



wine-dinners

Déjeuner du 15 août compté comme 283<sup>ème</sup> repas, un Penfolds Grange, un dîner avec des amis et un dîner avec un nouveau vigneron du sud avec des vins de Curnonsky.



Ce **Champagne Joseph Perrier Cuvée Joséphine 1982** m'a séduit par son goût mais aussi par la beauté originale de sa bouteille.

**L'événement du 15 août** est un moment important dans ma vie depuis 20 ans. C'est un peu le point culminant de l'été car nous invitons ou rejoignons des amis gastronomes et appréciant les grands vins pour plusieurs repas autour du 15 août. Aujourd'hui, chez nous, nous sommes neuf. Les associations mets et vins ont été mises au point en fonction de mes choix de vins. Une équipe se forme en cuisine entre ma femme et un ami et je suis aidé pour la mise en place des vins par un autre ami.

L'ouverture des vins a démarré dès neuf heures du matin. Le gros problème a été celui du Haut-Brion 1980. Le liège du bouchon est très léger et se déchire avec une grande facilité. On ne peut pas tirer le tirebouchon sans qu'il ne déchire le liège qui colle aux parois. Il y a des centaines de morceaux autour de moi et des copeaux de liège tombent dans le vin. La solution est de verser le vin dans une carafe, de nettoyer la bouteille et de remettre le vin dans la bouteille. Le parfum du vin est superbe et prometteur.

Il convient de faire une remarque sur le Champagne Dom Pérignon magnum 1988. Pendant la préparation, pendant le repas, j'étais persuadé qu'il s'agissait d'un 1998. C'est seulement le lendemain que j'ai vu qu'il s'agissait d'un 1988 lorsqu'un abonné sur Instagram m'en a fait la remarque après avoir vu la vidéo présentant les bouteilles. Et ce qui est amusant, c'est que persuadé qu'il s'agissait d'un 1998,

**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)**

je n'ai pas remarqué qu'il s'agissait d'un 1988. Or la cape qui revêt le bouchon était manifestement assez vieille, le pschitt était discret, alors qu'un 1998 aurait été plus tonitruant, et la couleur dans le verre, d'un orange prononcé aurait dû m'interpeller. Mais dans le feu de l'action je ne mets pas en doute ce que j'ai annoncé.

Les amis arrivent à l'heure dite. Nous commençons à trinquer au 15 août avec le **Champagne Dom Pérignon magnum 1988**. Je demande à tous de prendre un peu de rilette pour accueillir le champagne. L'association avec les rillettes est à tomber par terre. Le gras de la rilette fait exploser les saveurs du champagne. Ce Dom Pérignon noble est plein de joie et de plaisir. Il y a beaucoup d'amuse-bouches, mais rien ne peut rivaliser avec la rilette.

Le **Champagne Salon magnum 2007** a fait un gros pschitt à l'ouverture trois heures avant. Noble, aristocratique, encore un peu trop jeune pour moi, il est parfait avec le camembert Jort et avec la charcuterie espagnole.

Le menu a été composé par ma femme : Gambas et Wagyu / Pigeon et pommes de terre truffées / Fromages divers / Tarte Tatin / Mignardises.

C'est ma femme qui a eu l'idée d'associer les gambas au wagyu. J'ai choisi un **Châteauneuf-du-Pape Beaucastel blanc Vieilles Vignes 2007** pour ce plat. L'association avec le vin est spectaculaire car ce vin puissant a suffisamment de gras et de largeur pour envelopper le wagyu. C'est probablement le moment le plus élevé et intense de notre repas.

Le **Château Haut-Brion rouge 1980** a créé la plus belle surprise du déjeuner. A tel point que ce Haut-Brion a obtenu 7 voix de premier lors du vote final de 8 buveurs. C'est incroyable. C'est un grand moment sur les suprêmes de pigeon. Le vin est dense, presque charbonneux, noble et distingué. Une belle expression des vins de Graves.

La **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1989** est un vin de plaisir si agréable, sincère, fluide et conquérant. Il est parfait sur le pigeon servi en deux fois, suprême et ailes. Il est tellement équilibré, heureux, apportant du bonheur. Le vin s'adapte aussi aux fromages dont un saint-nectaire de belle maturité.

Le **Vega Sicilia Unico magnum 2000** est mon amour, surtout en magnum. Alors que 7 buveurs placent le Haut-Brion en premier, j'ai mis le vin espagnol en premier. Il a tout, du charme, de la puissance, un finale qui est un démon tentateur, un vin magnifique.

La tarte Tatin de ma femme devrait être inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco. Le **Château Gilette crème de tête 1971**, bien gras et épais mais pas transcendantal sera bien aidé par la tarte.

J'avais annoncé dans le programme un **Jerez J. Ruiz & Co Prize sheries of Spain circa 1955**, mais quand j'ai vu le bouchon conique et tout petit, imprégné du vin, je dirais **années 40**. Il est gentil, mais pas porteur d'une grande émotion.

Nous avons voté. Le vote des 8 buveurs est : **1 – Château Haut-Brion 1980, 2 - Vega Sicilia Unico 2000, 3 - Beaucastel Vieilles Vignes 2007, 4 - La Landonne Guigal 1989, 5 - Dom Pérignon 1988.**

Mon vote est : **1 - Vega Sicilia Unico 2000, 2 - Beaucastel Vieilles Vignes 2007, 3 – Champagne Salon 2007, 4 - Château Haut-Brion 1980, 5 – Champagne Dom Pérignon 1988.**

Dans mes dîners, il n'arrive jamais qu'un vin obtienne 7 votes de premier sur 8 buveurs. C'est complètement étonnant pour moi que ce soit le Haut-Brion 1980, mais tant mieux, car malgré un millésime plutôt discret, cela montre à quel point Haut-Brion est un grand vin. Est-ce que le passage en carafe puis le retour en bouteille ont joué un rôle dans ce succès. Voilà un beau sujet de méditation.

Les meilleures associations du repas sont : gambas wagyu au Beaucastel / rillettes au Dom Pérignon / Tatin à Gilette / pigeon à Landonne.

Chaque instant était parfait. Un moment de bonheur absolu et immense.

Comme ce repas a été fait selon les méthodes et règles de mes dîners, il sera considéré comme l'un des dîners de wine-dinners et portera le numéro 283, ce qui me permettra de m'approcher un peu plus vite du 300<sup>ème</sup> dîner.

Il fallait un point final à cette période autour du 15 août. Ce sera avec mon fils et un vin que j'adore. Le **Penfolds Grange 1997** a un niveau parfait, mais un bouchon au liège très peu dense qui se casse en miettes. Il a une odeur incroyable de richesse et de joie.

Je sers le vin à l'aveugle à mon fils qui hésite un peu mais trouve le vin.

J'aime Penfolds Grange comme j'aime Vega Sicilia Unico. Ils sont différents, notamment sur le final, plus long et plus romantique pour VSU. Mais tous les deux ont un dynamisme que j'aime. Ce sont deux grands vins, intéressants dans leur jeunesse et dans leur maturité. Ce 1997 pourrait probablement dépasser un siècle.

Je me souviens que lors d'une précédente soirée du 15 août, j'avais ouvert des vins, tous de 1989 : Sassicaia, Gaia, Mouline, VSU, Penfolds Grange. Et pour moi, Grange était le gagnant.

Ce vin riche est dévastateur pour mon âme. Ce point final est idéal.

Nous recevons des **amis à dîner**. Il a une cave impressionnante et a bu tout ce qui se fait de grand. Je vais donc essayer de trouver des vins assez originaux. Et la beauté des bouteilles va jouer un rôle dans mes choix.

Le **Champagne Joseph Perrier Cuvée Joséphine 1982** a une bouteille d'une grande beauté, surchargée de couleurs scintillantes. C'est la meilleure Cuvée de la maison Joseph Perrier et 1982 est la première année pour cette Cuvée qui n'est pas élaborée tous les ans.

L'ouverture était difficile à cause d'un bouchon très serré dont la partie basse coincée dans le goulot est venue par le secours d'un tire-bouchon. Il y a eu un pschitt assez puissant qui a poussé ma main. C'est une surprise.

Composé de Chardonnay et de Pinot noir c'est un grand Champagne noble alliant maturité et jeunesse. Sa grandeur m'a beaucoup plu, sur des rillettes, sur un pâté de tête et sur diverses cochonnailles. La personnalité affirmée de ce champagne d'un or pâle est impressionnante.

Le **Châteauneuf du Pape L. de Vallouit 1959** a un niveau assez bas. A l'ouverture cinq heures avant, j'ai pu constater que ce niveau n'a aucune influence sur la puissance et l'énergie de son parfum. A table on vérifie qu'il n'y a absolument aucune influence sur le goût.

Dès la première gorgée, je me suis senti sous le charme de ce Châteauneuf du Pape si élégant. Riche, intense, il possède une structure solide et est fait pour être aimé. Les anciens Châteauneuf du Pape sont toujours pleins de charme et de joie de vivre et 1959 est une grande année.

Comme nous bavardions, il est apparu que je devais ouvrir un autre vin rouge. Ce que j'aime dans le **Vega Sicilia Unico 1999**, c'est sa jeunesse impressionnante. J'adore les Vega Sicilia Unico des années 60 ou 70, mais je les aime aussi quand ils sont jeunes car la très longue finale a la fraîcheur de la menthe. Et ce 1999 a gardé sa fraîcheur bien qu'il n'ait que 25 ans.

Ma femme avait acheté une tarte au citron meringuée. J'ai pensé que le meilleur accompagnement serait un champagne rosé. Il en est un dont je trouve la bouteille particulièrement élégante, c'est le **Champagne Krug rosé**. Le bouchon s'est cassé comme celui de la Cuvée Joséphine 1982 mais n'a donné aucun pschitt.

J'imagine que ce Krug a des vins **des années 1980 / 1985**, car il paraît contemporain du Cuvée Joséphine. La combinaison est parfaite. C'est un joli champagne, parfaitement réalisé et confortable. Un rosé qui est plus puissant que romantique, solide et intelligent.

Je rangerais volontiers en 1<sup>er</sup> la Cuvée Joséphine parce que je l'ai découverte lors de ce repas, puis le Châteauneuf-du-Pape 1959 du fait de sa richesse, le Krug rosé pour son charme puissant et en

quatrième le vin espagnol non pas à cause de sa prestation qui est parfaite mais parce que je le connais trop bien.

J'ai fait la connaissance d'un industriel qui a acheté un Domaine de Côtes de Provence pour y faire du vin blanc et du rosé. Il est sympathique et de l'âge de mes enfants. Nous le recevons à déjeuner avec son épouse.

Une idée me vient d'ouvrir deux vins appartenant aux cinq meilleurs vins blancs de Curnonsky, pour lui faire connaître des vins qu'il n'a peut-être jamais bus. Curnonsky était le Prince des gastronomes et avait décidé que cinq blancs étaient les meilleurs du monde (je dirais de son monde) : le Montrachet, Yquem, Château Chalon, Coulée de Serrant et Château Grillet.

J'ai choisi d'ouvrir un Clos de la Coulée de Serrant Mme A. Joly 1976 et un Château Grillet 1986. J'ai ouvert les vins à 8h du matin et les bouchons sont venus entiers, offrant de prometteuses senteurs.

La **Coulée de Serrant Mme A. Joly 1976** a été vinifiée par la mère de Nicolas Joly, le Prince de la biodynamie. Je préfère les vins élaborés par Mme Joly à ceux de son fils. Celui-ci est impressionnant. Au premier contact, il est astringent. Puis en bouche il devient plus large et plus gras, et le finale a une longueur incroyable et reste en bouche pour toujours. Je suis très impressionné par ce vin.

Lorsque j'ai commencé à boire du Château Grillet il y a quelques décennies, j'avais du mal à le comprendre. Je n'arrivais pas à entrer dans son monde. Dès la première gorgée aujourd'hui, je sais que je suis devant une merveille. Le **Château Grillet 1986** explose en bouche, ample, convaincant, précis. Très long aussi. C'est un vin plein et parfait. Je comprends maintenant pourquoi Curnonsky a choisi ce vin. Car c'est un monstre de bonheur.

Bien sûr, les choses ont changé en un siècle et aujourd'hui, le classement des meilleurs blancs serait différent en France et je mettrais certainement parmi eux le Corton Charlemagne de Coche Dury.

Mais aujourd'hui, nous buvons deux merveilles et je suis heureux d'avoir montré deux perles à cet ami, nouveau vigneron.

Amicales salutations de François Audouze