



wine-dinners

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50](tel:01.41.83.80.46)

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

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



L'étiquette de **La Courtade, Côtes de Provence 2004** évoque l'été. Son bleu Klein renvoie comme un miroir au bleu de la mer et du ciel. Les amphores enfouies dans les fonds marins autour de Porquerolles étaient-elles remplies de ce vin ?

Bulletin n° 286

Table d'hôtes d'Yvan Roux, repas de vacances, dîner jazzy au restaurant de Matthias Dandine, repas de vacances, encore et encore.

De retour dans le sud après le 102^{ème} dîner de wine-dinners au restaurant l'Astrance, nous allons dîner à la **table d'hôtes d'Yvan Roux** avec deux amis. Yvan a verni aujourd'hui les tecks de l'immense terrasse, aussi notre table est-elle à l'intérieur. La baie vitrée entièrement ouverte nous permet de communier avec le paysage magnifique dont nous ne nous lassons pas. Babette ouvre un **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle**. Il est très vert et s'impose d'un fort goût de citron de la même couleur. Venant de faire une grande promenade juste avant le dîner avec l'amie présente, dans un bois comportant des passages escarpés, je reçois le champagne comme un breuvage désaltérant, et cette jeunesse citronnée est encore plus réjouissante. Le moment est aux sensations fortes. Yvan, tenant en main un nouveau jambon Pata Negra comme il le ferait d'un banjo crée un monticule de tranches du jambon délicieux. Un peu plus salé que le précédent, au gras chaleureusement goûteux, ce jambon se marie merveilleusement bien au champagne. La gourmandise et les yeux plus grands que mon ventre, ce qui est une prouesse, me font abuser de ce mets délicat.

Une petite assiette de friture de girelles et d'un poisson dont je n'ai pas retenu le nom offre des chairs blanches virginales que le champagne accepte bien. Des seiches, têtes et corps, appelleraient un vin rouge tant elles sont fortes, mais le Laurent-Perrier s'en tire très bien, au point qu'il me faut vite commander une

seconde bouteille. Yvan nous présente un homard bleu de la Méditerranée aux fortes pinces qui sera servi sur assiette quelques minutes plus tard. Mon ami déclare que c'est le meilleur homard qu'il n'ait jamais mangé. Il faut dire que la chair de la queue et le corail ont des saveurs confondantes, d'un niveau de plaisir rare.

Je fais ouvrir le vin que j'ai apporté, **champagne Substance de Jacques Selosse**, dégorgé en mars 2008. Je sais que c'est un infanticide, mais j'avais trop envie de goûter ce vin dégorgé très récemment. Ces champagnes élevés selon la méthode des soleras, c'est-à-dire avec ajoutés successives de millésimes dans un tonneau qui ne se vide jamais depuis 1986, mériteraient de se bonifier en cave après dégorgement. Mais tant pis ! L'aspect est d'un fumé presque rose, que l'on ne distingue pas nettement, car la nuit est tombée et l'éclairage d'une maigre bougie ne donne pas la couleur réelle. Le nez du champagne est d'une élégance rare. En bouche, il est totalement déroutant. Il y a du fumé, des fruits jaunes et verts comme la pêche ou la reine-claude, et l'impression qui prévaut est celle d'un champagne surpuissant, racé, et d'une grande noblesse. C'est un vin fortement énigmatique.

La chair d'un petit saint-pierre est extrêmement raffinée. Les accompagnements des deux plats ont des bases de tomate. Ils sont appréciables et bien élaborés, mais la rupture gustative est peu favorable aux champagnes que nous buvons.

Selon la tradition, je succombe à la glace vanille d'Yvan qu'il agrémenté de deux macarons au chocolat qui devraient faire trembler les Ladurée et autres Pierre Hermé. Une fois de plus, on mange bien chez Yvan Roux.

Une envie d'apéritif se révèle après une journée de soleil étouffante. Nous ouvrons un **champagne Bollinger 1999** sur des tranches de poutargue. Le champagne est très jeune, et c'est sa verdeur qui s'impose en bouche, mais il est très agréable à boire compte tenu des circonstances, étanchant nos soifs avec beaucoup d'à propos. Je le trouve nettement meilleur que celui que j'avais bu lors de ma visite chez Bollinger, et c'est l'effet du temps. Nous tartinons des crèmes de sardines, des crèmes de poivrons, et le champagne s'adapte bien. A table, un saumon passé sur le grill du barbecue m'entraîne à commettre un nouvel infanticide, parce que c'est la seule bouteille au frais dans le réfrigérateur : **champagne Substance de Jacques Selosse**, dégorgé en mars 2008. La constatation intéressante de ce nouvel essai, c'est que le champagne Substance est beaucoup plus à son aise après le Bollinger qu'après le Laurent Perrier Grand Siècle. Suivant le Grand Siècle, le Substance était un extra-terrestre, difficile à appréhender, même si sa race était évidente. Après le Bollinger, le Substance est précis, plus net, plus accessible, plus compréhensible. Le fumé est élégant et les fruits jaunes de saison qui se marient à des épices orientales se lisent mieux. C'est un champagne de grande race, envoûtant d'originalité.

Chaque jour je vais acheter les journaux auprès d'une charmante buraliste à l'accent chantant. Je passe systématiquement devant une pizzeria. Deux avis concordants ayant vanté les mérites de cette échoppe, il faut en faire l'essai. Les agréables pizzas ne me font pas lancer une ola. Mon gendre ouvre un **La Courtade Côtes de Provence rouge 2004**. Lorsque je vois la bouteille, j'applaudis, car j'adore ce vin de Porquerolles. Mais le mariage à la pizza n'est pas à l'avantage du vin qui reste un peu sur sa réserve. Il faudra l'essayer en créant d'autres associations.

Ce fut fait dès le lendemain, car le reste de la bouteille est bu sur un poulet cuit dans des bourses de feuilles de bananiers. Cette préparation africaine aux épices douces et subtiles fait renaître La Courtade qui montre la personnalité que je lui connaissais, révélant les beautés après des Côtes de Provence.

De temps à autre je file sur mon jet ski prendre le petit déjeuner à l'hôtel des Roches. De bon matin, j'apprends que Mathias Dandine est déjà en cuisine et je lui rends visite dans son royaume. Je lui demande si dans le programme festif de l'été un événement justifie que nous venions dîner, ma femme et moi. Il m'indique une soirée musicale où Tony Petrucciani et Brigitte Maleh interpréteront du jazz. L'idée est séduisante, et nous arrivons assez tard pour dîner au **restaurant de Mathias Dandine**. Le trio de Tony et la chanteuse se produisent sur la terrasse située au dessus du restaurant. Nous nous asseyons pour écouter une musique agréable, mais très retenue. On nous propose de dîner sur place plutôt qu'au restaurant, avec des tapas. L'idée nous plaît. Je choisis un **champagne Salon 1995**. Il se trouve que la veille, nous avons ouvert un **champagne Henri Giraud à Ajï, hommage à François Hémart brut sans année** et un

champagne Louis Roederer Brut millésimé 1999, ce qui m'a permis de vérifier la distance qui existe entre un champagne agréable et un immense champagne. Sur les très jolies préparations de Mathias Dandine, le Salon brille de mille feux, affichant une personnalité très marquée, combinée à une faculté d'adaptation exceptionnelle à des goûts variés. Parmi les tapas très claires et goûteuses, nous avons apprécié une brandade de morue exquise, des variations sur le thème de la truffe d'été dont un toast truffé renversant de bonheur.

L'ennui lorsque la cuisine est aussi bonne, c'est que les jazzmen, invités par Mathias à dîner sur place, y ont pris un tel plaisir que pendant leur festin, point de jazz. A la reprise, leur tempo digestif tient plus de la musique d'ambiance que du jazz engagé. Pas de tapage sur les tapas titrerait Libération. Nous nous contentâmes de la confirmation de deux talents, celui de Mathias et celui de Salon.

Le cercle de famille et d'amis s'élargit dans le sud. Sur des fines tranches de poutargue et sur une délicieuse friture de petits poissons, le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1995 en magnum** confirme son excellence. C'est pour moi la définition du champagne de plaisir, agréable à boire, bien fait, sans aucune difficulté d'interprétation. Ma fille aînée boit un **Château Labégorce-Zédé, Margaux 1991** qu'elle trouve à son goût. Je n'ai profité que de son odeur et il ferait mentir bien des a priori sur son année. Deux bars ont cuit en papillotes et le **Domaine de Terrebrune Bandol 1993** se marie très bien avec le goûteux poisson. Il ne montre aucun signe d'âge, mais manque un peu de persuasion, ce qui permet au **Rimauresq Côtes de Provence 1989** de briller, vin resplendissant d'équilibre, de joie de vivre, fort en bouche et épicé, compagnon idéal de chairs expressives. C'est un grand dommage qu'on ne trouve pratiquement pas de Bandol ou de Côtes de Provence de plus de quinze ans, alors qu'ils sont d'une convaincante maturité.

Le déjeuner du lendemain est un festival de saveurs pures sur les restes des vins de la veille. Sur le champagne Henriot, des bulots caressent l'appétit. Le champagne ouvert depuis plus de quinze heures s'est épanoui et a gagné en envie de communiquer. C'est vraiment un champagne de plaisir. Une côte de bœuf cuite au barbecue est extrêmement goûteuse car notre boucher local a l'intelligence de faire mûrir ses viandes. Ajoutons une petite purée de pommes de terre et l'accord avec le Rimauresq 1989 est divin. Ce vin a évolué vers plus de maturité et de générosité. Les saveurs, viande et vin, sont d'une pureté extrême. Un camembert Jort est savoureux sur le Terrebrune. Le chemin des rouges pourrait s'achever là, car une diabolique salade de pêches à la verveine citronnée captive notre attention. Mais les redoutables sablés de madame Ré, papasse des gâteaux secs à Hyères, sont capables d'éponger les restes des rouges, y compris le Labégorce-Zédé 1991 qui joue modestement, sans être ridicule, auprès des deux beaux vins du sud.

Inutile de préciser que les quelques kilos qu'un sport intense et excessif m'avait permis d'éliminer reviennent tels des enfants prodiges là où ils s'étaient nichés.

Au dîner, des olives aux amandes et à l'ail suggèrent d'ouvrir un **Saint-Véran Bichot 1989** dont j'avais un bon souvenir. Le vin est joliment ambré et son parfum est extrêmement séduisant. En bouche, le vin est puissant, lourd en alcool, et d'une invasion que l'on n'imagine pas de la part d'un Saint-Véran. Les 13° annoncés paraissent d'une belle modestie. Il est probable qu'à l'aveugle, je suggérerais un Chardonnay américain ou, si l'on parle de bourgogne, j'imaginerais une pratique révolue, d'ajout significatif de vin d'Algérie. Mais peu importe ce qu'il renferme, car le vin est extrêmement plaisant. L'accord est impossible avec les olives car elles sont trop fortes. A l'inverse, un foie gras tartiné sur un pain aux épices douces crée un accord très plaisant. Sur des merguez, le vin se réjouit.

Il est suivi par un **Château Simone, Palette blanc 2005** qui annonce lui aussi 13° et paraît infiniment plus léger que le Saint-Véran. Le Palette est subtil, fin, aérien, et extrêmement délicat pour son année. Il a une longueur remarquable et nous réjouit de son fruité multiforme.

La fin du repas est consacrée à un test comparatif à l'aveugle entre la cigarette russe Delacre et une cigarette Casino. Il est inenvisageable pour chacun de se tromper aussi bien sur l'impression tactile que sur le goût. La cigarette Casino a un goût proche de la langue de chat alors que la Delacre est plus sucrée. Si la Delacre s'impose par son goût traditionnel, l'autre cigarette est loin de démériter. Ces biscuits se sont affrontés seuls, puis sur des glaces aux parfums variés. Les deux blancs étaient priés de ne pas se mêler de cette confrontation. On voit qu'en vacances seuls les problèmes majeurs du monde nous concernent.

L'apéritif du soir est centré sur la poutargue. Le **champagne Billecart Salmon 2000** n'est pas inintéressant. Il rafraîchit, désaltère, mais il lui manque ce je ne sais quoi qui fait un grand champagne. Un saumon mariné à la verveine citronnée et un risotto à l'anis accueillent un **Mas de Daumas Gassac blanc 2001** absolument convaincant. Légèrement fumé, ce vin est très prononcé, et se comporte bien sur les notes citronnées du saumon. Aimé Guibert, le truculent maître de ce domaine peut à juste titre être fier de son œuvre, car ce vin très ciselé est d'une grande personnalité. Il décline des saveurs chatoyantes du plus bel effet avec une longueur remarquée.

Mon gendre a commis une mousse au chocolat de compétition. Puissante, lourde, elle est étonnamment envoûtante. Avec elle, un **Mas Amiel Cuvée Charles Dupuy 1998** est une merveille incommensurable. Ce vin agit comme un opodeldoch apaisant un térébrant désir. Il est aussi envoûtant que la mousse. Son goût débute sur des griottes, poursuit avec un agréable goût de Maury serein. La finale marque un silence et longtemps après, un spectre de poudre de cacao hante le palais. Et quand on recommence, on constate que cet arrière-arrière goût est précédé par la violette et le menthol. C'est proprement divin. Apparaît ensuite un classique retour de papilles : la mousse au chocolat capture les saveurs du Maury et se les approprie, la frontière entre la lourde crème et le vin devenant plus ténue. Aucun arbitre ne pourrait démêler les deux de cette étreinte mortelle.

Maury et mousse au chocolat sont sur une haute marche de l'escalier du plaisir.

Amicales salutations de François Audouze