



Premier dîner de Noël en famille, deuxième dîner de Noël puis dans le sud accueil des amis qui participeront aux fêtes de la Saint Sylvestre, succession de déjeuners et de dîners avant la Saint-Sylvestre.



J'ai un amour particulier pour les champagnes **Mumm de René Lalou** et tout spécialement pour les 1973 d'une grande personnalité.

Nous fêterons **Noël à la maison** en deux fois, le 23 et le 24 décembre en fonction des impératifs des enfants et des petits enfants.

Pour le premier réveillon de Noël le programme sera : à l'apéritif, dégustation de deux caviars, le Baeri français et l'oscietre, puis boudin blanc. Ensuite à table, pommes de terre à la truffe, veau Orloff, fromages et tarte Tatin.

Vers 15 heures je commence à ouvrir les vins. J'ai prévu une bouteille inconnue d'un vin de la Romanée Conti, mais je ne sais pas lequel, d'une année de la décennie 60, mais je ne sais pas laquelle. Le niveau dans le goulot est très satisfaisant et la couleur est très engageante. Le bouchon est beau, d'un liège sain et le parfum timide et neutre peut laisser espérer une évolution positive. Ce qui est inscrit sur le bouchon est très difficile à lire. Je crois reconnaître 1961 mais je n'en suis pas sûr, je crois lire Richebourg mais je n'en suis pas sûr. On peut lire clairement Romanée Conti mais je ne crois pas que ce soit une Romanée Conti. J'entrevois Vosne, mais la certitude n'apparaît toujours pas.

J'ai choisi de mettre au programme un Chambertin A. Bichot et Cie 1947 au niveau extrêmement bas. Cette bouteille faisait partie de l'achat de la cave de l'Institut de France. Le bouchon vient en mille morceaux assez sales et l'odeur est particulièrement déplaisante. J'ai choisi cette bouteille car on doit toujours laisser une chance à tous les vins, mais mes espoirs sont faibles.

J'ouvre le Champagne Dom Pérignon 1992 au bouchon parfait qui offre un sympathique pschitt. J'ouvre ensuite le Champagne Charles Heidsieck Finest Extra Quality 1955 qui, à mon grand étonnement, fait un petit pschitt plaisant. La lunule du bas de bouchon est extirpée au tirebouchon. Pendant ce temps je surveille le retour à la vie du chambertin qui est réel mais il me semble prudent d'ouvrir un autre vin. Ce sera un Mouton-Rothschild 1962 au niveau mi-épaule et au parfum puissant et raffiné.

L'ouverture du Château de Fargues 1989 est toujours 'désespérante' tant les grands sauternes sont toujours parfaits, aux bouchons irréprochables et aux parfums conquérants.

Les invités arrivent. Nous serons neuf, dont deux de ma génération, trois de la génération suivante et quatre petits-enfants. Nous commençons l'apéritif en grignotant des chips au beurre qui sont un tel régal qu'on ne peut s'arrêter d'en manger. C'est alors qu'arrive le **Champagne Dom Pérignon 1992** qui est d'un équilibre appréciable et d'une vigueur certaine. C'est un champagne en pleine possession de ses moyens et joyeux. C'est le partenaire idéal des deux caviars que l'on mange avec du pain baguette et du beurre. Tout le monde préfère le Baeri à l'osciètre.

Pour les boudins blancs je sers le **Champagne Charles Heidsieck Finest Extra Quality 1955** qui a une bulle active et une couleur encore claire. On a du mal à imaginer que ce champagne a 68 ans, tant il a gardé une belle jeunesse. On ressent l'âge bien sûr mais sa vivacité est impressionnante.

Nous passons à table. Lorsque ma femme avait préparé les truffes dans l'après-midi, la puissante odeur avait envahi toute la maison. Les pommes de terre avec ces truffes intenses sont un régal. Le **Château Mouton-Rothschild 1962** est tout simplement parfait. Il a 61 ans mais il a la vivacité et la richesse d'un vin de quarante ans.

Le veau Orloff est servi et je verse le **Vin du Domaine de la Romanée Conti probable 1961**. Une de mes filles l'adore et l'autre ne l'aime pas trop. J'ai à peu près le même sentiment qu'elle car ce vin qui a des esquisses de qualité de la Romanée Conti est un peu trop éteint. On le boit bien, mais l'étincelle de génie n'est pas là.

Je sers le **Chambertin A. Bichot et Cie 1947** qui a perdu toutes les mauvaises odeurs qu'il pouvait avoir. On a envie de lui donner une chance et il a un message audible, montrant une certaine subtilité, mais sa fatigue est trop forte. Un époisses guerrier le réveille mais on ne peut que constater que le vin a perdu de sa vigueur. On lui a donné une chance, il le fallait.

Pour les fromages, nous avons repris le Mouton Rothschild 1962 toujours aussi brillant.

J'ai un amour particulier pour le **Château de Fargues 1989** que je considère au même niveau qu'Yquem 1989. Ce Fargues est brillant et tout en lui paraît si facile, comme quand chantait Pavarotti, à l'insolente aisance. Avec la tarte Tatin, l'accord est fusionnel.

Les cadeaux ont été échangés avec ceux qui ne seront pas là demain. Les petits-enfants grandissent et les repas de Noël sont de plus en plus passionnantes. Quel bonheur de les avoir autour de nous pour ce moment solennel si important.

Le **second dîner de Noël** se passe aussi à la maison. Deux petits-enfants sont partis tôt ce matin pour rejoindre leur grand-mère lyonnaise. Nous serons sept, tous présents la veille.

Je commence l'ouverture des vins vers 15 heures. C'est la première fois que j'ouvre un vin d'une des allocations que je reçois de la Romanée Conti. C'est un Grands Echézeaux 2001 dont le niveau dans la bouteille a laissé une infime place à l'air. Le vin touche le bouchon quand la bouteille est debout. Le bouchon est de très belle qualité et le parfum très jeune est prometteur.

Quand j'ai fait les photos des bouteilles, j'ai vu que le bouchon du Musigny Comte de Vogüé 1955 est descendu et risque à tout moment de tomber dans le liquide. S'il tombe, il me faudra carafer le vin, ce qui ne permet plus l'oxygénéation lente. Avec des gestes très doux j'essaie que le tirebouchon trouve un point d'accroche pour qu'il empêche le bouchon de tomber.

Je réussis à extirper le bouchon qui vient avec beaucoup de difficultés car le cylindre du goulot est très irrégulier et s'oppose à la montée du bouchon. J'ai peur que le bouchon n'ait pollué le vin mais le parfum ne me paraît pas dégradé.

J'ouvre les deux champagnes. Fort curieusement, le Bollinger Grande Année 1982 n'a pas de pschitt alors que le Mumm Cuvée René Lalou 1973 en a un significatif. Les deux bouchons sont cisaillés, le bas du bouchon ne sortant qu'avec un tirebouchon.

Le programme sera : gougeres, mimolette et autres amuse-bouches puis à table une pouarde de Bresse et gratin dauphinois, fromages et bûche au chocolat et à la meringue.

Le **Champagne Bollinger Grande Année 1982** a une petite amertume qui limite le plaisir mais qui va s'estomper au bout de dix minutes et rendre plus large le champagne qui devient plus accessible et charmant.

Le **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1973** est absolument magnifique. Il a tout pour lui, charme, structure, jolie complexité. C'est le champagne mature parfait.

La pouarde de Bresse de taille respectable est d'une tendreté rare. Le **Grands Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 2001** est un grand vin noble, riche, vif. Il est épicé et un peu jeune pour moi.

Le **Musigny Comte de Vogüé 1955** est très bouchonné ce qui n'était pas apparu à l'ouverture. Ce nez de bouchon ne se retrouve pas dans le goût. Le vin est subtil et un peu fatigué. Ma fille cadette est très rebutée par le nez de bouchon. Et quand au bout de quelque temps ce défaut disparaît, ma fille trouve le vin intéressant car il a gardé de belles complexités. Je ne suis pas très content, car sur ces deux jours, trois bourgognes sur les quatre ont été insuffisants. Pour deux d'entre eux j'avais pris le risque mais pour le troisième il y a eu la mauvaise surprise d'un bouchon qui avait glissé.

Pour la bûche au chocolat et meringue j'ai choisi un **Champagne Dom Pérignon rosé 1998** qui est absolument idéal. C'est un rosé de belle expression, typé et dynamique.

Les cadeaux ont été nombreux et variés avec de belles intentions. Ces deux dîners de Noël ont été un grand moment d'affection.

Nous descendons dans le sud pour les **fêtes de la Saint-Sylvestre**. Je commande un plateau de fruits de mer à un restaurant du port, pour demain, le premier de trois dîners.

Les premiers amis arrivent à 13h40 et selon la tradition, j'ouvre un magnum de Champagne Salon, qui est comme le tir au pistolet du starter qui marque le départ d'une course.

Le **Champagne Salon magnum 2002** a eu ce matin un pschitt très dynamique. Dans le verre, la couleur est claire. Dès la première gorgée, on sent que le champagne est grand, plus que grand. Il est intense, jeune, vif mais avec une belle rondeur de plaisir. Un régal. Sur un pâté de tête de notre boucher préféré, c'est un bonheur. Avec de fines tranches d'andouille de Guéméné, le plaisir est aussi grand. Le summum est atteint sur un camembert Jort peu affiné qui fait chanter le champagne.

A 16 heures, ce sont deux autres amis qui arrivent. Le Champagne Salon accompagne un gâteau au chocolat, un peu moins compagnon de jeu que les cochonnailles précédentes.

Le plateau de fruits de mer est composé d'huîtres de deux sortes, grasses ou iodées, de crevettes roses, de langoustines et de pinces de crabe. J'ai envie d'associer chaque élément avec un vin différent. Et ce qui chatouille mes méninges, c'est d'essayer un Coteaux du Layon avec les pinces de crabe.

Nous passons à table. Le **Champagne Perrier-Jouët Belle Epoque 1979** est particulièrement adapté aux deux sortes d'huîtres, offrant deux visages différents. C'est avec les huîtres iodées que je préfère la vivacité de ce beau champagne, alors que sur les huîtres grasses, il fait plus notaire de province.

Sur les crevettes nous buvons un **Chablis Grand Cru Blanchot Vocoret 1988**. A l'ouverture il m'avait fait un peu peur, mais il a retrouvé sa puissance et sa complexité. C'est un grand Chablis.

Sur les langoustines apparaît un **Meursault Charmes Comtes Lafon 2003**. Au début, il paraît calme après le vif chablis, mais rapidement il prend de l'ampleur et le mot charme associé à son appellation lui convient parfaitement. Là aussi, l'accord est pertinent. Le meursault paraît plus noble que le chablis mais le chablis est plus vif et expressif que le meursault.

C'est maintenant que je vais savoir si mon audace est justifiée. Le **Coteaux du Layon Chaume Domaine La Roche Moreau 1992** est d'une délicatesse infinie. Il est doucereux, mais bien affirmé et l'accord avec la chair de la pince de crabe me ravit. J'adore explorer de telles associations improbables. Je suis aux anges.

Les quatre associations étaient pertinentes. La plus belle me semble être celle du chablis avec les crevettes et la plus originale celle du vin de Loire avec les pinces de crabe. J'ai trouvé le Coteaux du Layon particulièrement élégant. On n'a ni la puissance ni la complexité des sauternes, mais ce vin gracieux est enchanteur.

Des glaces à la vanille ou au caramel beurre salé ont conclu ce repas. Le premier dîner lance bien l'aventure qui commence.

Le programme du **déjeuner du deuxième jour** est de comparer trois caviars Kaviari, le Baeri, le Kristal et l'osciètre. Le vin sera un Dom Pérignon 2010 apporté par les amis qui ont fourni les caviars. Pour préparer le palais à l'arrivée des caviars, je découpe des morceaux de Gouda au pesto. Et c'est effectivement une bonne mise en place de nos papilles.

Le **Champagne Dom Pérignon 2010** est un grand champagne mais un peu discret. Il est sans doute dans une phase de repos qui ne sera que provisoire, car je pressens que ce champagne aura un parcours comme celui du millésime 1992 qui s'exprime si bien aujourd'hui.

Contre toute attente j'ai classé le Kristal devant le Baeri et devant l'osciètre alors qu'habituellement je suis un fan fidèle de l'osciètre.

Les caviars sont suivis d'un camembert Jort qui met en valeur le champagne beaucoup plus que les caviars. Qui aurait pensé que cela soit possible ?

Les kumquats du jardin et une tarte aux pommes ont trouvé un camarade idéal avec le Coteaux du Layon Chaume Domaine La Roche Moreau 1992 qui s'est encore élargi depuis la veille.

Le **soir du deuxième jour**, le programme est limité pour que nous ménagions nos forces. Le plat est d'anguilles fumées et de pommes de terre à la mayonnaise. Un des amis présents avec qui j'avais bu un **Champagne Pierre Deville Pinot Noir grand cru 2012** au restaurant Abyssé, a apporté le même champagne car il avait vu que j'avais apprécié ce champagne qui m'était inconnu.

Ce champagne est aussi bon que le souvenir que j'en avais gardé. Fraîcheur, persuasion, droiture, finesse et belle personnalité. Nous nous sommes régaliés avec les gourmandes et grasses anguilles de Kaviari.

Amicales salutations de François Audouze