui déjeuner dans notre maison du sud.

Après des journées de grand froid, inhabituel dans cette région, il fait tellement beau qu'en ce début janvier nous prendrons l'apéritif sur la terrasse. Il y aura du dos de saumon royal, du gouda au pesto, un magnifique saucisson et des chips de maïs au chili accompagnées de noix de macadamia. J'ai ouvert une heure avant de le servir un **Champagne Dom Pérignon 1966**. Le bouchon vient entier et pendant la montée, que je voulais très lente, je vois de fines bulles éclater le long du bouchon. Le cylindre est très droit et le bouchon est court. Quand je verse le champagne, aucune bulle n'apparaît. La couleur est ambrée. Le nez est très engageant.

En bouche je suis fasciné par le complexité du finale explosif. Ce champagne que je bois pour la 25^{ème} fois est celui que je préfère de la décennie des années 60. Il est au sommet de ce qui peut se faire pour un champagne ancien. Il est grand et c'est surtout sa complexité et sa fluidité qui nous fascinent. Mon ami qui n'a bu que de jeunes Dom Pérignon mesure à quel point ce 1966 offre plus de sensations que

Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com

l'excellent 2008 qu'il a bu récemment. Effet de l'âge ! L'accord le plus pertinent est avec le saucisson qui excite la vivacité du champagne.

Nous passons à table et sur du boudin blanc à la truffe, surmonté de fines tranches de truffe, le champagne est idéalement gastronomique. C'est avec de telles saveurs que l'on mesure à quel point ce 1966 est transcendantal.

Pour le poulet rôti servi avec des pommes de terre au four, j'ai ouvert de tôt matin un **Château Mouton-Rothschild 1970** dont l'étiquette a été personnalisée par Chagall. Le nez est intense et profond et dès la première gorgée je suis impressionné par la densité et la mâche de ce vin. Il est nettement supérieur à ce que j'attendais, jouant dans la cour des grands Mouton. Il a des accents de truffe et une mâche de charbon. Sa longueur est extrême. Sur un délicieux et doux saint-nectaire, le vin fait des prodiges.

Ma femme a préparé une crème au citron avec une petite touche de gelée de coquelicot pour adoucir un Kouign-Amann. Les deux accompagnent le reste du **Maury Mas Amiel 15 ans d'âge** bu lors du réveillon. Il a toujours une magnifique palette aromatique de pruneau et de café, toute en douceur.

Notre ami a particulièrement apprécié ces vins. Je sens que sa passion pour les vins anciens ne fera que s'amplifier.

Nous sommes invités par notre boucher fétiche qui propose dans ses échoppes une vaste gamme de produits de haute qualité. L'apéritif nous permet de goûter du jambon Pata Negra bien gras et délicieux, du pain à l'huile d'olive Guttiau, pain sarde, que l'on recouvre d'une préparation de crabe à l'huile d'olive, avec de la ciboulette et un zeste de citron ainsi que du jus de citron. Le **Champagne Amour de Deutz brut millésime 2008** est d'une jolie couleur claire, vif et intense, mais je trouve que sa longueur s'arrête un peu trop vite, ce qui ne l'empêche pas d'être agréable à boire.

Cédric a ouvert un **Côtes de Provence Point G de Château Gasqui 2004**. Il me le fait goûter et attend mon avis. Le nez est agréable et évoque les vins chauds des côtes méditerranéennes. En bouche, c'est chaud et agréable, bien balancé, mais pour mon goût, c'est un peu trop international, car on trouverait des saveurs identiques dans des vins d'Afrique du Sud, d'Australie ou du sud de l'Italie. Mais ça ne l'empêche pas d'être agréable.

J'ai apporté un **Chablis Grand Cru Moutonne, Domaine Long-Dépaquit 2002** mis en bouteille par la maison Albert Bichot. Sa robe est d'un or d'été, joyeux. En bouche, le fruit explose, riche et la complexité est extrême. C'est un vin magistral, fluide et rafraîchissant comme un torrent de montagne.

L'entrée est un spaghetti de calamar frais, pancetta basque, artichaut cru, poutargue et huile d'olive verte fruitée. Le plat est délicieux et le chablis est absolument adapté au plat. La symbiose est superbe.

Le plat suivant est une lotte rôtie, une réduction de rouget montée au beurre et des carottes fanes. Le chablis trouve une belle communion avec la chair idéalement très peu cuite de la lotte.

Ensuite, apparaissent des calamars farcis aux aubergines confites, de la pancetta et têtes de calamars, ail et échalotes. Le vin rouge se comporte bien avec ce plat mais on peut mesurer à quel point il est plus simple que le blanc. Le fromage Jort accompagne naturellement le chablis, mais le vin de Provence joue aussi le jeu.

J'ai apporté une bouteille de **Tokaji Eszencia Aszu 1988** qui titre 11,5° au goût de compote de pruneaux et de café, qui voisine avec une galette à la frangipane et avec de délicieux chocolats. Ce vin charmeur est d'une douceur enjôleuse et jouit d'une longueur infinie.

Cédric a travaillé pendant longtemps en cuisine aux côtés d'Yvan Roux et montre des qualités de cuisinier qui sont à signaler. Le Chablis Grand Cru Moutonne, Domaine Long-Dépaquit 2002 a montré qu'à 18 ans, il a une maturité parfaite et une vivacité exceptionnelle. On devrait boire plus souvent de grands chablis. Nos discussions joyeuses se sont prolongées fort tard dans l'après-midi.

Des amis qui ont participé depuis de longues années aux réveillons du Nouvel An et aux agapes du 15 août nous invitent à déjeuner chez eux. Notre amie est une cuisinière généreuse et talentueuse. L'apéritif est varié et copieux : carottes que l'on trempe dans une crème au thon, beignets, dés de saumon, tomates, saucisson, coquilles Saint-Jacques et de délicieuses petites tartines au fromage de chèvre posé sur une confiture de fruits rouges. J'en oublie sûrement.

Nous commençons par un **Champagne Dom Pérignon 2009** dont je trouve l'attaque amère. Certaines saveurs arrivent à atténuer l'amertume, mais le champagne que j'avais beaucoup apprécié, lorsqu'il est arrivé sur le marché, avant le 2008, ne me convainc pas aujourd'hui. Comme la bouteille est assez vite consommée, mon ami ouvre un **Champagne Dom Pérignon 2008** qui crée un saut qualitatif spectaculaire, fait d'un charme extrême associé à une belle puissance. Ce champagne sera une merveille dans vingt ans mais brille déjà.

L'entrée froide est un foie gras associé à des magrets de canard, une salade, des pignons de pin et des noix. La sauce vinaigrée et le plat s'associent au champagne de façon pertinente. C'est un régal.

Sur des foies de poulet rôtis, apparaît un **Château Mouton-Rothschild 1992**. Ce vin fait réviser toutes les idées reçues sur les petites années. J'avais bu il y a deux jours un Mouton 1970. La ressemblance entre les deux est spectaculaire, aussi bien en ce qui concerne la typicité que la puissance. Il y a la même mâche très riche. C'est un grand vin. Il est associé aussi aux coraux des coquilles Saint-Jacques et l'accord, très différent, est tout aussi pertinent.

Il y a quelques jours, préparant un futur repas, je vois une bouteille qui attire mon attention. C'est un **Châteauneuf-du-Pape Domaine Chante Perdrix Nicolet Frères 1978**. Son niveau impeccable et sa présentation générale m'ont fait penser que ce vin serait une pépite de très haut niveau. Je l'ai apporté pour ce repas et ouvert au moment de notre arrivée chez nos amis. Le bouchon d'une qualité exceptionnelle a libéré un parfum à se damner.

Sur une épaule d'agneau « oubliée » dans le four, c'est-à-dire cuite extrêmement longtemps, donc fondante, nous avons sursauté, mon ami et moi, tant le vin est miraculeux. Son charme est inouï, et la subtilité de ses complexités est infinie. 1978 est une année particulièrement réussie dans cette appellation et ce Chante Perdrix se situe, à mon avis, au niveau du légendaire Rayas 1978. Les petites pommes de terre ajoutent au plaisir. Si l'on essayait de définir le Châteauneuf idéal, on serait forcé de décrire ce vin-là. Il est totalement velours, doté d'un charme hors du commun. Le vin du Rhône accompagne aussi bien un saint-nectaire au crémeux envoûtant.

Pour une brioche aux fruits confits, mon ami ouvre un **Champagne Veuve Clicquot 2012** agréable mais un peu jeune à mon goût. Il promet.

Pour la galette des rois à la frangipane un **Rhum Rivière du Mât** est un bon compagnon qui appelle un cigare Romeo y Julieta de la Havane. C'est le troisième cigare que je fume depuis trente ans. Que de souvenirs sont revenus à la surface de ma mémoire.

Nous avons quitté nos amis après 20 heures, ce qui n'est pas banal pour un déjeuner qui démarre à midi et demi. Cela prouve que nous nous sentions bien et que nous avons beaucoup de choses à nous dire. Et le Châteauneuf a illuminé ce repas par sa perfection, ainsi que la cuisine de notre amie.

Amicales salutations de François Audouze