



wine-dinners

Deuxième réveillon de Noël, déjeuners et dîners impromptus dans le sud précédant la Saint Sylvestre.



Cet **Hermitage Jean-Louis Chave 1985** est au sommet de son art. Il est raconté dans ce bulletin

Le **réveillon de Noël** sera ce soir le 24 décembre. Nous serons huit, ma femme, mes deux filles, leurs quatre enfants et moi. Il n'y aura que quatre buveurs. Nous attendons nos invités vers 18h00. C'est donc dès 14 heures que je commence les ouvertures des vins. Je commence par les champagnes.

Le bouchon du Moët & Chandon Brut Impérial 1980 a failli me sauter des mains tant la pression du gaz a créé un pschitt étonnamment puissant. Le bouchon est beau et de belle qualité. Le parfum est idéal, généreux, large et conquérant.

Le bouchon du Dom Pérignon 1980 se brise à la torsion et la lunule restée dans le goulot est retirée au tirebouchon. On voit que la qualité du liège est moins belle que celle du Moët. Le parfum est plus discret, subtil, prometteur lui aussi mais sur un registre plus calme.

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

Le Mouton-Rothschild 1967 a un niveau entre mi-épaule et basse épaule et la capsule a été abîmée ce qui peut expliquer la perte de volume. Le bouchon est un peu gras et noir sur une bonne partie de son cylindre. En sentant le vin j'éprouve un sentiment très positif. Le vin offre un nez précis, noble et élégant. Nous devrions boire un grand vin.

Le Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1963 a un niveau très acceptable pour les vins de la Romanée Conti de cette époque à environ huit à dix centimètres sous le bouchon. Lorsque j'enlève la capsule, je vois un tas de poussière noire sur le haut du bouchon, ce qui m'étonne toujours. Comment le bouchon a-t-il pu exsuder toute cette poussière qui sent la terre et une poussière peu amène ? Un tel phénomène se voit très souvent sur les vins du Domaine de plus de cinquante ans. Le bouchon n'est noir que sur un quart de sa longueur, bouchon de belle qualité. Le parfum de ce vin est un miracle. Je suis tellement heureux de trouver tout ce que j'aime dans les vins de la Romanée-Conti, la rose et le sel mais poussés ici à un paroxysme de perfection. Quel bonheur. J'ai toutes les raisons d'être heureux.

Tout le monde est présent à 18 heures. Les nombreux cadeaux sont dispersés sous le sapin. Nous commençons l'apéritif devant la cheminée qui crépite avec le **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1980**. Sa couleur est particulièrement claire pour un champagne de 42 ans. Son parfum est généreux, large et gourmand et en bouche c'est un rayon de soleil. Voilà un champagne si agréable à boire que tous les amateurs de vins en feraient leur ordinaire, tant il est bon. La tarte à l'oignon est idéale car l'oignon est presque sucré ce qui excite la douceur du champagne. L'accord est un régal.

L'apéritif fait un intermède pour la distribution des cadeaux. Je suis toujours étonné de voir à quel point mes petits-enfants sont au courant de ce qui fait la mode. Le pull, la chaussure, le parfum qu'il faut avoir leur est offert par un membre de la famille. Et ce ne sont que des « oh » et des « ah » pour consacrer la justesse des choix des cadeaux. Tout le monde est heureux.

L'apéritif reprend sur des chips à la truffe et une autre tarte à l'oignon, avec le **Champagne Dom Pérignon 1980**. Les deux 1980 sont totalement différents. Le nez du second est beaucoup plus discret et le vin est plus subtil, plus raffiné, plus complexe. Mais s'il est grand, il n'entraîne pas dans une farandole de plaisir.

Le Dom Pérignon va accompagner une pomme de terre à la crème et à la truffe et créer un accord magnifique. On avait annoncé que la truffe noire 2022 ne serait pas exceptionnelle, du moins c'est ce que j'avais cru entendre, mais cette truffe offerte par mon fils non présent est une merveille et le Dom Pérignon devient divin.

Nous allons nous partager en deux camps, ceux qui préfèrent le Moët et ceux qui adoptent le Dom Pérignon. Je suis dans le camp des partisans du Brut Impérial. Je voulais mettre ensemble ces deux 1980 pour voir s'ils sont proches ou lointains. Je n'imaginai pas qu'ils puissent être aussi différents.

Ma femme qui cuisinait depuis deux jours et avait fait cuire à feu doux un gigot d'agneau dans un bouillon de légumes le sert maintenant. La chair est fondante. Mes filles s'émerveillent devant le **Château Mouton-Rothschild 1967** qui a un parfum précis et noble et une bouche d'une grande distinction. C'est un grand vin qui justifie le classement de premier grand cru classé qu'il n'obtiendra que six ans après ce millésime. Le vin est grand, raffiné, noble, riche et profond. Mes filles l'adorent.

J'ai tout fait pour retarder le plus possible le moment de servir le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1963** car il aurait fait de l'ombre au Bordeaux. Lorsque je le sers, c'est une explosion de bonheur. Mes filles sont conquises. Ce vin est magique. Le nez est intense, de sel et de rose clairement signifiés. En bouche c'est un festival de complexités. Ce vin a un charme inouï, imprégnant tant il est fort. Je me régale et mes filles aussi. Et l'on voit que l'on peut adorer un grand Bordeaux comme ce Mouton d'une année assez calme mais qui a trouvé un très bel équilibre, et passer ensuite à un vin qui emmène sur une stratosphère gustative.

Mes deux filles ont préféré ce 1963 au 1969 que nous avons goûté il y a cinq jours avec mon fils. Je n'ai pas le même avis, car même si le charme de ce 1963 est irréel (qui l'aurait cru de cette année), le 1969 a une charpente et une solidité qui en font un vin d'une performance un peu plus aboutie.

Les deux rouges ont pu briller selon les fromages qui ont été présents, brie à la truffe, saint-nectaire, camembert et autres.

Le dessert est de poires crues coupées en deux et recouvertes de chocolat. J'ai servi le reste du **Porto Ferreira 1815** que j'avais ouvert il y a quelque temps. Ce porto m'est apparu plus ancien que ce que j'avais ressenti la première fois, mais on est loin des 207 ans annoncés sur l'étiquette. Le Porto est bon mais assez conventionnel, sans grande émotion.

Mon classement des vins de ce soir est : **1 – Richebourg 1963, 2 – Moët 1980, 3 - Mouton 1967, 4 – Dom Pérignon 1980**. Tous ont été d'un charme passionnant.

Ce deuxième réveillon de Noël, comme le premier avec mon fils, a été un grand moment de joie familiale.

Deux jours avant la Saint-Sylvestre des amis nous rejoignent dans notre **maison du sud**. Selon une tradition bien établie, j'ouvre un champagne Salon, champagne de bienvenue. Sur la table du salon il y a des chips à la truffe, un tarama à la truffe d'été et des anchois. Le **Champagne Salon 2006** a un bouchon qui vient avec effort mais ne résiste pas comme ceux de certains millésimes comme le 1997. Immédiatement on est conquis par ce champagne clair et limpide, fluide et plaisant. L'image qui me vient est celle d'une automobile Bentley. Ce véhicule est classé haut dans la hiérarchie et se caractérise par un grand confort. Le Salon se ressent de la même façon, grand et confortable. Il met à l'aise celui qui le boit qui n'a pas à se poser la moindre question : il est là, présent, et on en jouit.

Pour le déjeuner dont le plat principal est un cœur de saumon de Kaviari, il faut un vin blanc. J'ai choisi en cave un vin qui m'intrigue : **Vray Pinot Chardonnay Le Roy négociant Appellation Bourgogne Contrôlée 1966** dont l'étiquette a été imprimée pour un distributeur italien. Le niveau est très haut pour cet âge et la couleur vue à travers le verre de la bouteille est très foncée. Le vin serait-il madérisé ? La question est assez légitime. J'ouvre le vin deux heures avant le repas. Le bouchon est de belle qualité. Le parfum est engageant, vieux bien sûr, mais acceptable.

Au moment du service la couleur dans le verre est plus claire qu'elle ne l'est dans la bouteille. Je me dis qu'il faut boire ce vin comme il se présente et non pas comme on aimerait qu'il fût. Et lorsque l'on choisit cette voie, on se rend compte que le vin est agréable. Son nez discret est avenant, l'attaque en bouche est un peu fermée et sèche, le milieu de bouche est large et ensoleillé, l'âge étant marqué mais pas trop, et tout se joue dans le finale, long, complexe et joyeux. L'accord est meilleur sur du pain et du beurre que sur le saumon lui-même, bien qu'acceptable, mais ce qui compte c'est que ce vin soit agréable et gentilment complexe, alors qu'il ne s'agit que d'un Bourgogne générique.

Ce vin aurait probablement rebuté de nombreux amateurs parce qu'ils auraient eu des attentes qu'il ne fallait pas avoir. Sur un camembert Jort affiné idéalement, le vin a trouvé un bel accord. Ce déjeuner nous a plu.

Le soir, l'apéritif se prend avec un Pata Negra Belota Belota extrêmement gras et goûteux, avec la deuxième moitié du champagne Salon 2006. Il a gagné beaucoup en largeur et devient plus glorieux. Il est, pour un champagne jeune, au sommet de son art et le gras du jambon l'épanouit.

Le plat principal sera des pommes de terre bio à la mayonnaise accompagnées d'anguilles fumées. J'ai choisi un vin qui a une certaine valeur affective. Pendant des années j'ai accompagné les vigneronns de l'association Rhône Vignobles dans leur démarche de curiosité envers les vins anciens. Nous avons fait des dîners mémorables avec des vins que j'avais apportés, ainsi qu'un caviste lyonnais. Et en fin de ces belles réunions des vigneronns m'offraient de leurs vins. Le **Cairanne Domaine Bruno et Vincent Delubac Côtes du Rhône Villages 2014** fait partie de ces cadeaux amicaux. Je l'avais ouvert avant midi pour le cas où le « Vray Pinot Chardonnay » eût été défaillant.

Ce vin est une très agréable surprise. Il est franc, précis et extrêmement bien fait. Fluide, plaisant, on sent qu'il profite bien de son âge, et qu'il a atteint un optimum, mais qu'il saura vieillir calmement. Il est beaucoup plus élégant que ce qu'on attendrait d'un vin « Villages ». C'est une heureuse rencontre.

Nous avons décidé que la veille de la Saint-Sylvestre serait « à l'eau ». Au déjeuner, nous avons tenu promesse. L'après-midi se passe et vers 18 heures je lance : voulez-vous que l'on boive le champagne que vous avez apporté. C'est un **Champagne Substance Jacques Selosse dégorgé en octobre 2020**. Immédiatement la cuisine bruisse de toute part. Un Pata Negra est ouvert, les anchois reviennent sur table ainsi que les chips et ma femme coupe de fines tranches de truffes que l'on va étaler sur du pain et du beurre.

Sur les tartines de truffe le champagne viril, puissant, devient doux comme le tigre admonesté par son dresseur. Le Selosse est fou de complexité, fonçant comme un taureau de combat, mais sait, en même temps, comme dirait notre Président, se montrer subtil et amène.

Ma femme avait prévu pour le repas une brouillade d'œufs à la truffe et un butternut. La brouillade me fait lancer une idée : que diriez-vous si j'allais chercher en cave un Substance dégorgé en 2013, pour que nous comparions les deux ? Chacun avait en tête nos promesses de ne pas boire et l'hésitation fut longue. Mais l'envie l'emporta.

Le champagne pris en cave n'était pas assez froid aussi avons-nous attendu avant de passer à table. A l'ouverture, le bouchon m'a résisté de longues minutes car je ne voulais pas qu'il se brise à la torsion. Il est beaucoup plus long que celui dégorgé en 2020 ce qui explique sa résistance.

Suffisamment refroidi je sers le **Champagne Substance Jacques Selosse dégorgé en juillet 2013**. Sa couleur est à peine plus ambrée et sa bulle est active, le champagne ayant fait un pschitt significatif à l'ouverture.

Immédiatement nous sommes éblouis comme d'une divine apparition. Le parfum du 2013 est envoûtant, subtil et caressant. En bouche, le vin est large élégant tout de grâce. Quel grand champagne. Il a même des évocations florales raffinées.

Et ce qui est intéressant, c'est que les deux champagnes se valorisent l'un l'autre. Le 2020 devient plus affirmé, plus convaincant et le 2013 est d'un charme infini, comme une déclaration d'amour courtois.

Et les deux champagnes brillent avec la brouillade ou avec le butternut, chacun à sa façon. Nous sommes sur un petit nuage de félicité.

Ce qui reste d'un délicieux camembert Jort brille avec le 2013. Nous sommes aux anges.

Lorsque nous nous sommes quittés pour aller dormir, je suis resté au salon, heureux et pensif, fier d'avoir provoqué un événement impromptu, porteur d'un bonheur d'autant plus grand qu'il n'était pas attendu.

Amicales salutations de François Audouze