



wine-dinners

17 février 15

Bulletin 622 – François Audouze - 1



Le **Champagne Substance Jacques Selosse dégorgé en juin 2006** s'est révélé extrêmement brillant lors d'un dîner dans le sud.

Deux dîners chez des amis dans le sud, comparaison de caviars, dîner au restaurant Pages, déjeuner de famille, déjeuner au restaurant Les Chouettes, déjeuner au restaurant Le Villaret.

Après un réveillon de fin d'année mémorable, cap au sud, pour trouver un peu de soleil. Nous sommes invités chez des amis. Nous commençons par un **Champagne Ayala blanc de blancs** bien fluide, facile à boire, un peu dosé mais agréable. Ensuite, c'est un **Champagne Monopole Heidsieck premier cru brut**. Plus orthodoxe, plus calibré, il est dans la ligne du parti, sans excès d'aucune sorte. Le fils de nos amis veut absolument que nous goûtions un champagne à l'aveugle. J'imagine une merveille et je me fais piéger, car je le vois plus beau qu'il n'est. C'est le champagne bling-bling par excellence, avec un habillage tout en dorures propres à émoustiller les filles lascives qui ondulent dans le sillage des rappeurs californiens. C'est un **Champagne Armand de Brignac brut sans année** à l'accroche assez séduisante mais au manque de fond évident.

J'ai apporté le vin suivant. Ce matin, j'avais voulu saluer notre boucher traiteur dont nous apprécions la qualité des produits, pour échanger nos vœux, mais il n'était pas là. Son voisin caviste est un passionné de vins. Il m'a conseillé un vin dont je devrais lui donner des nouvelles, un **Pierres Précieuses, domaine Croix Rousse, vin du pays du Var 100% Carignan 2007**. Il ne s'agit pas pour moi d'être snob ou méprisant. Je comprends qu'on puisse recommander ce vin bien fait riche de ses 14° d'alcool. Mais il lui manque cette étincelle qui en ferait un grand vin. Le message n'est pas passé mais il est certain que les voies que j'explore ne sont pas les siennes, sans que j'y mette un jugement de valeur.

A côté de lui, une **Côte Rôtie La Landonne Rostaing 1995** a su toucher mon cœur, car c'est un vin qui cause comme dirait Marius dans la trilogie. Sur la cuisine délicate de notre amie, ce fut un régal.

Peu de jours plus tard, alors que ce début janvier dans le sud nous gratifie de températures printanières, nous dînons chez des amis. J'ai apporté les vins. Le **Champagne Krug Grande Cuvée** qui a déjà près de dix ans de cave est d'un confort inégalable. On se sent bien. Il est poli, aimable et

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)

se prête aux caprices de tous les mets qui lui sont associés. Il y a des coquilles Saint-Jacques crues associées à de fines rondelles de radis. Ça croque, et le champagne est bien en phase avec cette entrée. Sur une liche, poisson combatif et rusé, c'est un **Champagne Seloise Substance dégorgé en juin 2006**. Une merveille. Hélas, la liche est rétive, car nous ne nous sommes pas mis à table au moment où la cuisson était optimale. Tel Vatel, le maître de maison se serait fait hara-kiri pour cette cuisson excessive. Mais le champagne parade, trône, expression absolue d'un champagne viril, roi des Huns, à l'apex de sa gloire. Avec les citrons confits du poisson, c'est un régal. Pour le fromage, j'ai apporté un **Chambertin Grand Cru Camus Père & Fils 1989**. Il est ouvert bien tard aussi la déviation ressentie en le goûtant m'a privé du message qu'il aurait pu nous adresser. J'espérais qu'il brillerait sur les coraux des coquilles juste poêlés, mais il a quelque chose de plat. Qu'importe, il y avait tant à dire avec nos amis sur les nombreux sujets d'actualité que la soirée fut réussie.

Dans un couple marié de longue date, il y a des réflexes, des connivences ou des hasards qui surgissent. Nos enfants nous avaient offert des boîtes de caviar. En me levant, je me disais que ce serait bien que ce soir nous les goûtions. Rentrant du bureau où je me rends chaque jour alors que je suis retraité, je vois deux boîtes de caviar qui m'attendent pour le dîner. Comme dirait Desproges, « étonnant, non ? ». Il y a une baguette de notre boulanger local qui fait les plus belles que je connaisse, une motte de beurre Bordier qui est le Louboutin du beurre, et les deux caviars. A ma gauche c'est un caviar d'Aquitaine de la maison Prunier. A ma droite, un Oscietre uruguayen. J'ouvre un **Champagne Salon 1996** avec les souffrances d'un accouchement tant le bouchon est collé à son verre. Le champagne est grand, connu, je l'ai mille fois visité, mais je dois dire que s'il est au sommet de sa forme, il m'a manqué d'une petite étincelle pour que je m'extasie. Or il n'a rien à se reprocher, car il est grand. Les deux caviars sont très différents. L'Aquitaine est plus confortable, rassurant, avec des petites notes de noisette. L'uruguayen est plus iodé, de plus grande longueur. L'Aquitaine est plus ample en bouche et l'uruguayen plus vif. Bien malin qui désignerait le meilleur, car ils sont complémentaires et l'on passe de l'un à l'autre avec bonheur. Le Salon joue son rôle, tient sa place, mais trop poliment pour moi. Est-ce lui, est-ce moi, on ne le saura pas. Sur un chèvre coulant de bonheur, il arrive à s'exciter, me donnant un sourire de satisfaction. Ce fut un joli casse-croûte.

Je propose à ma femme que nous allions au restaurant. C'est elle qui me suggère un nom : Pages. Qui dit page dit livre. Immédiatement Mallarmé me revient en tête : « La chair est triste, hélas ! et j'ai lu tous les livres ». Cette phrase fut une énigme pour moi quand j'étais étudiant et, oserais-je l'avouer, elle l'est encore. Alors, il faut tourner les pages. Ce sera ce soir. Le **restaurant Pages** est tout petit, une dizaine de tables seulement. La décoration toute en blanc est très accueillante, comme la charmante femme du chef **Ryuji Teshima**. La cuisine est visible de tous, tendance actuelle. On y travaille sans bruit, avec élégance. Le menu est composé par le chef en fonction de ses achats, et deux variantes sont possibles, avec truffe et/ou avec wagyu. Nous voulions prendre les deux options, mais par une petite incompréhension, la truffe a été oubliée. Ce n'est pas grave, nous reviendrons. Nous choisissons de ne pas connaître le menu. Le choix des vins est donc « à l'aveugle ». J'hésite entre Dom Pérignon et Seloise Version Originale. Je demande au sommelier de choisir pour moi en fonction du menu que je ne connais pas. Il préfère demander l'avis du chef qui indique Dom Pérignon.

Les amuse-bouche sont : purée de topinambour à la truffe noire / dauphine d'agneau braisé / pain soufflé, mousse de foie gras et Chantilly au curry / bulot frit à la persillade. C'est élégant, délicat, suggéré, sans forcer le palais en termes de goût.

Le menu est : le veau de lait du Limousin, légumes de saison et bouillon de racines, bœuf Ozaki / langoustine poêlée, Croustade au tourteau, crème de potimarron à l'anis / Saint-Jacques juste saisie, endives caramélisées, sauce au saint-nectaire / la barbue, quinoa au chorizo, sauce sabayon au chorizo fumé / le poulet jaune des landes, jaune d'œuf, poireaux et oignons caramélisés, mousse à la reine des prés / bœuf Galice, quatre semaines, Normande, trois semaines de maturation, bœuf Ozaki grillé au charbon Bincho / granité de menthe, fromage blanc et la poire au vin chaud, crumble

au Bincho / la Chiboust à l'orange et une mousse au chocolat, mousse au praliné / tartelette au citron praliné, pain au rhum.

Le service est superbe de discrétion et de prévenance. Il passe sans bruit, efficace. Les cuisiniers sortent de leur aire pour venir expliquer les plats. Le chef qui est passé par des maisons emblématiques a le talent des grands chefs japonais où tout est subtil, mesuré, sans aucun effet de manche. Il y a des textures de rêve. Trois plats m'ont enthousiasmé : le veau de lait en bouillon, le meilleur plat à mon goût, le poulet jaune, et les trois viandes de bœuf goûteuses comme jamais. Ces plats sortent du lot. Les desserts manquent un peu d'imagination et de dextérité quand on compare au reste du dîner.

La carte des vins est intelligente, bien ciblée mais à étoffer. Pour gravir les étoiles des guides, il faudra une cave plus épaisse. C'est une table à chaudement recommander, car le chef ira de succès en succès. Et le Dom Pérignon dans tout cela ?

Le **Champagne Dom Pérignon 2004** est gourmand. On sent en lui des noisettes, du caramel en traces bien sûr qui lui donnent une mâche large et généreuse. Comme il est flexible, il s'adapte à tout sauf peut-être aux trois bœufs si riches qu'il leur aurait fallu un bel Hermitage. C'est sur le bouillon du premier plat qu'il a trouvé une symbiose comme on en trouve rarement.

A la table voisine, un homme rejoint sa compagne japonaise en apportant une bouteille. Je regarde, discrètement et lorsqu'on m'apporte le Dom Pérignon, l'homme se retourne montrant qu'il approuve mon choix. Il me fait servir un verre d'un **Fixin Clos de la Perrière Domaine Joliet 2009**. Par un hasard inimaginable comme tous les hasards, j'ai bu ce vin mais de cent ans plus vieux que j'ai trouvé l'égal d'un grand cru de Bourgogne. Son nez est superbe, il est vif et dynamique mais manque un peu de largeur. A gentillesse, il faut répondre par la gentillesse, aussi un verre du champagne Dom Pérignon est apporté à sa table. C'est une rencontre avec un amateur comme seul le vin peut en créer. J'aurai d'ailleurs droit à un autre verre d'un autre blanc de 2010 d'Ente prometteur de belles merveilles.

Dîner au restaurant Pages est un plaisir que nous avons l'intention de renouveler car il y a une élégance et une délicatesse dans la cuisine et le service qui méritent qu'on leur en fasse compliment.

Ma fille cadette vient déjeuner à la maison. Je ne m'occupe des vins que vers 11 heures. En cave, je choisis une bouteille de beau niveau et une de bas niveau, dont il est inutile de prolonger les risques de bouteilles blessée. J'ouvre le Beychevelle 1934 au niveau sous l'épaule. Le bouchon résiste et se déchire en mille morceaux. L'odeur n'est pas nette mais j'ai l'espoir d'un retour à la vie. Ayant ouvert la bouteille peu de temps avant le déjeuner, la résurrection pourrait être incomplète. L'Ausone 1978 est ouvert. Il a un niveau dans le goulot ce qui est brillant pour un vin de 36 ans. Le parfum est lumineux.

A l'apéritif nous prenons des olives noires conservées dans une belle huile, que l'on grignote avec de la baguette. Nous commençons par le **Château Ausone 1978**. Sa couleur est assez claire, le parfum est noble. En bouche le vin est nettement plus vieux que son âge, mais ça lui va bien. Il a une légère amertume qui ne gêne pas et lui donne plus de personnalité. Le vin est difficile à saisir car il est assez éloigné des goûts traditionnels des Saint-Emilion mais son fruit est très plaisant. C'est un vin peu orthodoxe mais très attachant. Fort étonnamment il se comporte bien sur une déclinaison de betteraves que ma femme avait préparée sans savoir les vins que j'avais choisis. Le côté terrien de la tubercule accroche bien au vin vif et fruité. Sur un filet de veau aux petites pommes de terre il est équilibré, plein et de belle puissance.

Le **Château Beychevelle 1934** n'a pas eu assez de temps pour se reconstituer. On ne peut pas dire que le vin est mort, car il a de la matière, mais le vin est dévié et incomplet, avec des notes de café qui brouillent le fruit. C'est dommage car on imagine volontiers qu'un peu de dépoussiérage aurait révélé le goût chaleureux du vin. Mais c'est trop tard. Un délicieux Brie et une galette des rois au goût d'amande trop prononcé ont permis de faire un sort à un Ausone atypique très attachant.

Je vais déjeuner avec ma fille cadette au **restaurant Les Chouettes** ouvert depuis seulement trois mois. Le site est très original et joliment décoré. On suit un couloir qui par un jeu de miroirs cache ses vraies dimensions et l'on arrive sur une salle au centre de laquelle on peut voir trois étages d'une charpente métallique solide de poutrelles rivetées, à la Eiffel. On devait ici manipuler des charges lourdes. La verrière qui coiffe ce patio à une dizaine de mètres donne un éclairage sympathique.

Mon menu sera : foie-gras poêlé, compotée de chou-vert comme un pot-au-feu / paleron de bœuf, sauce vin rouge. Il est précédé d'une émulsion de potimarron et lard de colonnata fort agréable et goûteuse. Le foie gras est de grande qualité et le bouillon est superbe. Le paleron est riche et prononcé mais les légumes sont moins coordonnés avec la viande que n'était le pot-au-feu avec le foie gras.

La carte des vins est chiche, dans une zone tarifaire très prudente. Aucune folie tentatrice. Le vin que je choisis, dans le sommet tarifaire de la cave est un **Châteauneuf-du-Pape Vieille Julienne 2008**. La couleur est tellement jeune qu'elle est presque violacée. Le nez est aussi très jeune alors que le vin a six ans. En bouche le fruit est généreux, impétueux, et tellement gamin. Quel dommage de boire des vins si jeunes quand on sait ce qu'ils deviendront plus tard ! Car ce vin a beaucoup de potentiel. Sur les plats, il prend une plus grande cohérence. Il devient même joyeux, animé et de belle mâche. Bien sûr, son fruit est encore trop jeune. Mais ce vin agréable à boire a bien accompagné le repas.

L'endroit est charmant, le service agréable, la cuisine très acceptable. La carte des vins trop courte est peut-être ce qui limitera les envies des amateurs de grands vins.

Le **restaurant Le Villaret** est connu pour sa cave remarquable, constituée par des amoureux du vin. On peut y faire de bien belles pioches. La décoration a été refaite ce qui rend le site plus pimpant. La cuisine est traditionnelle, roborative et rassurante. Le menu truffe est tentant : croquemonsieur à la truffe / le petit salé, œuf poché, jus de veau à la truffe / le poulet fermier des Landes à la truffe, purée truffée / la glace à la truffe et sa tranche de pain perdu, sucs de Porto.

Le **Domaine de Trévallon Vin de Pays 2009** est joyeux, d'un beau velours. Si la complexité n'est pas extrême, l'équilibre du vin compense largement. Ce vin est fait pour la truffe et l'accompagne généreusement. Les plats sont solides, pour des Obélix affamés. La truffe brille surtout sur l'œuf poché et sur la purée, car il n'y a rien de mieux que pomme de terre et truffe. Le Villaret est une adresse à recommander chaudement.

Amicales salutations de François Audouze