



wine-dinners

Le grand repas du 15 août dans le sud, couscous et vin américain, apéritif au champagne, déjeuner au champagne et déjeuner avec un grand collectionneur de vins.



Le **Richebourg Anne Gros 1996** est brillant. Il est raconté dans ce bulletin

Le grand **repas du 15 août** est un moment extrêmement important de notre vie dans le sud. Nous sommes dans un lieu paradisiaque au bord de la mer et nous recevons des amis fidèles. Nous serons neuf car ma fille aînée vient juste d'arriver pour ce déjeuner. Ma femme mijote des plats dont elle a le secret, je cherche dans ma cave des vins qui composeront un voyage cohérent et nous échangeons mille fois nos idées pour composer le programme final.

La veille du déjeuner, vers 21 h, j'ouvre les deux magnums de champagne pour qu'ils aient le temps de s'élargir, ainsi que le jeune Clos de Tart pour la même raison.

Le lendemain matin, jour de l'événement, j'ouvre dès 9 h les autres vins. Tous les bouchons viennent entiers, il faut dire qu'il s'agit de vins jeunes, et les parfums semblent prometteurs. Les vins seront servis en groupes de deux, sauf le dernier vin liqueux.

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)

L'apéritif consiste en des brioches toastées revêtues de filets d'anchois, en jambon ibérique, lomo et saucisson bien français. S'ajoutent de la poutargue, du gouda au pesto, et mille autres choses. Le **Champagne Veuve-Clicquot la Grande Dame magnum 2008** a un parfum particulièrement entraînant et en bouche c'est une merveille d'élégance et de subtilité. Quel beau champagne.

J'attendais que le **Champagne Dom Pérignon magnum 2008** marque un saut gustatif du fait de sa personnalité, mais pas du tout. Il paraît plus massif et plus rustre que le Veuve-Clicquot. Cela m'étonne. Mais un bout de longues minutes, et surtout sur le Pata Negra bien gras, le Dom Pérignon va se réveiller en un temps record et redevenir ce que j'attendais. Finalement on peut les mettre au même niveau l'un élégant, subtil et délicat, l'autre puissant incisif et conquérant.

Mais j'ai quand même été frappé par la délicatesse du Veuve Clicquot. Les deux champagnes gagneront en vieillissant.

Le **Château Haut-Brion blanc 1978** est associé à des coquilles Saint-Jacques marinées au saké et c'est une merveille. Je crois que j'ai rarement bu un Haut-Brion blanc aussi grand que celui-ci. Il a tout pour lui, racé, brillant, noble, vif et expressif. Une merveille. C'est un 'PAME' comme je disais il y a bien longtemps (performed above my expectation).

Le **Montrachet Louis Jadot 1979** est un vin parfait. Il impressionne par sa complétude (mot que je trouve assez laid alors que plénitude est beau). Il forme avec les pommes de terre à la crème et truffe d'été un accord purement fusionnel. On boit et on mange deux saveurs imbriquées. C'est magique. Nous sommes tous subjugués que les deux vins blancs soient aussi parfaits et que les accords soient aussi pertinents.

Les deux blancs sont si disparates qu'il est difficile de les hiérarchiser. Nous le ferons en fin de repas au classement final la balance penchant mais de très peu du côté du bourguignon. J'ai classé le Montrachet devant le Haut-Brion mais la plus belle surprise pour moi est ce diabolique Haut-Brion.

Un quasi de veau accueille deux vins rouges. Le **Clos de Tart 2008**, que j'ai choisi pour sa jeunesse est une bombe de fruit. Quel vin énergique fou de fraîcheur. C'est un cheval sauvage, fou et indomptable.

Le **Clos de Vougeot Méo-Camuzet 2001** est une pure merveille, dans un état de complétude (décidément) aussi brillant que le Montrachet. Il est riche, complet, plein en bouche et brillant. Il sera le vainqueur.

Pour les fromages, j'ai choisi deux vins du Rhône. Le **Châteauneuf-du-Pape Domaine du Pégau 2007** est archétypal. C'est la garrigue la plus pure. Le vin est accueillant, sympathique et presque romantique. L'année est belle pour le Rhône et ce vin de Laurence Féraud, joyeux, séduit nos cœurs.

La **Côte Rôtie La Turque Guigal 2007** est une bombe explosive. Quelle richesse ! Mais cette surpuissance nuit un peu à l'émotion. On préfère le plus champêtre des deux. Bien sûr il s'agit de deux grands vins, mais le Pégau parle plus à nos cœurs.

En trinquant avec le **Château d'Yquem 1990** nous avons une pensée émue pour Alexandre de Lur Saluces qui vient de nous quitter il y a peu de jours. Ce grand homme raffiné, visionnaire, a fait beaucoup pour la renommée d'Yquem, de Fargues, des sauternes et des vins de Bordeaux, ainsi que des produits de la terre de sa belle région.

Le 1990 est dans un état d'équilibre absolu. Les sauternes quand ils sont grands, n'ont pas le moindre défaut. Sur une tarte aux mirabelles, l'accord s'est trouvé en grâce et délicatesse.

Il y avait de telles merveilles que des amis nous ont demandé que l'on vote. Nous sommes huit votants. Quatre vins ont eu des votes de premier, et chacun en a eu deux : Château Haut-Brion blanc 1978, Montrachet Louis Jadot 1979, Clos de Vougeot Méo Camuzet 2001, Château d'Yquem 1990.

Le Clos de Vougeot Méo Camuzet 2001 est le seul qui a eu des votes des huit convives votant, ce qui lui permet de terminer premier.

Le vote du groupe est : 1 - Clos de Vougeot Méo Camuzet 2001, 2 - Montrachet Louis Jadot 1979, 3 - Château Haut-Brion blanc 1978, 4 - Château d'Yquem 1990, 5 - Clos de Tart 2008, 6 - Châteauneuf du Pape Domaine du Pégau 2007.

Mon vote est : 1 - Clos de Vougeot Méo Camuzet 2001, 2 - Montrachet Louis Jadot 1979, 3 - Château Haut-Brion blanc 1978, 4 - Châteauneuf du Pape Domaine du Pégau 2007, 5 - Château d'Yquem 1990.

Le choix des vins a été apprécié de tous. Les accords mets et vins ont été réussis. What Else ! Que demander de plus ? Ce repas que nous faisons depuis près de quinze ans est un des moments forts de notre été dans le sud.

Avec mon frère nous allons partager un couscous. Il avait, dans une récente discussion critiqué les vins californiens. Je n'avais pas répondu à sa réflexion et l'idée m'est venue de servir à l'aveugle un vin californien. Le **Ridge Monte Bello 1994** a été ouvert quatre heures avant le dîner. Le bouchon au liège très peu dense est collé au goulot. Quand je plante le tirebouchon, il déchire le bouchon. Quelle que soit l'inclinaison du tirebouchon ou de la longue mèche, le bouchon reste collé et je retire des miettes. Alors la seule solution est de déchirer des petits morceaux de liège. Si j'avais eu le tirebouchon Durand, qui combine un tirebouchon et un bilame, il aurait été l'outil idéal. J'ai déchiré et déchiré et fort heureusement aucun morceau de liège n'est tombé dans le vin. Je sens et l'odeur est peu avenante, marquée par des signes d'acidité. Nous verrons.

Fort heureusement au moment de servir, l'acidité a disparu et le vin a un joli parfum, riche et conquérant. Je verse le vin. Avec l'agneau du couscous l'accord est parfait. Le vin est plein, riche. Mon frère dit que ce n'est ni un bordeaux ni un Bourgogne et s'oriente vers les vins de Provence. Quand je lui dis qu'il s'agit d'un vin californien, il convient sans hésiter que ses propos récents n'étaient pas adaptés à un vin de cette qualité. Plus le temps passait et plus des notes de garrigues apparaissaient, suggérées aussi par les épices du couscous, ce qui rendait pertinente la piste que mon frère avait avancée. Ce Ridge Monte Bello 1994 est un grand vin américain, peut-être pas le plus complexe, mais franc, joyeux et puissant.

Nous l'avons essayé sur un camembert Jort et l'accord fut pertinent. Une belle expérience.

Apéritif avec des amis. Les ingrédients sont habituels, sauf une caillette d'une qualité exceptionnelle. Le **Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame magnum 2008** est le même que celui du repas du 15 août. Il est grand, mais n'a pas le charme que j'avais ressenti lors de ce repas. La raison pourrait être que le précédent avait été ouvert 15 heures avant alors que celui-ci a été ouvert seulement une heure avant. Des champagnes aussi jeunes et d'un format magnum demanderaient une ouverture très en amont du service.

Un ami, **Alexandre Bader**, est l'homme qui vante les mérites des champagnes Billecart-Salmon à la terre entière. Comme Olivier Krug et quelques autres, il est un serial globetrotter. L'occasion se présente de prendre l'apéritif dans ma maison d'été. Je choisis d'ouvrir un **Champagne Krug Grande Cuvée étiquette crème** qui est le deuxième plus ancien des Grande Cuvée apparues dans les années 70 pour remplacer les Private Cuvée. Ce champagne est composé de champagnes de nombreuses années dont beaucoup des années 70.

Il n'y a pas eu de pschitt à l'ouverture, mais la bulle existe. La couleur est orangée d'or. Le champagne est d'une complexité infinie, d'une acidité pimpante et d'une énergie sans pareille. Sa palette de saveurs est kaléidoscopique, offrant à chaque gorgée des saveurs nouvelles, riches, cinglantes. Un régal et Alexandre est sous le charme de ce champagne aux mille émotions. C'est avec une rilette que le vin est joyeux. Il est plus classique sur du jambon espagnol et trouve une vivacité vibrante sur un camembert Jort.

Nous avons bavardé de nos passions. Ce court apéritif impromptu fut très amical.

Après la visite d'Alexandre Bader, j'ai la curiosité d'ouvrir le cadeau que j'avais reçu, un **Champagne Billecart-Salmon Brut rosé**. Comme d'autres maisons, Billecart a mis un code sur l'étiquette du dos

**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)**

et en l'écrivant sur un site on obtient les informations suivantes : vendange la plus récente 2019, vendange la plus ancienne 2014, avec 57% de vins de l'année de base et 43% de vins de réserve. Le champagne est fait de 33% de pinot noir, 43% de chardonnay et 24% de pinot meunier. J'avoue que j'ai assez mauvaise grâce à aller sur internet pour avoir ces renseignements. Et bien qu'étant un homme de chiffres, je trouve dans ces informations un peu de « tue l'amour ». Mais cela existe et peut intéresser certains.

Nous déjeunons avec une amie de ma femme qui a fait un poulet tout simple. A l'apéritif, gouda au pesto, jambon Belota, des fins gâteaux comme des hosties, poutargue et un peu de camembert Jort.

Le pschitt avait été dynamique, la couleur est d'un rose clair virginal. Et le goût est aussi virginal, tout en douceur et retenue. Il n'est pas très long et à mon goût il faudrait l'attendre au moins cinq ans pour qu'il gagne en largeur. Il a plu à notre invitée ce qui est le plus important.

Un ami de longue date, grand collectionneur de vins, vient avec son épouse déjeuner dans notre maison du sud. Choisir des vins qu'il n'a probablement pas bus est un exercice excitant. Pour l'apéritif nous aurons une caillette et du pâté en croûte, le plat principal sera un navarin d'agneau aux petits légumes suivi d'un épaisse et nous finirons par un gâteau au citron meringué. La viande a mijoté dès la veille avec un soupçon d'Yquem.

De bon matin j'ouvre le Richebourg Anne Gros 1996. Le parfum est très féminin, alors que cet adjectif ne s'emploie quasiment jamais pour décrire un Richebourg. Le Heidsieck Monopole Cuvée Diamant Brut Bleu 1975 s'ouvre sans qu'apparaisse le moindre pschitt. Le nez est expressif.

Lorsque je veux tirer le bouchon du Piper-Heidsieck rosé 1975, je vois que de fines bulles sortent doucement du goulot. C'est un signe qui me plaît.

Les amis arrivent. Le **Champagne Heidsieck Monopole Cuvée Diamant Brut Bleu 1975** laisse voir de fines bulles quand on le sert. La couleur est d'un orange doré. Dès la première gorgée on ressent la majesté d'un grand champagne ancien. Il offre des myriades de fruits et même des accents floraux. Il est magique car les saveurs virevoltent. L'accord avec la caillette est idéal. Ce champagne me séduit au plus haut point.

Le **Richebourg Anne Gros 1996** a un nez beaucoup plus imposant qu'à l'ouverture. En bouche il est puissant, tonique, rond et accompli. Ce qui fait son charme, c'est sa cohérence. Il est généreux et je sens quand même un peu de féminité dans ce grand vin comme je l'avais senti au nez à l'ouverture. C'est avec l'épaisse de forte personnalité que le vin accepte le combat, pour un accord divin.

Pour la tarte au citron meringuée le **Champagne Piper-Heidsieck rosé 1975** est le compagnon idéal du fait de sa forte acidité. Un vin de dessert n'aurait jamais convenu. Ce rosé de couleur très marquée est puissant et n'a pas d'âge. Il est fort, impressionnant et brille au contact de la tarte.

Je suis très embarrassé pour désigner un vainqueur parmi ces trois vins. Le champagne Diamant Bleu est l'idéal du champagne ancien fruité. Le Richebourg est d'un total accomplissement. Alors, comme j'ai plus souvent l'occasion de boire de grands champagnes à maturité, mon classement sera : **1 – Richebourg 1996, 2 – Diamant Bleu 1975, 3 – Rosé 1975.**

Un très agréable déjeuner lors d'un septembre caniculaire.

Amicales salutations de François Audouze