



wine-dinners

18 septembre 12

Bulletin 594 – 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)



Ce **Châteauneuf-du-Pape rouge** **Domaine du Vieux Télégraphe 1971** est dans une forme exceptionnelle. Il a brillé lors d'un dîner de grands vins.

Déjeuner au restaurant San Felice de l'hôtel du Castellet, apéritif grignotage, dîner de grands vins avec des amateurs autrichiens, dîner d'amis, dîner chez des amis avec pour thème des vins de la région Provence.

Le lendemain du dîner de vins du 15 août, nous allons avec nos amis au **restaurant San Felice de l'hôtel du Castellet**. L'endroit est toujours aussi beau, incitant au calme et à la sérénité. L'apéritif se prend avec un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1988**. Le vin est aussi ambré que le Mumm René Lalou 1979 et le Substance de Sellose de la veille. Serions-nous abonnés à cette jolie couleur dorée ? Le vin a un parfum intense. La bulle est active et ce qui frappe, c'est la personnalité affirmée du champagne.

Chacun choisit ses plats. Mon menu comprend de délicieuses grosses crevettes puis une araignée de porc avec du chorizo et des blettes. La cuisine est bien exécutée. Le **Corton Bonneau du Martray rouge 1996** est d'une grande subtilité. C'est un vin qui caresse le palais, avec une petite acidité qui émoustille. J'ai toujours eu un penchant pour ce vin affable, courtois et raffiné. La pêche Melba est un péché, je le confesse, mais que c'est bon.

Le lendemain au déjeuner, nous avons confronté les fins de bouteilles du Corton Bonneau du Martray 1996 qui a juste un jour après l'ouverture, avec La Turquie 2000 qui a été ouverte il y a trente-six heures, comme le Vega Sicilia Unico 2000. Le Corton a perdu de sa fraîcheur, prenant une acidité qui dévie le goût. La Turquie est encore meilleure que ce que nous avons bu et le Vega Sicilia Unico s'il est encore très bon, montre un peu les effets des 35 heures. C'est donc La Turquie qui a les plus belles aptitudes à résister au temps après ouverture. Bravo pour ce vin racé et solide.

Apéritif grignotage chez ma fille. Elle ouvre un **Champagne Henriot magnum 1996**. Ce vin a de la grâce. Il est élégant, raffiné, expressif. Une petite merveille. Je me demande ce que donnerait la confrontation avec la Cuvée des Enchanteleurs de la même année. Je ne suis pas sûr que l'Enchanteleurs gagnerait, tant ce champagne Henriot me semble dans une forme éblouissante.

Gerhard est un compositeur et chef d'orchestre grand amateur de vins. Son épouse concertiste et ses deux fils partagent la même passion, enrichie par de nombreuses visites qu'ils font ensemble chez des vigneronns devenus au fil du temps leurs amis. C'est ainsi, entre autres, que Gerhard a pu organiser chez lui en Autriche une verticale de la Romanée Liger Belair de 41 millésimes. Leurs périodes changent chaque année mais une halte est presque toujours prévue dans ma maison du sud. C'est l'occasion d'un dîner de vins.

J'ai invité d'autres personnes pour former une table sympathique et pouvoir partager de nombreux vins. Les journées étant plus courtes, j'ai demandé que les convives arrivent à 19h30 pour profiter d'un apéritif face à la mer.

Gerhard arrive à 17 heures avec ses vins et j'ouvre les vins du dîner, les siens et les miens, car nous serons tout deux les apporteurs de vins pour le dîner. Mes vins seront marqués d'une "*". L'ami Cédric, traiteur, arrive à 18h15 pour préparer avec son collaborateur Denis l'apéritif et le dîner. Cédric sera à table à nos côtés.

A 19h30 nous attendons un vigneron et un couple de vigneronns. A 20h personne. La pluie menace et le jour tombe. Nous devons commencer par un champagne ancien, mais tout le monde a soif. Pour tromper notre attente, j'ouvre un champagne non prévu, un ***Champagne Delamotte 2004**. Il accompagne des petites sardines délicieuses. Le Delamotte est toujours aussi précis, rassurant blanc de blancs qui fait un sans faute, très fluide et de belle soif. A 20h15, je commence à être agacé et je sers le ***Champagne Salon magnum 1997**. Il sera accompagné de fines tranches de Cecina de Leon, de Pata Negra découpé devant nous et de poutargue. Dès la première gorgée on ressent le saut qualitatif que représente Salon. Il est plus vineux, plus complexe, de très grande longueur et l'effet magnum joue à plein pour lui, donnant plus d'ampleur et de coffre à son message. A 20h30 le vigneron arrive. Un SMS m'annonce le désistement des deux autres attendus. Ma fille qui devait ne participer qu'à l'apéritif fera-t-elle venir ses amis qui logent chez elle pour remplacer le couple de vigneronns absents ? Le nombre de places à table oscille entre 10, originellement prévu, 11, si ma fille vient avec ses deux amis, puis 9 quand j'apprends que les amis de ma fille avaient déjà dîné.

Rester zen. Cédric nous sert des tranches de truffes d'été posées sur des morceaux de pain blanc recouverts de gouttes d'huile d'olive et d'une pincée de gros sel. L'effet avec le Salon 1997 est miraculeux, car le champagne est enhardi par le caractère terrien de la truffe. Un accord de rêve. Salon a une complexité dynamique que j'apprécie.

Nous passons à table. Les camerones, immenses crevettes juste poêlées sont associées à deux vins. Le **Riesling Weingut Brundlmayer Vieilles Vignes Autriche 1997** est d'un joli jaune citronné. Le vin est clair, précis, net comme les rieslings savent le faire. Il est très agréable, un peu perlant et manque un peu de longueur. Mais nous constaterons qu'il restera dans le verre d'une solidité à toute épreuve tout au long de ce repas. A côté de lui le ***Châteauneuf-du-Pape Château La Nerthe Clos de Beauvenir blanc 1999** a une couleur déjà très ambrée. S'il est oxydé, il est quand même agréable à boire avec de petites notes fumées. Le Riesling est le plus pertinent sur les camerones et le Châteauneuf est divin avec la poêlée de cèpes qui suit. Cédric n'a sélectionné que des cèpes de petite taille et le plat est intensément goûteux. Et le blanc du Rhône est magiquement ragaillard. Original et hors norme, il est très accompli sur les cèpes.

Lorsque j'avais ouvert la **Côte Rôtie Côte Blonde A. Dervieux-Thaize 1979** j'avais constaté que la moitié supérieure du bouchon était complètement noire. Une étiquette indiquant que la bouteille a été importée par un marchand de vins de San Francisco et achetée par Gerhard en Allemagne, on peut supposer que des différences de températures dans les divers transports ont créé la torréfaction que montre ce vin. On devine ce qu'il aurait pu être mais il est trop "cuit" pour être plaisant. Il met sans le vouloir encore plus en valeur le ***Châteauneuf-du-Pape rouge Jean et Jean-Paul Versino**

1989 qui est une merveille de fluidité et de précision. Ce vin est enthousiasmant tant il glisse bien en bouche, équilibré, généreux et gracieux. C'est un achat de hasard et je ne m'attendais pas à trouver le vin à ce niveau. Le ris de veau juste poêlé se comporte bien avec les deux vins, donnant un coup de main à la Côte Rôtie pour la rendre plus sociable. La selle d'agneau avec un pressé de pommes de terre est brillante, fondante, et avantage encore plus les deux vins.

N'ayant peur de rien, j'avais programmé une deuxième viande pour les deux vins "costauds" qui arrivent. Nous étions déjà rassasiés mais le cœur de romsteak est tellement fondant que l'on ne peut résister. L'aubergine confite est, elle aussi, fondante à souhait. Le **Chateauf-neuf-du-Pape rouge Domaine du Vieux Télégraphe 1971** est un seigneur. Il a la sérénité d'un millésime réussi. C'est un bonheur de boire un tel vin. A côté de lui, le ***Château Rayas Chateauf-neuf-du-Pape 2005** est un trésor de complexité envoûtante. Au premier contact, je ressens une trace saline qui est celle des vins du domaine de la Romanée Conti. Mais peu de temps après, c'est une impression sucrée et de douceur qu'offre ce vin. Enfin, viril, puissant, il laisse une mémoire en bouche de chaude complexité.

Les deux vins cohabitent très bien. On serait bien en peine de désigner un vainqueur, tant ils sont différents. Le 1971 est plus dans la logique de l'appellation, le 2005 est plus énigmatique, mais les deux sont au sommet de leur art, même si le 2005 va s'accomplir encore et encore.

A la surprise de mes convives, le Rayas a bien voulu se prêter à l'exercice de la cohabitation avec un camembert Jort. Il l'a réussi.

Cédric est le prince du moelleux au chocolat. Face à ce moelleux divin et satanique de séduction, deux vins dissemblables. Le ***Maury Mas Amiel 15 ans d'âge mis en bouteille en 1998** après 14 ans de fût après une première année en bonbonne de verre, est un bonbon tant il est doux et sensuel. C'est lui qui crée le plus bel accord avec le chocolat. Le **Pedro Ximenez 1927 Alvear** est trop lourd de sucre. Il a des intonations de noix, de café, de caramel et écrase le dessert de sa lourdeur. Il mériterait un dessert comme une tarte aux pommes acides ou une glace au café.

Cédric a appliqué à la lettre la recommandation que je lui avais faite : "le produit, le produit, le produit, sans fioriture". Ce fut un succès d'autant plus grand que ses fournitures sont de première qualité. Le plat le plus saisissant est la poêlée de cèpes, la sensation la plus forte est la truffe d'été avec le Salon 1997. Les viandes étaient fondantes. La plus belle surprise parmi les vins est le Chateauf-neuf-du-Pape rouge Jean et Jean-Paul Versino 1989. Les plus grands vins sont Rayas 2005, le Vieux Télégraphe 1971 et le Salon 1997 en magnum.

C'est fort tard que nous avons salué nos convives, heureux d'avoir partagé un grand moment de plats superbes et de grands vins.

Des amis viennent dîner dans notre maison du sud. Le **Champagne Dom Pérignon 1998** est une heureuse retrouvaille. D'emblée, il met à l'aise. Il est large, fleuri, avec aussi quelques accents confiturés. J'aime qu'il virevolte et nous offre de multiples facettes. Il n'a pas la pénétration de champagnes plus typés, mais il est confortable. Avec des tranches fumées de viande des alpages, avec un saucisson viril ou avec un foie gras à prendre sur des gressins, il s'adapte à chaque fois avec bonheur.

A table, nous avons des langoustines juste poêlées, cuites à la seconde près pour avoir un moelleux incommensurable puis deux lous de ligne goûteux. Le **Meursault Clos de la Barre Domaine des Comtes Lafon 2000** est quasiment insaisissable. Il va dans quatre directions : le minéral, pierre à fusil, le citronné, avec une jolie acidité maîtrisée, les agrumes confits et les impressions lactées ou de noisette. Et ce qui est curieux, c'est qu'à chaque gorgée, la pondération de ces quatre pistes change. Il est assez facile d'être désarçonné par ces changements de facettes. Je suis plus à l'aise que d'autres, mais je n'ai pas trouvé la plénitude sereine que ce vin peut avoir, avec une longueur moins présente que d'habitude.

Au dessert, plus question de boire du vin car nous goûtons les délicieuses glaces de madame Ré, qui a quitté Hyères pour la Moutonne et qui fait des glaces qui boxent dans la catégorie du regretté Berthillon. C'est bientôt la fin août. Nous avons profité d'une bien belle soirée.

Des amis nous invitent à un dîner dont le thème est : "**apportez des vins de la région**". Nous sommes dans la région des Côtes de Provence et des Bandol. Le choix d'une bouteille est toujours excitant et j'ai plusieurs raretés qu'il serait intéressant d'essayer. Après avoir longtemps hésité, je jette mon dévolu sur un Rimauesq Côtes de Provence 1983. C'est probablement l'un des plus vieux de ma cave de cette belle région.

Des invités arrivent après nous et nous avons la curiosité de découvrir leurs nouveaux apports. Nous commençons par boire une **cuvée Exception Côtes de Provence 2012** dont la caractéristique principale est de ne pas être exceptionnel. Suivent de jeunes **Château Sainte-Marguerite 2012** et **2011** qui sont agréables à boire, sans plus. Le **Vin de pays des Alpes Maritimes de l'Abbaye de Lérins 2000** est un vin atypique. J'ai très peu de repères pour de tels vins. Il est original, manque un peu de complexité, mais il me plaît par son caractère inhabituel.

Les choses commencent à s'animer avec un **Château Pibarnon rouge 2008** tout en finesse et en douceur. Il joue sur la légèreté, même si son alcool n'est pas mince. J'aime son raffinement.

Le **Château Jean-Pierre Gausson Bandol rouge 2001** est un vin magnifique. Il a du fruit, de la structure, de la profondeur. C'est un grand plaisir de le boire et une agréable surprise.

Le **Rimauesq Côtes de Provence rouge 1983** est très différent. Il a moins de fruit que le Bandol, il a plus de maturité et une grande complexité. On a le vin de Provence tel qu'on aimerait qu'il évolue, avec une richesse aromatique très sensible. C'est ce vin qui a conquis mes proches voisins de table, car égoïstement, je ne l'ai pas fait circuler autour de la table de dix huit personnes, pour pouvoir profiter de ce vin trentenaire devenu rare à cet âge.

La maîtresse de maison, fine cuisinière qui aime interpréter des recettes complexes, nous a ravis par des plats sophistiqués. Ce dîner aux apports de vins de la région était une belle idée.

Amicales salutations de François Audouze