



wine-dinners

3 septembre 14

Bulletin 592 – François Audouze - 1

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

[email : françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)

[blog : www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



Parmi mes "chouchous", le **Royal-Kebir Frédéric Lung 1945** tient une place privilégiée. Fidèle à son habitude, ce vin d'Algérie a été parfait lors d'un repas de grands vins

En vacances, mille et une occasions de boire des grands vins en famille, dîner de vins rares pour un professionnel du vin américain, déjeuner à l'hôtel du Castellet.

Nous passons des jours heureux dans le sud, avec plusieurs de nos petits-enfants. Mon fils nous rejoint, ce qui se fête. Nous grignotons diverses préparations qui accompagnent un **Champagne Krug Grande Cuvée non millésimé**. Le bouchon bien chevillé indique que la bouteille a plus d'une dizaine d'années. Cela se confirme en bouche, car le champagne a une rondeur fort agréable. Le champagne est grand, complexe, solide. Sur du saucisson et du jambon Pata Negra, on est en terre amicale. Sur des crevettes ou du fromage de tête, le champagne est aussi flexible.

Le Krug est si gourmand qu'il est vite épuisé aussi est-ce le tour d'un **Champagne Salon 1999**. Les deux champagnes sont très différents, presque opposés. Servis dans cet ordre, on ressent que le Krug est masculin et le Salon féminin. Dans d'autres circonstances, le caractère féminin du Salon n'apparaîtrait pas mais ici, le clivage se fait sur le "genre" ce qui n'est pas, de nos jours, très politiquement correct. Et dans ce contexte et dans cet ordre, c'est le Salon qui gagne en succédant au Krug. Il a moins de force, autant de complexité, et c'est du côté du charme enjôleur que le Salon excite nos cœurs. Sur un camembert Jort parfaitement affiné, la jouissance est suprême.

Même si la résonance n'est pas explosive, la juxtaposition du Salon avec des fraises Mara des bois est rafraîchissante et joyeuse.

Le lendemain, c'est au tour de ma fille cadette de venir rejoindre ses enfants et ses parents. Il reste du Champagne Salon 1999 qui, bu seul, ne fait plus ressortir sa féminité. Il est toujours complexe de

fruits et fleurs blanches, et de grand plaisir. Un **Champagne Delamotte 2004** lui succède. Même si le champagne est moins complexe que Salon, il est extrêmement plaisant, franc, joyeux, de solide construction avec des accents de noix et de pâte de fruit. Et il accompagne agréablement les petits grignotages qui tiennent lieu de dîner face à la mer.

En plusieurs occasions avec des amis, j'ai eu l'occasion d'ouvrir le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1998**. Ce qui apparaît immédiatement, c'est son équilibre, sa sérénité, sa facilité de message. Il est confortable mais il manque peut-être un peu de l'inspiration que j'ai trouvée dans d'autres millésimes. Il faut sans doute lui laisser le temps de s'épanouir encore. Ses facultés d'adaptation gastronomique sont remarquables.

J'ouvre un **Château de Pibarnon Bandol rosé 2004**. Vin magnifique. Quelle autorité, quelle présence ! Sa couleur est d'un rose orangé proche de la mangue. Sa densité est prégnante. Il tient bien sa place dans un repas et se montre un vin rosé de grande tenue.

Le **Champagne Delamotte 2002** joue dans la cour des grands. Ce blanc de blancs est romantique, évoquant les fleurs blanches, il est délicat, raffiné, féminin, tout de grâce et de belle complexité. J'avais déjà plusieurs fois goûté ce vin que je trouve de plus en plus brillant.

A la suite, j'ouvre un **Château de Pibarnon Bandol rouge 2001**. Par une journée orageuse de forte chaleur, il est servi à 15° donc suffisamment frais. Dès la première gorgée, j'ai une vraie déception, car ce vin contraste avec les Pibarnon que j'ai bus récemment. L'alcool domine, le vin est lourd, parkérisé comme je les déteste. Est-ce un problème de bouteille ? Cela m'étonne que ce Pibarnon ait perdu les accents de garrigue, de fenouil et d'olive que j'aime tant. Je vérifierai prochainement, pour ne pas rester sur une déception.

Le propriétaire de l'une des plus importantes maisons de ventes de vins américaines m'annonce qu'il passe dans la région ce qui me conduit tout naturellement à l'inviter à déjeuner. Il viendra avec son épouse, son agent français pour l'Europe accompagné lui aussi de son épouse. Ce professionnel que je connais depuis des années a l'habitude de dîners où des vins rares sont servis.

Je prends cette invitation comme un challenge : comment lui montrer, ainsi qu'à ceux qui l'accompagnent, la spécificité de mon amour du vin ? Je prépare les vins du repas que l'on découvrira le plus souvent à l'aveugle, pour ajouter du piment à la découverte. Le menu mis au point avec mon épouse est : coquilles Saint-Jacques saupoudrées de poutargue / gigot d'agneau à l'ail confit et purée de pomme de terre à l'huile d'olive / camembert Jort / petits desserts variés et macarons de la maison Matyasy à Hyères.

L'apéritif est constitué de Cecina de Léon, superbe viande de bœuf fumée onctueuse et douce en fines tranches, tapenade, anchoïade, chorizo et gressins. Le **Champagne Delamotte 2002** que j'ai ouvert - pour une fois - deux heures avant, est parfaitement adapté à toutes les composantes de cet apéritif, la vibration la plus forte étant obtenue avec le bœuf fumé. Le champagne est bon, mais je n'ai pas la même étincelle qu'avec le même champagne bu hier, qui m'avait enthousiasmé. Il est grand, joue dans la cour des grands, mais n'a pas le même instant de grâce pure que celui d'hier. Il est vineux, carré, moins complexe qu'hier, mais de bel accomplissement. L'américain trouve le millésime.

J'avais envie d'ouvrir les champagnes deux heures avant et quand j'ai voulu ouvrir le suivant, ce fut impossible de l'ouvrir à la main. Le bouchon est collé et rien ne le fait bouger. Lorsque le couple de français arrive, je demande que l'on m'aide et la même impossibilité apparaît. Alors, je déchire autant que je peux la tête émergente du bouchon, je plante un limonadier et malgré l'effet de levier puissant, je n'arrive pas à décoller le bouchon au point que j'ai peur de casser le tirebouchon.

Arrive l'américain et nous essayons à nouveau de lever le bouchon sans casser le tirebouchon. Au bout de longs efforts le bouchon se décolle. Il se trouve que l'étiquette de la bouteille est recouverte du papier d'emballage resté collé aussi le millésime n'est pas visible alors que le nom du champagne est évident. Le challenge sera de trouver l'année.

La couleur du Champagne Salon est dorée comme le soleil. Le champagne est d'une folle complexité et ce qui est fascinant, c'est le final qui n'en finit pas. Il y a du pomelos dans ce final de belle acidité qui n'arrête pas d'envahir la bouche. Ce champagne est miraculeux. Je dis à mon ami que ce champagne mériterait 100 points car je lis ses commentaires fondés sur le système Parker, mais il me dit qu'il ne donne jamais 100 points. Alors, contentons-nous d'un 99 points, ce qui n'a pas d'importance, car seul compte le fait que ce champagne a un final fascinant qui envoie ses saveurs en ondes successives porteuses comme un tapis volant. Quel immense champagne ! Les deux amis ont placé ce Salon dans la décennie 70, mais c'est le sublime **Champagne Salon 1982**.

Pour les deux vins qui vont suivre, je promets, si l'un d'entre eux trouve le vin, d'acheter le porte-avions Charles de Gaulle et de le lui donner, car je pense que ce serait impossible qu'ils trouvent. Les vins ouverts il y a plus de quatre heures ont été gardés à température de service et mis en carafe juste avant de passer à table.

Le vin servi sur les coquilles est d'un or citronné de belle jeunesse. Ce qui fascine dans ce vin, c'est sa précision et c'est de loin cette caractéristique qui me comble d'aise. Il est bien structuré, avec une jolie trace citronnée, évoque les fruits jaunes, et rebondit bien sur la poutargue en copeaux. Mon ami américain a éliminé les pistes de Bordeaux ou Bourgogne et serait volontiers allé vers le Jura. Cette piste pouvait être envisagée, mais la fluidité et la limpidité de ce vin se trouvent peu en Jura où les vins sont plus marqués. Ce vin est une merveille, c'est une **Roussette de Savoie le Marestel Altesse Dupasquier 1990** qui a atteint un accomplissement admirable que ne peuvent pas encore avoir des millésimes récents de ce vin.

La carafe qui suit contient un vin très foncé, qui est un peu tuilé sur le pourtour du verre, ce qui annonce un âge certain. Le vin a un fort café, un sensible moka mais il a une vivacité qui empêche de le trouver fatigué. Bien au contraire, il est envahissant. Il en impose par sa profondeur, sa structure large. C'est un vin de plaisir qui aurait probablement été meilleur quelques années auparavant car le café eût été moins insistant. Il avait un niveau dans le goulot, ce qui est exceptionnel. C'est **Royal Kébir Frédéric Lung rouge vin d'Algérie 1945**.

J'ouvre à la dernière minute et il n'y aura pas d'aveugle, la **Côte Rôtie La Turque Guigal 1995**. De plus en plus j'aime ouvrir ces vins jeunes au moment de les boire, sans les carafes. Le vin est une bombe de cassis, juteux, séducteur, diabolique, et nous le goûtons sur un camembert Jort coulant à souhait, ce qui conduit à un de ces plaisirs rares que j'adore parce qu'ils sont inattendus. Cet accord est captivant.

La cuisine de ma femme, sobre, lisible, était idéale pour les vins. Je suis content car j'ai emmené ces grands spécialistes du vin sur des pistes qui leur sont inconnues. Les vins rares et chers sont leur quotidien. Ce voyage éclectique leur a plu, ce qui est mon plus grand plaisir.

Les enfants sont tous présents ainsi que les petits enfants. Nous ouvrons des vins au fil de nos humeurs. Un **Château de Pibarnon rouge 2000** est plaisant car il est carré. Il a de la puissance et une belle harmonie. Il se boit bien.

Nous en ouvrons un autre lors d'un autre dîner. Le **Château de Pibarnon rouge 2000** est un peu moins vibrant mais toujours aussi équilibré et carré. L'occasion est belle de le comparer avec le **Château de Pibarnon rouge 2001**. Le précédent m'avait déçu parce que l'alcool dominait et bridait le discours. Celui-ci, à l'inverse, est d'une grande délicatesse. Sur un agneau provençal, il brille par son élégance. L'honneur est sauf, le 2001 qui m'avait déçu n'était pas ce qu'il devait être. Ce 2001 confirme sa belle stature de Bandol de charme et d'élégance.

Nous décidons, sur une proposition de mon fils, d'organiser l'apéritif sur la terrasse de toit du cabanon qui surplombe la mer. Mer et soleil en fin de journée nous offrent des couleurs de mer et de ciel qui sont un véritable spectacle, rose, bleu argenté, gris argenté puis noir d'encre. Le **Champagne Delamotte 2004** est un vrai grand champagne, rassurant, complet, agréable au palais.

Le **Champagne Salon 1997**, dès la première gorgée, montre que l'on change de dimension. Il y a une complexité d'une autre échelle. Ce Salon est complexe, suggéré plus qu'affirmé, tout en

délicatesse. Je pense qu'il conviendrait de l'attendre encore quelques années pour qu'il révèle ce qu'il a dans le cœur.

La famille est au complet dans notre maison qui grouille de monde. Il arrive que certains décident d'aller dîner en ville aussi, les seuls qui boiront ce soir à la maison sont ma fille cadette et moi. Il y a un agneau au programme du dîner ce qui est une invitation à ouvrir un grand vin. Dès la première gorgée du **Vega Sicilia Unico 1996**, nous nous regardons, ma fille et moi, en faisant un signe qui ne trompe pas : nous sommes face à une bouteille totalement exceptionnelle. Ma fille est surprise et je le suis tout autant. Ce vin est d'une totale perfection. Le nez est tonitruant, riche de fruits noirs. La bouche est étonnamment fluide. On y trouve menthe, fenouil, feuille de cassis et fruits de cassis, avec des myriades d'évocations d'une totale pertinence. Le vin glisse en bouche, fruité, riche, frais et léger. Quel bonheur que ce vin.

Chaque gorgée nous confirme que nous sommes en présence d'un vin parfait. Je l'avais sorti de l'armoire à vins au moment de le boire, et dans sa fraîcheur, il est d'une gourmandise raffinée. Très convenable sur l'agneau, nous l'avons essayé sur un camembert Gillot peu fait. Ce camembert n'a pas la forte personnalité du Jort mais il est plus orthodoxe. Il est excellent et l'accord s'est trouvé pour notre plus grand plaisir. Il est rare que Vega Sicilia Unico, vin que j'adore, m'ait donné une telle image de perfection.

Par une belle journée d'été, nous allons déjeuner en famille à **l'hôtel du Castellet**. Le restaurant gastronomique deux étoiles, le Monte Cristo, n'est ouvert que le soir aussi allons-nous à la **brasserie San Felice**, installée au bord de la piscine le long du parcours de golf.

Avant cela, à la terrasse du bar de l'hôtel, nous prenons l'apéritif avec un **Champagne Dom Pérignon 2004**. L'immédiate impression est celle d'un champagne confortable. Il a une jolie complexité, une belle race, c'est un champagne de plaisir. Il n'a ni la typicité ni la complexité des plus grandes cuvées mais il est rassurant et confortable. C'est un très bon champagne que l'on boit avec gourmandise.

J'ai choisi les vins avant la commande des plats. Nos désirs sont variés, je prendrai une tartelette à la sardine et aux tomates confites, puis la pièce de bœuf. Mon entrée pourrait convenir au blanc et au rouge, aussi les deux vins sont servis.

Le **Riesling Clos Sainte Hune Trimbach 1998** est opulent et rond, mais surtout il a un fort botrytis. De ce fait, il s'installe en conquérant dans le palais et perd un peu du ciselé si caractéristique de ce Clos légendaire. C'est un beau vin, gras, opulent, de belle race.

Le **Corton rouge Bonneau du Martray 1996** est d'une élégance joyeuse. C'est son final qui entraîne dans les saveurs follement bourguignonnes. Il est beaucoup plus adapté à la sardine qu'il caresse que la Sainte Hune qui domine le plat. Le Corton expose des complexités subtiles, toutes en distinction. C'est un régal de boire ce vin puissant et délicat.

Après le repas, sous un gazébo, une belote acharnée nous a permis de reposer nos corps avant de reprendre la route. Ce lieu porte au calme et à la sérénité. La brasserie ne vise pas la grande cuisine mais une honnête prestation. Ce contraste avec l'ambiance marine de notre maison plait à mon épouse. Comme de plus on trouve des prix acceptables pour de grands vins, c'est une étape obligée de nos vacances.

Amicales salutations de François Audouze