



Déjeuner d'accueil des amis puis déjeuner du 15 août, qui est le 312^e repas de wine-dinners dans ma maison du sud.



Ce **Sénéclauze 1953 vin d'Oran** a été mon préféré dans un repas aux vins d'une qualité exceptionnelle.

Depuis une vingtaine d'années, **le 15 août** est un événement 'sacré' où nous recevons des amis amoureux du vin et de la gastronomie. Nous sommes le 14 août et nous recevons les premiers amis. Il est de tradition, lorsque les premiers arrivent, que j'ouvre un magnum de champagne Salon. Cette année, ce sera un **Champagne Salon magnum 2002**.

Je l'ouvre et le pschitt est extrêmement puissant, montrant la vivacité de ce champagne. Des amis ont apporté des vins et nous les ouvrons dans ce que j'appelle la 'sacristie', c'est-à-dire l'endroit où je stocke les vins prêts à être bus.

L'apéritif commence par de la poutargue qui accompagne le Champagne Salon 2002. L'effet de la poutargue est extrêmement intéressant puisqu'elle propulse le goût du champagne, qui est extrêmement puissant et trouve avec elle un accord parfait. Nous essayons ensuite des anchois posés sur de petits toasts de brioche au goût presque sucré. L'accord est très intéressant et le champagne réagit bien.

Nous avons ensuite des rillettes et leur douceur donne une autre image du champagne. Elles sont suivies par un jambon persillé qui est probablement le plus bel accord avec le Salon. Ce champagne nous étonne car il est d'une telle flexibilité qu'il se marie avec tous les mets que nous lui proposons à l'apéritif.

Arrive ensuite une tarte à l'oignon et je demande à mes amis que l'on arrête de boire le Salon 2002 afin que notre ami qui n'arrivera que demain matin pour le déjeuner du 15 août puisse lui aussi en profiter. Un ami a apporté un **Champagne Pommery 1934** que nous ouvrons. Le haut de la bouteille est très sale, mais c'est tout à fait naturel pour un champagne ancien. Il n'y a aucun pschitt, le bouchon est parfait et le goulot est lui aussi en très bon état. Le champagne est divin. C'est autre chose, on change de monde quand on passe des champagnes jeunes aux champagnes anciens. Celui-ci est rond, doux, affirmé, et l'accord avec la tarte à l'oignon est absolument divin.

Nous passons ensuite à table pour déguster de délicieux poulets. Et, comme l'un de nos amis est un amoureux des vins d'Algérie, il a apporté un vin que nous ne connaissons pas, qui s'appelle **Chai du Bastion 1952**, certainement fait par **Frédéric Lung**. J'ai pour ma part ouvert de ma cave un **F. Lung vin rouge d'Algérie 1942**.

Bien évidemment, une compétition s'installe entre les deux vins d'Algérie. Le Chai du Bastion 1952 est très rond, bien construit, d'une structure parfaite. Il est généreux. À l'inverse, le F. Lung 1942 est tout en longueur, tout en largeur et plein de charme. Les deux sont d'une richesse infinie, mais je préfère le F. Lung 1942, non pas parce que c'est mon vin, mais parce qu'il est d'une élégance tout à fait exceptionnelle. La comparaison de ces deux vins est totalement éblouissante. Pour le Red Leicester, suivi de sucreries offertes par des amis, j'ouvre un **Champagne Perrier-Jouët rosé 1969**. Ce champagne est lui aussi très élégant, parfaitement adapté au dessert et particulièrement brillant.

Ce qui est intéressant dans cette expérience, c'est que tout est coordonné et que tout suit un ordre qui convient parfaitement. La progression des vins et des plats est idéale. Nous avons vécu un excellent repas qui permet de penser que celui du 15 août sera lui aussi très intéressant.

Je donne mon vote. En premier, à cause de son côté totalement étonnant, je mets le **F. Lung 1942**. En deuxième, le **Champagne Salon 2002**, qui est éblouissant. En troisième, le **Champagne Pommery 1934**, qui est légendaire. En quatrième, le **Chai du Bastion 1952**. Et en cinquième, le **Champagne Perrier-Jouët rosé 1969**.

Après le repas pantagruélique du déjeuner du 14 août, le **repas du soir** est programmé pour être beaucoup plus léger. Nous allons finir tous les mets de l'apéritif que nous avons eus, auxquels s'ajoutent quelques petits mets intéressants.

J'ai ouvert un **Champagne Initial de Seloise, dégorgé en septembre 2011**. Très curieusement, le vin est très court et n'a pas la vibration que l'on pourrait attendre. Je pense que le vin n'a ni l'énergie ni le niveau que l'on aimerait.

Un de mes amis a apporté un vin assez curieux. C'est un **Champagne Taittinger Collection Arman brut 1981**, dont la bouteille a été dessinée par l'artiste Arman. La bouteille est totalement opaque et fait partie des diverses versions des champagnes Taittinger Collection. Le vin est beaucoup plus intéressant, mais du fait de la fatigue de nos palais, du moins pour moi, il ne fait pas vraiment vibrer ma passion. Ce qui est assez amusant, c'est qu'il retrouve une belle énergie avec du camembert Jort.

J'ai ouvert ce matin **Le Montrachet Delagrangé-Bachelet Grand Cru 1979**, qui avait un bouchon assez noir et qui paraît un peu fatigué. Mais après avoir goûté le camembert Jort, le vin retrouve une énergie assez plaisante.

Le 31 décembre et le 15 août sont les deux points culminants des repas que nous faisons avec nos amis proches. Pour le **déjeuner du 15 août** de cette année, nous avons invité deux amis qui ont participé à tous les 15 août de notre maison du Sud depuis près d'une vingtaine d'années, un ami de Paris qui est un grand connaisseur de vin venu avec son fils, un ami de Lyon, lui aussi très grand connaisseur, comme un ami d'Aix-en-Provence. Avec l'apport des vins des amis et les miens nous avons un si beau programme que ce repas sera considéré comme le **312e repas de wine-dinners**. On peut en juger en voyant la liste des années :

1926 – 1926 – 1928 – 1929 – 1953 – 1954 – 1955 – 1976 – 1997 – 2002 - # 2016.

L'ouverture des vins commence à 8h30 et se poursuit jusqu'à 11 heures. Les amis déjà présents viennent assister à cette séance pendant laquelle j'ouvre tous les vins. Il y a de belles surprises olfactives, des bouchons qui résistent et d'autres qui viennent parfaitement. C'est une séance d'ouverture habituelle, mais rendue passionnante par les commentaires et les échanges que nous partageons.

Nous avons bu hier le champagne Salon 2002 en magnum et j'ai voulu que l'on en garde pour que l'un des amis, qui n'est arrivé que le 15 au matin, puisse goûter ce champagne.

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

L'apéritif, commence par le **Champagne Salon 2002 en magnum**, ouvert la veille. Il n'a pas bougé d'un seul iota et, sur la poutargue, comme hier, il prend une envolée assez impressionnante. Avec un caviar osciètre présenté sur des pommes de terre très douces, l'accord est très intéressant. La rillette très opulente accueille le **Champagne Salon 1997**. Nous nous rendons compte à quel point les deux champagnes Salon sont différents. Le 1997 est très solide, puissant, avec une assise très forte, alors que le 2002 est beaucoup plus large, plus aérien, plus inspirant. Mais les deux sont évidemment très grands et je suis heureux de constater qu'ils partagent le même ADN, celui d'un champagne de très haute qualité.

Nous servons maintenant le **Champagne Substance de Jacques Selosse**. Une nouveauté de la maison Selosse est que la date de dégorgement n'est plus indiquée directement sur la bouteille. Il faut désormais se tourner vers un système accessible par internet qui, hélas, ne nous a pas donné l'information recherchée. On peut cependant supposer que ce champagne est assez récent, ce que semble corroborer le pschitt très puissant à l'ouverture. C'est un champagne très jeune, mais très charpenté, très vivant et très efficace. Il montre surtout une grande différence avec les deux champagnes Salon. On pourrait dire que le Selosse est beaucoup plus affûté, beaucoup plus pointu que les deux Salon, qui s'expriment dans un registre différent, d'opulence et de générosité.

Des petits boudins blancs vont merveilleusement bien avec le Champagne Substance. J'ai l'intuition que ce boudin blanc irait parfaitement avec le Meursault Charmes Chanson 1928. Nous gardons donc quelques morceaux de ce boudin pour les goûter lorsque nous passerons à table.

À table, je sers trois vins blancs : le **Meursault Charmes Chanson 1928**, le **Chassagne-Montrachet 1926**, de producteur inconnu, et **l'Hermitage La Tour Blanche Jaboulet-Verchère 1955**. Nous sommes subjugués par la perfection de ces trois vins blancs. Il est assez étonnant qu'ils soient aussi vivants, et la plus belle surprise est le Chassagne-Montrachet 1926, qui a une couleur d'une fraîcheur incroyable et une vivacité qui étonne tout le monde. Comment un vin de cent ans peut-il être aussi frais et aussi fringant ?

L'accord avec les petits morceaux de boudin blanc que nous avons gardés est sublime avec les trois vins. Je pensais qu'il serait surtout remarquable avec le Meursault 1928, mais il fonctionne tout aussi bien avec le Chassagne-Montrachet 1926 et avec l'Hermitage 1955.

Le cœur de saumon fumé, pièce particulièrement moelleuse taillée dans la partie la plus charnue du filet de saumon, crée un accord génial avec les trois vins blancs, et nous avons l'impression de vivre une expérience unique. De nouveau, comment est-il possible que ces vins soient si grands ? Nous sommes tous subjugués. Nous avons eu des champagnes brillants et voici maintenant trois vins qui n'ont pas le moindre défaut. Chacun a son charme. Le plus puissant est l'Hermitage 1955. Le Meursault Charmes 1928 est très bien structuré, et la grâce du Chassagne-Montrachet 1926 est tellement étonnante qu'il constitue la plus grande surprise de ces trois vins.

Les coquilles Saint-Jacques vont donner une autre approche des vins blancs, car leur chair est très gourmande. C'est l'Hermitage 1955 qui en profite le plus, se mariant particulièrement bien avec ce plat.

Nous passons maintenant aux vins rouges et je sers deux vins que tout sépare, mais qui vont parfaitement cohabiter. Il y a d'abord un **Clos Fourtet 1926**, apporté par un ami qui est très ému de boire avec nous un vin centenaire, et un **Échézeaux Domaine de la Romanée-Conti 1954**, qui offre le parfum le plus percutant de tous les vins que nous avons sentis jusqu'à présent.

Ma femme a préparé une pièce de veau cuite à basse température. Le Clos Fourtet 1926 est d'une richesse incroyable. On se demande comment il est possible qu'un vin centenaire puisse avoir une telle puissance. C'est assez irréel.

Quant à l'Échézeaux 1954, il a une telle présence et une telle personnalité que l'on pourrait difficilement imaginer qu'il s'agit d'un Échézeaux. On pourrait penser à un vin d'une plus haute qualification dans la hiérarchie des vins du Domaine de la Romanée-Conti. Nous pouvons boire les

deux vins sans aucun problème, alors qu'ils viennent de régions différentes et ont des personnalités très distinctes. Le parfum de l'Echézeaux est tout à fait extraordinaire. Ce vin plaira tellement à mes amis qu'il sera classé premier lors du vote à la fin du repas.

La deuxième série de vins rouges comporte un **Chambertin Faiveley 1929** et un **Sénéclauze, vin d'Oran, Algérie 1953**. Sur une assiette cohabitent du bœuf Angus et du Wagyu. Nous pouvons ainsi passer de l'un à l'autre pour voir comment se font les accords.

La bouteille de Chambertin Faiveley 1929 avait un niveau très haut et une étiquette qui pourrait paraître récente. Mais lorsque j'ai retiré le bouchon, on pouvait voir qu'il est un bouchon d'origine. Ce vin est assez éblouissant, montrant là aussi une jeunesse que personne n'imaginerait possible.

Le Sénéclauze 1953 a une puissance invraisemblable et une richesse extrême. J'en parle avec l'un de mes amis, qui est un amoureux des vins d'Algérie. On peut penser que ce Sénéclauze est supérieur aux vins de Frédéric Lung. J'ai une adoration profonde pour les vins de Frédéric Lung, mais la puissance, la sérénité et l'extrême énergie de ce vin de 1953 me font un effet fou, au point que je le mettrai premier dans mon vote, car j'aime être surpris par la réussite de tels vins.

Les accords sont parfaits. Évidemment, pour le Sénéclauze, c'est le Wagyu qui est le plus pertinent, alors que le Chambertin Faiveley s'accommode très bien du bœuf Angus.

À ce stade du repas, j'aurais volontiers arrêté le programme, car nous avons eu jusqu'à présent des vins absolument parfaits, dont aucun ne présentait le moindre aspect négatif. Mes amis me disent d'ailleurs : « Tu sais, si tu fais un compte rendu de ce dîner et si tu dis qu'ils ont tous été parfaits, personne ne te croira. » Eh bien, il faudra que j'accepte que personne ne me croie, puisque ce que nous venons de vivre est absolument hors du commun.

J'aurais volontiers arrêté là, mais j'avais prévu un **Château d'Yquem 1976** et, bien évidemment, tout le monde me demande qu'il soit servi. Ma femme a fait une tarte Tatin qui crée avec cet Yquem un accord fusionnel phénoménal. L'Yquem 1976 a une couleur fortement ambrée, exactement comme les pommes de la tarte, et en bouche, on ne sait plus si l'on 'boit' la tarte Tatin ou si l'on 'mange' de l'Yquem, tant les goûts se confondent. C'est vraiment un accord absolument parfait.

Normalement, nous devons continuer avec un Dom Pérignon 1990 et finir le Pommery 1934 de la veille, mais je déclare que c'est la fin du repas, car si abondance de biens ne nuit pas, tout a une limite.

Je fais voter mes amis, et les votes sont très intéressants. Sur 6 places possibles de premier, quatre sont pour les vins bourguignons, avec deux votes de premier pour l'Echézeaux et deux pour le Chambertin Faiveley. Les deux autres places de premier sont pour le Chassagne Montrachet 1926 et le Sénéclauze Oran Algérie 1953.

Le vote de notre groupe de six votants est : **1 - Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1954, 2 - Sénéclauze Oran Algérie 1953, 3 - Chassagne Montrachet 1926, 4 - Chambertin Faiveley 1929, 5 - Clos Fourtet 1926, 6 - Hermitage La Tour Blanche Jaboulet Verchère 1955.**

Mon vote est : **1 - Sénéclauze Oran Algérie 1953, 2 - Chassagne Montrachet 1926, 3 - Clos Fourtet 1926, 4 - Hermitage La Tour Blanche Jaboulet Verchère 1955, 5 - Echézeaux Domaine de la Romanée Conti 1954, 6 - Chambertin Faiveley 1929.**

Chacun des convives m'a dit qu'il n'a jamais vécu de repas aussi incroyable où tous les vins sont absolument parfaits. Ce qui m'a subjugué, c'est la série des trois blancs aux couleurs irréelles et aux saveurs émouvantes. Je peux confirmer que c'est l'un des plus extraordinaires repas que nous avons vécus.

Amicales salutations de François Audouze