

[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 **Champagne Krug magnum 1990** a brillé un soir d'été en famille.

Déjeuner au restaurant les Délices d'Aphrodite et de nombreux repas dans le sud, en famille ou entre amis, avec des vins de grand plaisir.

A force de vanter les qualités du vin de Chypre 1845 que je considère comme le vin le plus parfait de tous ceux que j'ai bus (quoique, depuis que je l'ai bu, j'ai fait des découvertes mirobolantes qui pourraient disputer ce titre), l'information devait fatalement arriver un jour sur le bureau de l'ambassade de Chypre à Paris. Il y a quelques semaines, j'ai été reçu par l'ambassadeur Marios Lyssiotis pour lui remettre une bouteille vide de Chypre 1845 qui sera expédiée à la mairie de Limassol, ville la plus au sud de Chypre, qui est proche de la zone où l'on produit les célèbres Commandaria de Chypre, pour y être exposée.

Offrir une bouteille vide, c'est bien, mais une bouteille pleine, ce serait mieux. Je suis invité par un proche de l'ambassadeur au **restaurant les Délices d'Aphrodite**, bistrot de spécialités chypriotes. La formule "méga Pikilia" consiste en des assiettes de quatre entrées froides et six entrées chaudes en petites portions. C'est très simple et fort goûteux. Mon hôte m'explique l'origine traditionnelle et souvent paysanne de chaque partie de plat. Nous buvons un **Zambartas Maratheftiko 2008**, vin rouge du cépage maratheftiko, lui aussi simple et fort goûteux avec des notes de griottes et de violette. Il titre 13,5° et a été élevé en fût de chêne. C'est un plaisir de bon aloi. Le restaurant est simple mais prisé par des habitués du cinquième arrondissement, dont un ami expert en vins devenu négociant que je retrouve par hasard en ce lieu. Nous échafaudons des hypothèses pour mettre en valeur un de mes vins auprès de chypriotes qui auraient l'émotion de boire un vin de leur île de près de 170 ans, lorsque Chypre faisait partie de l'Empire Ottoman, plus de trente ans avant la tutelle britannique. A suivre !

C'est une coquetterie, je tiens à être présent dans le sud le jour le plus long de l'année. C'est le jour où le soleil se lève et se couche le plus au nord à l'horizon. C'est le début d'une longue pause bien nécessaire, car en ce premier semestre j'ai bu plus de six cents vins. L'ordre du jour est au sport. Mais quand des amis nous invitent, il est difficile de refuser. Par un beau soir d'été, sur une terrasse surplombant la baie d'Hyères et les îles, notre hôtesse a interprété de belles recettes de grands chefs.

La salade de homard aux fraises et caviar d'aubergine est d'une recette créée par le chef Patrick Raingard du Cap d'Estel, et le tagine est revisité selon une recette de Nicolas Isnard et David Le Comte de l'Auberge de la Charme à Prenois. L'exécution est parfaite et montre les talents culinaires de notre amie qui surmonte les difficultés de ces préparations avec grâce.

Le **Champagne Louis Roederer magnum sans année** est nettement meilleur que de précédentes versions. On sent que l'âge fait son œuvre ajoutant des complexités qu'il n'a pas quand il est au berceau. Il se boit vite, car il fait soif à bavarder et le **Champagne Bollinger Grande Année 1999** lui succède. Et c'est une bonne chose car cela met en valeur le caractère raffiné et délicatement floral de ce champagne. Il a beaucoup de talent combinant les vertus pâtisseries à un floral insistant. Un vrai plaisir.

Nous commençons les rouges par un **Richebourg Grand Cru 1992** mis en bouteille par un certain monsieur **Bidouilh** au château de Verneuil dont on imagine volontiers que des amis mal intentionnés l'ont accusé d'avoir un peu coupé ses vins. Du poids à porter des patronymes ! Le vin est fort sympathique car l'année 1992 a donné des vins subtils et délicats, peut-être en sourdine quand ils étaient jeunes, mais bien expressifs maintenant. J'ai apporté, pour voir, un **Côtes du Rhône Rochegude Cuvée du Président 1976**, provenant de la coopérative de vinification de Rochegude. Ça peut faire sourire et le début en bouche est assez simplifié, mais tous les convives sont étonnés de voir à quel point ce vin assemble ses composantes pour offrir presque une heure plus tard un vin du Rhône solidement charpenté et très expressif, jugé par eux presque le meilleur de ce soir.

Le **Rimauesq Côtes de Provence 2004** nous fait revenir sur des bases solides, car nous dînons dans sa région. Il chante comme les vins du sud, et les citrons confits et l'orange amère qui accompagnent le suprême de volaille mettent en valeur le vin.

Le **Rimauesq Côtes de Provence magnum 2008** est meilleur que le 2004. Il est plus précis, plus expressif, plus souriant. J'ai un grand faible pour ce vin que l'on goûte si bien dans sa région.

Vient maintenant mon autre apport dont j'espère qu'il fera un tabac. A l'ouverture son parfum explosif anisé m'avait conquis. Le **Penfolds Grange BIN 95 2005** est un vin que j'adore. Résolument moderne, puissant, envahissant, il me séduit par sa fraîcheur anisée. Alors que mon cœur bat pour les vins anciens, on est ici dans le contraire. Le vin est conquérant, propulsant un fruit noir et lourd qui envahit et possède le palais. Mais la fraîcheur de menthol et d'aneth est une telle merveille que je succombe. Une convive présente ne cessera d'éreinter ce vin, disant qu'il est trop travaillé, trop boisé, trop tout. J'aurais peut-être eu la même analyse il y a plus de dix ans, quand je refusais les tendances modernes. De l'eau a coulé sous les ponts et mon palais s'est ouvert à d'autres horizons. Le lendemain matin ma bascule et mon professeur de tennis semblent ligués contre moi. Mais comment regretter une si belle soirée d'été.

Nous accueillons depuis quinze jours quatre puis trois de nos petits enfants dans le sud. Le week-end du 14 juillet, fille et gendre viennent retrouver leur couvée. C'est un court passage de leur part, mais il faut fêter cela. A déjeuner, un **Champagne Dom Pérignon 1998** est ouvert. Immédiatement nous sentons que le gamin souvent bu l'an dernier à notre table estivale a pris du poil au menton. La couleur s'est à peine dorée. C'est en bouche que l'évolution est sensible. Le champagne a perdu ses fleurs blanches pour devenir plus vineux, et cela lui va bien. Alors que je le trouvais depuis quelques mois dans une phase de renfermement, il est sorti de sa retraite et ne procure que du plaisir. Bravo.

C'est un **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill 1996** qui lance le dîner. La race, la grandeur, la complexité, tout est là. C'est un champagne carré, assis, notable. Notre fournisseur de poutargue a changé, et sa poutargue n'est pas aussi typée qu'avant. Le champagne n'y trouve pas son compte, se sentant rétréci, alors qu'avec du lomo, saucisson de Pata Negra, le Pol Roger prend un véritable coup de fouet. Sur un Pata Negra de quatre ans de séchage, le petit goût de noix et le gras propulsent le Winston Churchill à des sommets merveilleux. Le champagne est très long, complexe, de grand raffinement. Rectitude et plénitude sont ses deux qualités. On a donc deux oppositions de

style avec le Dom Pérignon, le 1998 étant plus vineux et très élégant, alors que le 1996 est plus complexe et plus noble.

Sur un loup juste saisi à la plancha, c'est un **Château de la Gardine Chateauneuf-du-Pape 1989** qui est ouvert. Instantanément, c'est une bouffée végétale du sud qui nous envahit. Je reconnais le fenouil, le romarin et un poivre bien assorti. Ce vin est joyeux et fait crisser les cigales dans nos cœurs. Il est velours, on se sent bien. Il n'est pas tonitruant, mais un vin de grand plaisir, une belle surprise. Il montre à quel point il faut savoir attendre ces vins chauds, car il n'a plus la moindre aspérité, il est doux, plaisant, convivial. C'est exactement ce qu'il faut pour un loup à la chair précise. Ce dîner est un coup d'envoi des futures vacances de nos enfants.

Demain, nous aurons nos trois enfants chez nous. Pour les avoir ensemble, la fenêtre de tir est toujours étroite, alors il faut en profiter. Aujourd'hui, ce sont deux sur trois, avec trois petits enfants sur les six. Je crois ouvrir un Cristal 2002, mais en fait, c'est un **Champagne Cristal Roederer 2004**. La première impression est très rassurante. C'est un champagne solide, sûr de lui, sans véritable imagination. Il se boit bien, car il est bien fait, mais il ne crée pas la vibration d'un champagne complexe. Il faut sans doute attendre qu'il trouve sa personnalité. Un Pata Negra vieilli quatre ans est une merveille, car il délivre un gras subtil et des notes de noix légères. Il excite le champagne d'une superbe façon, alors qu'une tapenade traditionnelle fort goûteuse n'accroche pas au champagne.

Avec des chipolatas d'une mode traditionnelle, elle aussi, j'ai ouvert un **Domaine des Baguiers, Bandol rouge 1989**. Nous crions des oh et des ah, car ce vin est tout simplement exceptionnel. Il évoque la garigue, le fenouil, les végétaux râpeux comme la barbe d'artichaut, et nous nous disons que jamais un Bandol récent ne pourrait donner cette impression de plénitude absolue. Quand on boit ce vin râpeux, qui chante comme les cigales, on se dit qu'il n'existe rien de meilleur. J'aime les vins de Bourgogne quand je trouve en eux le sel et la rose. J'aime ces vins du sud quand je trouve le fenouil, l'anis et une râpe à nulle autre pareille. On peut dire que ce vin "nature", "simple", a trouvé un accomplissement qui caractérise un vin de première grandeur. Bandol ne fait probablement pas beaucoup mieux, du fait de ces 23 ans qui ajoutent une touche de génie.

Enfin nous avons nos trois enfants et leurs enfants ensemble auprès de nous. Il faut qu'un grand flacon marque l'événement. Les petits enfants courent partout et leurs rires tentent de couvrir l'espace sonore que monopolisent les cigales et la mer. Ils y arrivent parfois. Le **Champagne Bollinger Grande Année 1989** est d'un or superbe et généreux. Il se place bien en bouche, vineux mais aussi confortable. C'est un champagne épanoui, serein, sans histoire. La poutargue moelleuse mais profonde lui rend un écho vibrant. Vient enfin le tour du **Champagne Krug Vintage magnum 1990**. Mon gendre me rappelle que c'est ce même champagne que j'avais ouvert pour ses fiançailles avec ma fille cadette. Le choc gustatif est extrême et nous nous félicitons que ce Krug ait été précédé du Bollinger. Car la pureté du 1989 permet de mieux comprendre la fabuleuse complexité du Krug. Il y a du floral, d'une délicatesse rare. Et il y a surtout des fruits rouges, comme en pâtes de fruit. L'intensité de ce champagne est extrême, ainsi que sa vibration. Sur des anchois, sur une anchoïade, sur du foie gras, sur du lomo, il brille chaque fois. Il est imposant sans s'imposer, de longueur extrême et de complexité absolue. S'il n'a pas le romantisme et la gracilité d'un Krug 1982, il a l'aisance d'un champagne accompli. Le repas est simple, consistant en des chipolatas aux multiples parfums. J'en ai retenu cinq, aux herbes et épices redoutables. Le **Terrebrune Bandol 1997** nous déçoit, car après l'in vraisemblable Baguiers d'hier, il joue en dedans, et nous soupçonnons qu'il a eu un coup de chaud en cave. Il y a bien sûr tout ce qu'on aime en Bandol, mais sans relief. Le vin joue "en dedans".

Il met d'autant plus en valeur un **Pibarnon Bandol 1990** superbe, et tellement Bandol ! Il y a la garrigue, le romarin, le thym et le fenouil et cette râpe que j'aime. S'il est grand, il n'arrive pas à nous faire oublier le Baguiers d'hier.

Les enfants se font d'autant plus bruyants qu'ils sont fatigués mais ils rient de si bon cœur. Une salade de brugnons blancs met en valeur le fond du Krug car il fait ressortir son fruit délicat. Par un beau soir d'été en famille quasi complète, un Krug magistral a fleuri notre plaisir d'être ensemble.

Des amis de mon fils viennent dîner. Un **Champagne Charles Heidsieck mis en cave en 1997** a une jolie robe dorée. La bulle est assez grosse, mais le champagne est plaisant. Le plus grand compliment que l'on puisse lui faire est qu'il se boit bien. Il est serein, gouleyant, sans chichi. Avec une rilette de maquereau, l'accord est redoutable. Avec du foie gras tartiné, l'accord est confortable. Un **Champagne Dom Ruinart 1998** fait prendre conscience de l'écart de complexité. Ce champagne est généreux, complexe, follement romantique. On ne lui cherche pas d'énormes énigmes, car on est bien. C'est un beau champagne qui ne boxe pas parmi les plus grands mais qui se classe dans la famille des grands champagnes.

Nous passons à table et sur un agneau cuit à basse température, fondant et goûteux, le **Chateaufort-du-Pape Vieux Télégraphe 1999** a de l'allure. Il est conquérant, offre son bois et sa force burinée. Il est puissant mais il n'est pas très complexe. Il se boit bien, mais il ne faut pas lui demander des subtilités qu'il n'a pas. Sa générosité est son passeport, auquel on accorde un visa de satisfaction.

Par une conjonction quasi miraculeuse, il y a sur la table une grosse barquette de fraises mara des bois, et j'ouvre un **Champagne Dom Pérignon 1998**. Ce que la fraise apporte au champagne, le champagne l'apporte à la fraise et l'accord est miraculeux. Et aucune autre fraise que cette mara n'aurait joué le rôle de multiplicateur du champagne. C'est irrésistiblement délicat. Le champagne est beau, frais, romantique et subtil. Ce n'est que du plaisir, qui se redouble avec un gâteau corse composé par ma femme, dont la trame citronnée vibre avec le Dom Pérignon.

Par un soir doux de juillet sans mistral et des discussions passionnantes et cosmopolites, nous avons passé un excellent dîner où l'accord mara des bois et Dom Pérignon 1998 est de loin le plus saisissant.

Chez des amis qui font une fête créole, la chaleur ambiante me fait prudemment éviter le punch. Un **Champagne Charles Heidsieck brut réserve** se boit avec plaisir. Un **Terrebrune Bandol 2008** est encore trop jeune, car il n'a pas la rûpe que j'aime, qui apparaît avec quelques années. Et on le mesure d'autant plus que le **"R" de Rimauresq Côtes de Provence 2004** avec ses quatre ans de plus, exprime mieux tout ce qui fait le charme de la région : la garrigue, le romarin, le fenouil, l'anis et une belle fraîcheur. J'ai trouvé le "R" plus précis que le Terrebrune, alors que je suis un incondicional de ce Bandol.

Amicales salutations de François Audouze