

De nombreux repas dans le sud, à la maison ou au restaurant, avec de grands vins.



Cette **Côte Rôtie La Turquie Guigal 1998** est glorieuse. Elle est racontée dans ce bulletin

Mon fils vient de Miami nous rejoindre pour trois ou quatre jours. C'est l'occasion d'ouvrir quelques belles bouteilles. Comme nous ne sommes que deux à boire, des vins se boiront sur plus d'un repas.

Dom Pérignon est un champagne que j'adore et 1975 n'est pas un millésime que je citerais comme mon préféré. Mais ce **Champagne Dom Pérignon 1975** est absolument parfait. Quelle présence ! Rond, juteux, intense avec une longueur qui ne finit jamais. Nous l'avons bu avec des rillettes et du fromage de tête et c'était particulièrement agréable.

La **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1986** est d'un niveau parfait. Il est rare que j'utilise le mot 'soyeux', mais cette Mouline est si délicate, pleine de grâce que ce mot est tout à fait approprié. Le parfum est l'un des plus grands possibles et, dans l'ensemble, ce vin est idéal. Avec des côtelettes de veau, ce vin est un grand moment.

Le **Champagne Dom Ruinart 1973** est d'une année prestigieuse. Il n'offre pas de pschitt, mais le pétillant est là. Il est aussi noble que le Dom Pérignon 1975, mais très différent. Le 1975 est plus confortable, plus charmant. Le Dom Ruinart 1973 est plus intense et droit.

Ce Dom Ruinart est au sommet de ce que peuvent offrir les 'vieux' Dom Ruinart avec une belle énergie. Il est parfait avec le caviar Baeri de Kaviari.

J'ai dans ma cave un **Champagne Piper Heidsieck 1966** dont la bouteille est particulièrement belle. A l'ouverture, il n'y a pas de pschitt et le bouchon vient facilement. On ressent une belle odeur charmante. Le champagne est un peu plus vieux qu'il ne pourrait l'être, mais notre plaisir est là. Il a un goût pétillant malgré l'absence de bulle et un grand charme sur un foie gras, des rillettes et un pâté de tête. C'est un grand plaisir.

Lorsque j'ai découvert Vega Sicilia Unico, je suis tombé amoureux de ce vin, si frais, délicat mais aussi puissant. Et j'ai adoré ce vin qu'il soit vieux ou qu'il soit jeune. Vieux, il est plein de majesté. Jeune, il est tellement frais que le boire est un pur plaisir.

J'ai choisi un **Vega Sicilia Unico 1999**. Le parfum à l'ouverture est d'une émotion extrême. Il me fait penser au chant des sirènes qui paralyse ceux qui l'écoutent. Nous l'avons bu 10 heures après l'ouverture. Il a la jeunesse d'un vin jeune et la noblesse d'un vin mûr. J'adore la menthe qui apparaît en finale, donnant de la fraîcheur. C'est un très grand vin.

Classer ces vins serait difficile car je les adore tous. Je risque un classement : **1 – Vega Sicilia Unico 1999, 2 - La Mouline Guigal 1986, 3 - Dom Ruinart 1973, 3 ex-aequo - Dom Pérignon 1975, 5 - Piper Heidsieck 1966.**

Mon fils reviendra en août nous voir dans le sud. Déguster avec lui est un grand bonheur.

Nous sommes invités au restaurant par des amis. Par peur des encombrements, voilà qu'ils s'annoncent chez nous une heure avant le dîner. Heureusement nous sommes prêts à les accueillir.

J'ouvre un **Champagne Salon 2004** qui fait un joli pschitt. La couleur est claire, la bulle est active. Le champagne est d'une grande fraîcheur et très fluide. Il glisse en bouche et offre un grand plaisir.

Lorsque nous sommes au restaurant, le champagne commandé est un **Champagne Ruinart Blanc de Blancs sans année**. Alors qu'il est accueillant, il nous fait mesurer à quel point le Salon 2004 est transcendantal. Je n'aurais jamais imaginé que l'écart soit aussi grand, car j'aime beaucoup les champagnes de la maison Ruinart.

Dans la carte très chiche du restaurant que nous aimons pour ses poissons cuits de belle façon, nous avons bu un **Chablis 2023** que je ne nommerai pas pour ne pas lui nuire, mais qui est imbuvable tant il est inexpressif à cet âge, et un **Saint-Joseph 2020** d'une maison célèbre, mais tellement court ! Comment peut-on boire des vins de ces âges, qui n'ont rien pour plaire ? On vend les vins trop tôt, on boit les vins trop jeunes, essentiellement pour des raisons financières. Quelle tristesse.

L'aînée de mes petits-enfants vient nous rendre visite dans le sud. Ayant ouvert la veille un Salon 2004, j'ai envie d'ouvrir un **Champagne Salon 2012**. Il est très joli, élégant, avec une longueur agréable. Mais à mon goût, il faudra le garder 10 à 12 ans pour développer sa complexité. C'est un joli Salon prometteur.

J'ai acheté récemment plusieurs **Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape 1981**. L'acidité me fait penser que ces bouteilles ont eu un stockage trop chaud. Mais par un hasard sauveur comme il en arrive assez souvent, avec un Saint-Félicien fort affiné, l'extrême personnalité de ce vin, si dynamique et expressif est apparue. Je boirai donc les prochaines bouteilles avec des fromages virils pour en profiter car j'aime l'intensité de ce vin en 1981.

Dans un restaurant proche de chez nous, je suis autorisé à apporter mes vins. J'ai choisi un **Champagne Dom Pérignon 1970**. Il n'offre aucun pschitt, n'a pas de bulle mais un joli pétillant. Ce qui m'impressionne, c'est la longueur de ce champagne qui semble ne jamais s'arrêter. Doux,

complexe, il est charmant, mais ce 1970 n'est pas le meilleur Dom Pérignon 1970 que j'ai bu. J'ai offert un verre au maître d'hôtel et à sa femme. Ils ont eu du mal à comprendre ce champagne car ils pensaient qu'un champagne de plus de 50 ans devait être mort. Mais ils ont été impressionnés.

Sur une langouste cuite à la perfection j'ai apporté une **Côte Rôtie La Turque Guigal 1998**. Le vin est dense, intense et conquérant. Il est juteux et joyeux. Son parfum est mentholé et son goût a une finale mentholée qui lui donne sa fraîcheur. C'est un conquistador. J'ai du mal à croire qu'il ne fait que 13 degrés.

Le maître d'hôtel et son épouse ont été émerveillés par la grandeur de ce vin de pur plaisir. Il est à noter que le niveau dans la bouteille se situait à 2 millimètres sous le bouchon. Incroyable. La langouste était parfaitement cuite et la combinaison excitante.

Le **Champagne Krug Grande Cuvée étiquette crème** se situe au sommet de l'aristocratie du champagne. En ouvrant il y avait un pschitt assez important, ainsi que de belles bulles. Si je devais décrire la complexité de ce champagne parfait, je dirais 'arc-en-ciel'. Car tous les fruits et toutes les émotions possibles se retrouvent dans ce champagne.

Comme la vie n'est pas un paradis permanent, j'avais ouvert avant ce Krug un **Champagne Dom Pérignon 1983** de faible niveau. Il était imbuvable. La vie est ainsi. Je suis tellement content de boire des champagnes qu'il faut accepter un accident. Dom Pérignon a souvent des bouchons trop fins qui laissent place à l'air qui peut abîmer une bouteille.

Quelques jours plus tard, nous revenons au même restaurant avec ma fille cadette. Etant autorisé à venir avec mes vins je les choisis plus jeunes pour que le maître d'hôtel et son épouse puissent en profiter. J'ai choisi un **Champagne Krug Grande Cuvée 163ème édition**. Un gros pschitt est apparu lorsque je l'ai ouvert quatre heures avant le dîner. Il a une belle couleur dorée et un parfum élégant. La bulle est très active. Je dois dire – à mon goût – que la bulle est trop puissante.

Quand je compare ce Krug avec le Grande Cuvée qui a une étiquette de couleur crème, mon cœur appartient à la version plus ancienne. Krug a besoin de temps et je dis toujours : achetez Krug et laissez-le dormir dans votre cave pendant au moins dix ans. Bien sûr, je sais que de nombreux amateurs de vin ne peuvent pas le faire pour différentes raisons dont l'espace de stockage et l'argent. Mais la différence est si grande que les amateurs de vin qui peuvent le faire devraient suivre cette voie.

Quoi qu'il en soit, c'est un champagne très agréable et qui a été apprécié par la femme du maître d'hôtel en l'absence de son mari.

L'autre vin que j'ai apporté est un **Rimauesq Côtes de Provence rouge 1993**. Le niveau est absolument parfait. L'odeur est merveilleuse au moment de l'ouverture 5 heures avant. On sent avec force l'olivier et la garrigue. Lorsque je le sers, le parfum est d'une rare insistance. Le vin est riche, dense et présente le summum de ce qu'un Côtes de Provence peut offrir. L'âge donne beaucoup à ce vin. Je n'arrive pas à croire qu'il fasse 12,5 degrés. 14 serait plus réaliste. Le vin est noble, élégant. Il serait difficile à l'aveugle de dire Côtes de Provence. Nous l'avons bu avec un poisson Saint-Pierre et l'accord est parfait. Comme pour le Krug Grande Cuvée, je dirais aux amateurs : laissez vieillir les Côtes de Provence et Bandol, la différence est phénoménale.

Une entreprise qui travaillait pour ma maison dans le sud était en retard dans ses livraisons et a commis des erreurs successives. Pour se faire pardonner, elle m'offre un **Champagne Gimmonet Gonet 'L'Origine' Blanc de Blancs Grand Cru dégorgé en octobre 2023**.

Ce choix est tout à son honneur. Le vin est frais et agréable mais manque un peu de longueur. Agréable, il est fait pour être bu en été.

Pour suivre, j'ouvre un **Champagne Salon 2004**. Ma fille a la même réaction que moi : nous cherchons en vain où est l'émotion. Comment est-il possible que ce champagne que j'avais trouvé si enthousiasmant il y a quelques jours soit aussi effacé aujourd'hui ? Salon est un champagne d'une

constance certaine aussi cette contreperformance est un mystère. Il faudra vite qu'un autre Salon efface ce souvenir.

Pour le dîner, ma femme annonce du poulet. Ce volatile est l'ami du vin, qu'il soit rouge ou blanc. J'ai envie de partager avec ma fille un vin que j'adore, le **Clos de Vougeot Méo Camuzet 1999**. Je l'ai ouvert peu de temps avant le repas car le vin est jeune. Le niveau dans la bouteille est au plus haut possible. Le parfum est d'un charme extrême. Il annonce un vin intense et noble.

Le premier mot qui vient dès qu'on le boit est soie. Quel raffinement. Ce vin est plein de grâce, élégant et soyeux. Un vin purement délicat et adorable. Ce vin est un grand moment.

J'ai un amour particulier pour le Châteauneuf du Pape Domaine du Pégau qui n'est pas sur le devant de la scène mais produit des vins merveilleux. Le **Châteauneuf du Pape Domaine du Pégau 2007** est d'un millésime très intense. J'avais rencontré Laurence Féraud pour un dîner au domaine avec des vignerons de Châteauneuf, et nous nous sommes parfaitement compris lorsque nous avons dégusté des vins comme le Rayas 1978 que j'avais apporté et un autre Châteauneuf de 1947.

Le 2007 est complexe, viril, expressif et très long. J'adore ce vin sauvage et conquérant. Il est très excitant avec un homard parfaitement cuit.

Amicales salutations de François Audouze