

De nombreux repas divers dans le sud, deux déjeuners au restaurant l'Aventure, apéritif avec un champagne de génie et traditionnel repas du 15 août qui sera compté comme 252^{ème} repas de wine-dinners.



Ce **Champagne Pierre Péters Les Chétillons blanc de blancs magnum 2002** nous a éblouis.

Un soir, sans prétexte particulier, j'ouvre un **Champagne Laurent-Perrier Grand Siècle sans année** récent. J'ai une inclination pour ce champagne élégant, très floral. Le champagne est subtil et agréable, mais il mériterait de vieillir vingt ans de plus.

Nous retournons au **restaurant l'Aventure** sur la plage près du port. La langouste que nous avons prise est absolument délicieuse, précédée de moules gourmandes. Le **Champagne Ruinart Brut sans année** est à peu près la seule option possible sur la chiche liste des vins. Il tient bien son rôle sur un tel repas, se montrant franc et direct.

Il y a bien longtemps que nous n'avons pas bu de vin rouge. Aussi, sur un dos de cabillaud annoncé, ce sera un rouge qui entrera en scène. Avant cela, l'apéritif avec de l'anchoïade, du fromage de tête et d'autres choses à grignoter est encadré par un **Champagne Dom Pérignon 1980**. A l'ouverture, le bouchon s'est cisailé et le morceau inférieur a été sorti grâce au tirebouchon. Un joli pschitt a signé son apparition. La couleur est très prononcée, d'or et de mangue. La bulle est active. Ce qui frappe c'est sa complexité. Ce champagne est large, solaire, fruité et il est porteur de bonheur. Il a la prestance d'un champagne plus vieux que 1980. C'est un très grand Dom Pérignon, qui montre, lorsque l'on pense au jeune Grand Siècle récent que nous avons bu il y a peu, à quel point l'âge est crucial pour développer la complexité et l'attrait des champagnes.

Le **Château Lynch-Bages Pauillac 1978** est un vin que j'adore. J'avais eu la chance de participer à une importante verticale de ce Pauillac, avec trente-six millésimes représentés et j'avais constaté, malgré la présence d'un très beau 1929 que la période d'excellence était pour moi de 1950 à 1962 dont le 1959 m'était apparu comme l'expression du Lynch-Bages parfait. Mais j'ai pour Lynch-Bages 1978 les yeux de Chimène. Et cette bouteille au niveau de haute épaule est conforme à ce que j'attendais.

Le vin est fort, évoquant le charbon et la truffe, il est intense et sa longueur est remarquable. L'accord avec le cabillaud est pertinent.

Une envie de vin rouge me prend une nouvelle fois après avoir bu un Lynch Bages 1978 superbe. Au hasard, je prends une bouteille de **Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes Paul Avril 1977**. J'ai une grande envie de découvrir ce qu'un vin du Rhône peut offrir en une année comme 1977 largement ignorée des amateurs.

J'ouvre la bouteille quatre heures avant. Je crois n'avoir jamais vu un bouchon se déchirer en une telle myriade de morceaux de liège. Comme je n'ai pas dans le sud des outils aussi performants qu'à Paris, le bouchon semble avoir été explosé par une mine, et il reste beaucoup de miettes dans la bouteille. L'explication me vient lorsque je glisse un doigt dans le goulot. Il devrait être cylindrique, mais il semble être devenu un cylindre « à la » Salvador Dali, lorsque ses montres deviennent molles. C'est l'irrégularité du goulot qui a déchiré le bouchon.

Une fois l'ouverture faite, le parfum me ravit. C'est le nez d'un grand Châteauneuf. Le vin est prometteur. A table, le parfum s'est encore élargi. En bouche, le vin est grandiose. Il est très complexe. Il a quelques accents de vins de Bourgogne et d'une certaine manière il me fait penser à un Rayas qui serait un peu plus massif que d'habitude. Il a la même noblesse que Rayas. Une fois de plus nous avons la démonstration qu'une petite année peut devenir grande après quatre décennies de vieillissement.

Pour l'apéritif, j'ai envie de goûter un **Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame magnum 2008** qui m'avait impressionné lorsque je l'avais bu à l'hôtel du Marc, siège de cette maison de champagne. Dans le contexte des vacances, les impressions ne sont pas les mêmes. Après avoir bu le séduisant Dom Pérignon 1980, la jeunesse du Veuve Clicquot me semble un handicap. Le champagne est plus fermé, comme une fleur avant le lever du soleil. Mais on sent bien que les qualités sont là. 2008 étant une très grande année, il faut laisser ce champagne en cave et ne l'ouvrir que dans dix ans. Il sera alors un des plus grands champagnes.

Nous recevons un ami qui vient nous apporter les vins de sa cave qui seront servis le 15 août, traditionnel repas où nous partageons des grands vins. Ce sera un apéritif dinatoire. Il reste du Veuve Clicquot La Grande Dame 2008 en magnum qui a gagné en ampleur depuis hier.

J'ouvre ensuite un **Champagne Pierre Péters Les Chétillons blanc de blancs magnum 2002**, et là, tout-à-coup, c'est comme si s'accomplissait ce que redoutaient les gaulois, le ciel vient de tomber sur ma tête. Tout en ce champagne est extraordinaire et phénoménal. J'ai l'impression de boire un des plus grands champagnes de ma vie. Dès le parfum, on est en face d'un champagne à la puissance infinie.

En bouche, il est floral avec d'infimes traces de menthe. Ses complexités sont inouïes. Et le champagne évolue. Son parfum a la puissance d'un Corton-Charlemagne de Jean-François Coche-Dury. Puis, ce champagne devient Meursault de Jean-François Coche-Dury, aussi bien au nez qu'en bouche. Ce champagne joue avec nos sens pour les bouleverser. On ne sait plus où l'on est mais ce dont on est sûr est que ce champagne est un chef d'œuvre. Nous restons muets, assommés par ce moment de perfection. Cet apéritif fut un grand moment.

Deux amis arrivent par avion pour participer aux traditionnelles festivités du 15 août. Ils ont apporté plusieurs vins qui seront bus pendant leur séjour ou au repas du 15 août. Selon la tradition, j'ouvre un grand champagne le jour de leur arrivée. C'est un **Champagne Dom Pérignon Magnum 1992**. Lorsque ce champagne est apparu, il n'a pas créé un grand enthousiasme car il succédait à 1990 et allait être suivi par 1996, sublime année. Or ce champagne est extrêmement plaisant car l'âge l'a embelli. Il a toutes les caractéristiques d'un grand Dom Pérignon même s'il n'a pas le côté glorieux des plus grandes années. Nous nous régalaons sur les préparations d'apéritif. Les fraises qui commencent toujours l'accord avec le champagne ne trouvent pas du tout d'écho avec le Dom Pérignon. Les plus beaux accords sont avec de l'houmous parsemé de grains de grenade, la mimollette, la poutargue et une rilette de canard.

Il se trouve que nous voulions pour le 15 août servir du Wagyu. Ma femme a trouvé un site internet belge qui propose de beaux morceaux de Wagyu. Nous en avons commandé deux fois 800 grammes,

livrés en temps et en heure et quelle ne fut pas notre surprise de voir dans le colis que le site marchand a ajouté 800 grammes de bœuf Angus. Quel beau cadeau !

Le dîner qui suit aura un programme très simple : ce sera cet Angus avec deux vins apportés par nos amis. Le **Harlequin Zymè Vénétie Celestino Gaspari 2011** est un vin de la région de Vérone, fait avec toutes les variétés de cépages qui existent dans cette région. La tache de coulure de vin qui semble avoir dégouliné sur l'étiquette est en fait une impression. Le vin est lourd, puissant, assez monolithique mais va s'épanouir au fil du temps.

A côté de lui il y a un **Vega Sicilia Unico 2009** au nez superbe, à la subtilité extrême et au charme fou. Il est évidemment mis en valeur par le côté rustique du vin italien. Les deux vins s'accordent bien avec la viande délicieuse cuite à la perfection. Le vin espagnol gagne du fait de son charme. Le Vega Sicilia Unico s'accorde aussi idéalement avec un camembert Jort, le roi des camemberts.

Une tarte aux quetsches n'a besoin d'aucun vin. Le séjour de nos amis commence bien.

Le lendemain de l'arrivée de nos amis, nous retournons une fois de plus au **restaurant L'Aventure** implanté directement sur la plage de sable. Les moules cuites au four et les langoustes sont toujours aussi bien préparés. Le **Champagne Ruinart Brut sans année** est la seule option possible et nous nous en contentons sans boudier notre plaisir. Le service est professionnel est attentif. Nous ne nous lassons pas de cet intelligent restaurant.

Depuis une quinzaine d'années, le dîner du 15 août est un point culminant gastronomique de notre été. Deux amis ayant déménagé à plus d'une centaine de kilomètres, j'ai estimé plus prudent de faire ce repas non pas à dîner mais à déjeuner. Nous serons six dont cinq qui boivent du vin.

La mise au point du menu de ce repas ayant donné lieu à tellement de soins et fut une telle réussite qu'il me paraît justifié que ce repas soit compté comme un des repas de wine-dinners. Ce sera donc le 252^{ème} repas.

Le repas va commencer après l'apéritif par un foie gras composé par ma femme, avec des gouttes de Porto Quinta do Noval 1964 et des gouttes d'un cognac millésimé 1925. Il y aura ensuite des langoustines cuites à la seconde près, avec une goutte d'huile d'olive associée à une trace de mandarine.

Le clou du repas sera le bœuf Wagyu qui accompagnera trois vins rouges. Du fromage suivra et le dessert sera une tarte Tatin. Le choix des plats a influencé le choix des vins mais l'inverse s'est produit en de nombreuses occasions.

Le matin du 15 août, à 8 heures commence la séance d'ouverture des vins. Le Bâtard-Montrachet Domaine Leflaive 2002 a un nez relativement fermé mais devrait s'épanouir. L'ami qui a apporté le Château Latour sans étiquette et de niveau entre mi et basse épaule avait suggéré qu'il s'agisse d'un 1972. En fait, en scrutant la capsule du Latour qui a toujours le millésime – belle tradition – on peut deviner 1953 et le bouchon de belle qualité confirme 1953. Le nez est lui aussi un peu fermé mais l'on sent un vin riche.

Le niveau dans le goulot de la Côte-Rôtie La Mouline 1984 est impressionnant, si proche du bouchon. Le nez du vin est subtil et délicat. A l'inverse, le nez du Penfolds Grange 1991 au niveau aussi exceptionnel est une bombe olfactive. Le nez de l'Yquem 2004 est d'un charme fou.

Un peu après 9 heures les vins sont ouverts et il me semble opportun d'ouvrir dès maintenant le magnum de champagne Salon 1999, dont le bouchon a failli m'échapper des mains, tant sa force d'explosion est grande. Le Champagne Initial Jacques Selosse dégorgé le 22 septembre 2011 est le seul vin que j'ai ouvert à 11 heures.

Je me félicite d'avoir deux armoires à vins qui permettent de garder à bonne température les vins ouverts, 15 ° pour les vins rouges et les sauternes et 8 ° pour les vins blancs et champagnes. C'est absolument indispensable de garder les vins ainsi car nous sommes en pleine canicule avec un soleil étouffant. Il faut donc servir les verres et vite remettre les bouteilles au frais.

L'apéritif commence selon un tout nouveau rite : manger une ou deux fraises puis boire le champagne. Avec le **Champagne Salon magnum 1999** cela marche à la perfection car le champagne s'imprègne

de la fraîcheur de la fraise, alors qu'à mon grand étonnement, cela n'avait pas marché avec le magnum de Dom Pérignon 1992. Viennent ensuite des anchois, des sardines, de la poutargue, du jambon Jabugo, une crème d'artichaut tartinée sur du pain, une anchoïade, des chips à la truffe et une originale combinaison de burrata avec des coquilles Saint-Jacques crues. Ce qui est fascinant, c'est de voir l'adaptabilité du Salon, à l'aise sur toutes les saveurs. C'est un champagne encore jeune mais très solide et qui deviendra dans vingt ans une référence de Salon. Il avait commencé sa vie dans une timide discrétion et depuis il a acquis sérénité et solidité. C'est un grand champagne.

Avec le foie gras, le **Champagne Initial Jacques Selosse dégorgé le 22 septembre 2011** montre une personnalité affirmée. Très typé il me plaît beaucoup et je le consacrerai dans mes votes. Avec le foie gras si doux il s'exprime de façon tonitruante. Il a acquis une maturité idéale et son expression est digne des meilleurs champagnes de Selosse, et le délai de dix ans entre dégorgement et dégustation me semble idéal.

Les langoustines sont idéalement cuites, à la seconde près et nous pensons tous que ma femme a réalisé un plat qui vaut trois étoiles. Une goutte d'huile parfumée de mandarine ajoute une petite touche qui colle parfaitement avec le **Bâtard-Montrachet Domaine Leflaive 2002**. Au premier abord le vin est marqué par un goût de bouchon, qui ne se retrouve pas en bouche. Et ce nez de bouchon va disparaître très vite. Le vin est large, opulent, de belle mâche. J'ai un faible pour les Bâtard-Montrachet que je trouve guerriers. Le plat est absolument divin.

Nous avons acheté sur internet en Belgique deux fois 800 grammes de Wagyu. Ils seront servis en deux fois. Trois vins vont les accompagner. Le **Château Latour 1953** a toutes les caractéristiques d'un Latour, avec cette profondeur, cette droiture et un côté incisif. Il est agréable, mais il a un peu souffert de la perte de volume dans la bouteille. Il est agréable mais n'est pas totalement grand.

La **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1984** est d'une couleur clairette. Le vin est tout en douceur, charmant et élégant. Ceux qui feraient des réserves sur le millésime 1984 en seront pour leurs frais, car cette Mouline est le compagnon idéal du Wagyu. L'osmose est parfaite et c'est ce qui pèsera dans la balance au moment des votes.

Le **Penfolds Grange 1991** est une bombe olfactive d'une puissance infinie. J'adore un tel vin extrême qui va encore plus loin que Vega Sicilia Unico dans la richesse. Ce vin me passionne. C'est une réussite dans la richesse. Il sera mon chou mais il est évident qu'il joue sa partition sans se soucier du Wagyu. Il vit sa vie, parade, alors que La Mouline s'ajuste à la superbe viande fondante qui collaborerait avec beaucoup d'autres vins, dont des blancs et des liquoreux.

Les vins rouges s'accommodent maintenant de fromages divers dont un camembert Jort fait pour le vin australien et de divers chèvres plus amis du bordeaux.

La tarte Tatin accompagne un beau **Château d'Yquem 2004** à la robe encore jeune, et l'on s'aperçoit que le choix d'un jeune Yquem est judicieux, car l'Yquem 1989 qui aurait pu être choisi aurait écrasé la tarte de sa puissance. L'Yquem 2004 me semble promis à un bel avenir.

Nous sommes tous aux anges, tant les accords ont été d'une pertinence totale. Nous sommes ravis de la qualité du Wagyu, qui nous poussera à en recommander.

Il est temps de voter. La Mouline Guigal 1984 a eu trois votes de premier et le Penfolds Grange 1991 deux places de premier.

Le classement final des cinq votants est : **1 – Mouline 1984, 2 – Penfolds 1991, 3 – Yquem 2004, 4 Latour 1953, 5 – Initial Selosse, 6 – Bâtard-Montrachet 2002.**

Mon classement est : **1 – Penfolds 1991, 2 – Initial Selosse, 3 – Mouline 1984, 4 – Salon 1999, 5 – Yquem 2004.**

Amicales salutations de François Audouze