



wine-dinners

30 janvier 18

Bulletin 764 – François Audouze - 1

Dîner deux jours avant la Saint-Sylvestre, déjeuner et dîner la veille de la Saint-Sylvestre, déjeuner et ouverture des vins puis préparatifs du réveillon.



Deux **Krug Grande Cuvée**, étiquette « Gold » et étiquette « crème », se sont mesurés en une aimable compétition.

Nous sommes dans le sud et le réveillon de fin d'année commence dès le 29. Je vais chercher à l'aéroport de Toulon Hyères deux amis. Ces amis sont des fidèles des réveillons et des 15 août. La tradition veut qu'à leur arrivée j'ouvre un magnum de champagne Salon, plutôt jeune.

Cette année j'ouvre un **Champagne Salon magnum 2002**. D'emblée, on est sur le terrain de l'excellence. Le parfum est intense, la bulle est active et le champagne impose sa virilité. C'est un champagne glorieux, incisif, tranchant, conquérant. Il est guerrier mais il est noble aussi. Du boudin blanc truffé est coupé en fines tranches et l'accord est superbe, le boudin apportant une douceur au message tranchant du champagne. Nous poursuivons avec une anchoïade où l'anchois est vraiment très fort. Le Salon en fait son affaire, mais la force de l'anchois ne pousse pas à continuer l'expérience.

Le foie gras qui suit est tout en douceur, marié à des gressins délicats et le Salon l'accepte avec bonheur, sachant doser sa force pour qu'elle s'allie à la douceur du foie gras. Nous passons à table et ce que j'ai suggéré à mon épouse est un plat de tagliatelles avec des dés de foie gras. L'accord est souverain. Je propose alors que l'on essaie aussi sur ce plat le **Champagne Dom Pérignon 1975** dont j'avais gardé une moitié de bouteille. Quel contraste ! le Dom Pérignon, c'est l'odalisque d'Ingres, c'est l'escarpolette de Fragonard, c'est la luxure raffinée alors que le Salon, c'est Surcouf, c'est Masséna, l'enfant chéri de la victoire. Il y a dans le Dom Pérignon un fruit délicat et un velours incroyable. On est à cent coudées du Salon et aucun des deux champagnes ne nuit à l'autre. Ils naviguent sur des eaux qui ne se chevauchent pas. Le Dom Pérignon est probablement le plus agréable sur le plat mais le Salon tient bien son rôle.

Le 1975 est vite fini aussi le Salon est-il seul en piste pour le camembert Jort. Le camembert est bon mais n'a pas la râpe que j'adore du Jort.

Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : françois.audouze@wine-dinners.com
blog : www.academiedesvinsanciens.com

Les saveurs qui suivent, de mangues, de palmiers en biscuits, et de diverses douceurs n'appellent plus aucun champagne. Nous bâtissons les programmes des deux jours à venir. Le champagne Salon 2002 est un glorieux compagnon de gastronomie et un modèle de vivacité.

Le 30 décembre est la veille du réveillon, dirait Monsieur de la Palice. Le déjeuner sera consacré à une comparaison entre un Krug Grande Cuvée à étiquette Gold et un Krug Grande Cuvée à étiquette Crème. Le Crème est plus âgé que le Gold de 5 à dix ans et on peut situer, sauf erreur, les vins des deux champagnes dans les décennies des années 80 et des années 90 pour le plus jeune.

Les bouchons des deux champagnes produisent des pschitt sympathiques, le plus jeune étant le plus bruyant. Les bouchons sont beaux. Versés dans les verres, les ors sont splendides, le plus âgé étant plus foncé. Le nez à l'ouverture est en faveur du Gold, plus expressif.

Les champagnes sont servis froids et on sent immédiatement que ces champagnes devraient se réchauffer pour délivrer leurs messages, ce qui est le contraire du ressenti du Salon 2002, qui se complaisait dans la fraîcheur, gage de sa vivacité.

Le déjeuner consiste en un poulet bio avec des petites pommes de terre. La simplicité conviendra à ces deux monstres sacrés.

Le **Champagne Krug Grande Cuvée étiquette Gold** a une grande vivacité qui s'exprime dans des notes citronnées. Il est vif et noble.

Le **Champagne Krug Grande Cuvée étiquette Crème** joue sur son charme et sa noblesse. C'est une Marie-Antoinette réhabilitée. Il a de la douceur et au premier stade où les champagnes sont encore froids, c'est nettement le Crème qui prend le dessus, plus courtois que le viking Gold.

En se réchauffant les deux champagnes vont rapprocher leurs séductions, même si leurs personnalités gardent leurs singularités. La vivacité du Gold s'accompagne maintenant d'une plus grande civilité et le charme du Crème s'oriente vers la douceur langoureuse. Mais les deux subjuguent par leurs complexités infinies. On est en face de l'aristocratie absolue du champagne.

Hier le camembert Jort à étiquette papier nous avait laissés sur notre faim, manquant de l'amertume et de la râpe qui font la grandeur du Jort. Aussi, de bon matin, ma femme est allée acheter des Jort à étiquette bois. Nous en ouvrons un, parfaitement à cœur, et dégageant la sublime amertume que j'adore. Le gagnant est très nettement le Gold sur le fromage, mais comme les champagnes continuent de se réchauffer, ils jouent avec nous comme à colin-maillard. Car le Crème devenant de plus en plus doucereux tente de voler la vedette au Gold sur le Jort.

Il reste suffisamment de champagne pour l'apéritif du soir. Une sieste s'impose. Je vais rêver de ces glorieux Krug.

Pour l'apéritif du dîner du 30 décembre, il y a le reste des deux Krug. Le choix se porte donc sur un foie gras en terrine que nous mangeons avec des baguettes traditionnelles ou avec des gressins. Il est d'une évidence absolue que le Champagne Krug Grande Cuvée étiquette Crème est nettement plus adapté au foie gras que le Krug étiquette Gold. Car le Gold, le plus jeune, est d'une vivacité tranchante qui appellerait des chairs fortes alors que le Crème, devenu de plus en plus doucereux, se marie merveilleusement au foie gras. L'accord est superbe et la différence entre les deux champagnes est à son paroxysme.

Pour le bœuf Wagyu accompagné de patates douces, j'ai ouvert il y a plusieurs heures un **Vega Sicilia Unico Ribeira del Duero 1996**. La viande se présente en divers morceaux, les uns un peu secs, d'autres tendres et bien cuits et d'autres saignants. Mon cœur balance vers les morceaux un peu cuits mais très tendres car le gras s'exprime bien. Le vin a un nez de velours où l'on perçoit fruits noirs et fruits rouges mais surtout une suavité extrême. En bouche le vin est tout velours. Alors qu'il a 21 ans, il est d'une insolente jeunesse. Si je ne savais pas que c'est Vega Sicilia, je pourrais me faire piéger par sa jeunesse et prendre mes distances, mais sachant que c'est Vega pour lequel j'ai les yeux de Chimène, tout en lui me séduit. C'est le velours suave qui s'installe en premier, emportant mon cœur et mon cerveau. Ensuite, c'est la force du corps, qui expose la richesse. Et enfin, le finale qui fait un double lutz piqué d'une brassée de fruits noirs délicats.

Le vin s'adapte très bien au Wagyu dont le gras colle à son velours. Le vin me ravit.

Les discussions d'une grande partie du dîner vont se concentrer sur le camembert Jort dont nous avons deux sortes. L'une est dotée d'une étiquette en papier rouge. L'autre n'a pas d'étiquette et toutes les mentions utiles sont marquées au fer brun sur le bois de la boîte. Le camembert en boîte en bois a nettement plus d'amertume, de cette amertume qui est pour moi l'ADN de ce camembert si flexible avec les champagnes et aussi certains vins rouges, dont le Vega. Le camembert en boîte à étiquette rouge n'a pas l'amertume souhaitée or toutes les mentions des deux boîtes sont les mêmes et le site internet du camembert Jort ne fournit aucune explication et ne mentionne même pas l'existence de la boîte bois. Dans un monde qui bouge et nous prépare à des transformations géopolitiques majeures, il n'y a rien de plus pressant que d'essayer de résoudre l'énigme du Jort. Du moins y avons-nous consacré des heures. Champollion eut moins d'acharnement dans sa recherche que nous dans celle que nous avons menée.

Le Vega continue sa course glorieuse dans nos palais. L'essai d'un bleu de Gex ne donne aucun résultat concluant. Le Krug étiquette Gold cohabite avec le Jort de bien belle façon, vin d'une puissance sans égale.

Les champagnes sont finis, il reste un peu de Vega Sicilia Unico. Demain est un grand jour.

Ma dextérité toute nouvelle pour ouvrir les huîtres appelait une confirmation de mes talents. Nous allons acheter 24 huîtres pour le déjeuner du 31 décembre, que j'ouvre comme si j'avais été écailler toute ma vie. Les huîtres appellent un **Champagne Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle** que j'ai depuis peu en cave, car il vaut mieux en prendre un qui a encore la fougue de la jeunesse.

L'accord avec les huîtres, surtout les petites fines de claires, est d'une précision absolue. Le champagne a un citron bien affirmé, entouré d'une rondeur naissante. Il est vif, simple, facile à comprendre et parfaitement équilibré. C'est un plaisir immédiat.

Une soupe aux légumes verts sert de plat central qui préserve nos capacités futures à festoyer et le reste du Vega Sicilia Unico 1996 accompagne un Jort qui a, comme le vin rouge, profité d'une nuit pour s'épanouir.

Le Vega Sicilia Unico, c'est l'apparition de la Vierge Noire de Montserrat. La nuit l'a amplifié, sanctifié oserais-je dire. Il est vif, au velours puissant et je retrouve enfin cette signature que j'adore du Vega Sicilia Unico : le finale mentholé. Avec le Jort plus affiné c'est orgasmique.

Nous revenons au champagne pour finir le Jort. L'accord est moins brillant mais il est pertinent, ce beau Grand Siècle montrant déjà une belle assurance. Il s'affirme avec des notes citronnées pulpeuses. On pourrait en boire sans fin.

Là, on ne peut plus reculer, nous sommes sur la dernière ligne droite. Le **réveillon du 31 décembre** est le prochain repas. Nous serons huit, dont sept buveurs puisque ma femme ne boira que l'Yquem. Il y a quatre amis fidèles de nos réveillons et des repas du 15 août. Un couple de restaurateurs sera présent pour la première fois.

Tout le monde s'affaire en cuisine, ma femme et un ami dirigeant les opérations. La mise en place des verres à vin avec un dernier rinçage est comme un ballet réglé par Maurice Béjart. Dès 16 heures je commence l'ouverture des vins. J'ouvre déjà les deux champagnes de début de repas, puis les blancs secs et les blancs liquoreux qui se situent dans la même zone de conservation.

C'est ensuite le tour des rouges. Le bouchon du Pétrus 1983 s'émiette en mille morceaux du fait d'un liège léger et poreux. Et ce qui est curieux c'est que ce liège fragile a joué son rôle parfaitement car le niveau du vin est dans le goulot, sans aucune perte par évaporation sur 34 ans. A l'inverse le bouchon au liège parfait du Palmer 1959 avait laissé évaporer le vin puisque le niveau est à mi-épaule. Le nez du Pétrus est parfait. Le nez du Palmer a besoin de profiter d'une longue aération.

J'ai prévu pour ce dîner deux vins du domaine de la Romanée Conti, La Tâche 1957 et La Tâche 1969. La raison est la suivante : La Tâche 1957 a un niveau bas et doit être bue. La Tâche 1969 au niveau très satisfaisant est en support et en appoint.

Je peste car la qualité des bouchons des deux vins de Bourgogne est notoirement faible. Lorsque je veux piquer mon tirebouchon dans le bouchon du 1957, le bouchon glisse vers le bas. J'essaie de piquer et quand je tourne le tirebouchon, le bouchon tourne, sans que je puisse enfoncer le tirebouchon. Il a fallu plusieurs minutes avant que je ne puisse enfoncer le tirebouchon et lever le bouchon, noir sur plus de la moitié de sa longueur et ayant déposé du gras sur le goulot. L'odeur du vin est épouvantable, la poussière dominante. Cette odeur a tellement pénétré le vin qu'il me paraît impossible que le vin revienne à la vie.

Lorsque je pique dans le bouchon du 1969, c'est même scénario initial, le bouchon tourne dans le goulot, tend à baisser si j'appuie et me demande aussi du temps pour le piquer sans qu'il ne baisse dans le goulot. Le bouchon est moins abîmé que celui du 1957 et l'odeur du vin me rassure car tout indique que le vin va se reconstituer. Mais je peste car tout indique une qualité faible des bouchons et par ailleurs de mauvaises conditions de stockage par les détenteurs précédents de ces bouteilles, qui ont dû les garder dans des caves trop chaudes.

Le bouchon du Châteauneuf du Pape Clos de la Petite Gardiole 1946 est beaucoup plus sain. C'est la couleur du vin qui m'interpelle, car le vin est un peu trouble et beaucoup trop rose. Il y a de l'incertitude pour les rouges.

Je me fais beau, ma femme est belle, les premiers amis sonnent à la porte. Le réveillon du 31 décembre 2017 va commencer.

Amicales salutations de François Audouze