



wine-dinners

21 mai 19

Bulletin 831 – François Audouze - 1

Déjeuner de famille au couscous, avec des vins algériens, dîner au restaurant Neige d'Été, déjeuner de famille avec de beaux vins des années 90, déjeuner au restaurant Garance.



Ce **Sidi Brahim rosé 1942** est à créer un accord merveilleux avec un couscous préparé par mon épouse.



Un samedi midi avec mes deux filles et leurs quatre enfants nous allons fêter mon anniversaire et celui de la nounou de deux des petits-enfants. Ma femme a préparé depuis hier un couscous qui sent bon dès que l'on soulève le couvercle de la casserole. C'est un beau challenge pour le choix des vins que j'ai envie de relever de la meilleure des façons possibles.

Pour l'apéritif nous aurons des petits crackers tartinés de guacamole, puis des tartelettes au gruyère et jambon. Le **Champagne Dom Pérignon 1964** a son bouchon recouvert d'une cape en plastique qui se craquèle et se déchire dès qu'on veut l'enlever. Le bouchon vient entier sans aucun pschitt. La bulle est quasiment inexistante. La couleur est magnifique, quasiment non marquée par l'âge, d'un or délicat. Le nez est superbe, intense et de forte personnalité. Le champagne est divin. Rond, équilibré, cohérent il est comme une boule de soleil. Il est incroyablement charmeur et facile à vivre. Il a un beau pétillant malgré la faiblesse de la bulle, et se montre généreux. Il est l'expression d'un champagne qui frôle la perfection. J'ai toujours eu un amour pour les champagnes de 1964, année solide et charpentée.

Pour le couscous j'ai ouvert un **Sidi-Brahim Vin Fin Vieux de Mascara rosé Algérie 1942**. L'étiquette dit que ce vin est vendu par André Vigna, vins fins d'Algérie à Alger et que le vin titre 13,5° à 14°. Le niveau dans la bouteille est très haut, le bouchon très sec est venu facilement mais déchiré, extirpé d'un goulot très étroit d'une bouteille de 90 centilitres. Pour que mes filles cherchent de quel vin il s'agit j'ai versé le vin dans une carafe et à ma grande surprise le vin est presque noir ou gris, comme un vin gris, mais encore plus foncé. Ma fille cadette a trouvé la piste algérienne, ce qui est à signaler.

Versé dans le verre le vin a des nuances de rosé, mais vraiment foncé. Le nez est discret mais prometteur. Et le miracle se produit car ce vin est fait pour le couscous et ses épices douces. Il est

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

simple, droit, assemblé, avec des petites intonations de café tant il est intensément profond. Ce n'est pas un vin complexe, mais il est pur, sans âge, merveilleux accompagnant du couscous.

Ne sachant pas si le rosé serait bon, j'avais ouvert il y a plus de trois heures un **Vin de F. Sénéclauze Saint-Eugène Oran 1953**. Ce vin titre 13°. Son niveau dans la bouteille était parfait. Le bouchon s'est brisé en morceaux mais sans problème. Le premier nez m'a rebuté mais ce fut fugace, le parfum revenant dans des odeurs cohérentes. Lors du service dans les verres, la couleur du vin est d'un rouge sang très jeune. Le nez est intense et franc. En bouche on n'a pas les goûts intenses des vins des côtes de Mascara mais on a un vin ensoleillé, franc, simple et gouleyant. Le vin est beaucoup moins adapté au couscous que le rosé. Il prend sa revanche avec les fromages notamment avec un camembert et avec un chèvre délicieux.

Ma femme a fait une tarte fine à la fraise qui s'inspire de celle que nous avons mangée récemment au pavillon Ledoyen. Elle est excellente et accompagnée d'une tartelette au citron délicieuse elle aussi.

Je suis très heureux d'avoir choisi trois vins qui ont été au rendez-vous et ont montré des qualités extrêmes. Le champagne est évidemment d'une complexité très supérieure, mais le rosé a été parfait pour le couscous, et le rouge a bien tenu sa place. Les trois vins étaient sans âge, sans signe de vieillissement. De telles réussites sont un grand plaisir. Un rosé de 1942 avec un couscous, c'est un beau succès.

Lors de la soirée à la Manufacture Kaviari avec en cuisine le chef du **restaurant Neige d'Été**, j'avais rencontré un couple d'habitues de ce restaurant. Eric a eu envie de nous faire connaître Neige d'Été dirigé par le chef **Hideki Nishi**. Lorsque nous arrivons un peu en avance, ma femme et moi, à l'adresse indiquée, le restaurant n'est pas facile à trouver car le nom est à peine visible. Des tentures ferment la porte d'entrée aussi pensons-nous que le restaurant n'est pas ouvert et nous nous promenons alentour.

Lorsque nous revenons, nous osons repousser la tenture et, oh surprise, il y a déjà des personnes qui dînent. Le lieu est petit, à la décoration minimaliste à la japonaise, de bon goût. Eric sachant que nous étions en avance m'avait écrit un message me priant de boire en attendant. Je commande une bouteille de champagne. Le temps de chercher la bouteille est long, au point que nos amis arrivent avant qu'un verre ne me soit versé. Nous trinquons donc ensemble au plaisir de nous rencontrer en ce lieu familier pour Eric et Isabelle.

Le menu est imposé avec seulement deux options pour le caviar et pour le fromage. Il est ainsi composé : avocat et crevette, mousseline de pomme de terre marinière / beignet de ventrèche de thon rouge et tartare de Toro avec caviar Kristal / consommé de canard, morilles, foie gras / turbot, paëlla / bœuf wagyu de Gumma A5, filet de veau de Galice / fromages affinés / fraise des bois, menthe / chantilly de yuzu, marmelade et zeste de pamplemousse rose.

Le **Champagne Comtes de Champagne Taittinger Blanc de Blancs 2006** est d'une couleur très jeune et d'une bulle active. Il est solide et carré, champagne très consensuel et de grand plaisir raffiné. Il va accompagner plusieurs moments de ce repas. Je commande un vin blanc et un vin rouge. La carte des vins est assez limitée et les vins de haut niveau sont assez chers. C'est l'occasion d'explorer d'autres pistes.

L'**Altenberg de Bergheim Alsace Grand Cru Marcel Deiss 2009** est assez doux ce que je n'imaginai pas. On dirait un vin qui combine les complexités des vins de Sicile avec celles des vins de glace, le tout regroupant des évocations d'épices d'Orient. Il est assez incroyable et déroutant mais il est si bien fait qu'il va provoquer des accords d'anthologie avec le foie gras et la morille et surtout avec la chair si tendre du wagyu. C'est un vin de gastronomie, insaisissable tant il sait comme le caméléon ou la pieuvre se fondre dans le décor que lui offre le plat.

Le **Cornas Auguste Clape 2011** a été ouvert au dernier moment, à ma demande, et se montre d'une délicatesse rare. C'est un vin raffiné qui va commencer à nous éblouir avec le consommé de canard, accord divin, avec l'asperge verte, mais surtout avec le turbot pris seul. L'accord est magistral. Ce vin

ne convient pas au wagyu, plus à l'aise avec le vin d'Alsace, et se marie mieux avec le veau. Il brille évidemment sur le Brillat-Savarin et sur le saint-nectaire. C'est un vin dont j'apprécie l'élégance. Curieusement le fond de bouteille contient une lie abondante inhabituelle sur un vin aussi jeune.

Ce qui est intéressant, c'est que sur chaque plat et sur chaque composante des plats l'un des trois vins se montre d'une justesse extrême. Il faut dire que la cuisine d'Hideki est d'une précision et d'une réalisation qui rendent ces rencontres vin et plat possibles. Ainsi, c'est le champagne qui était le plus pertinent sur le riz de la petite paëlla qui frayait avec le turbot.

Les grands moments culinaires sont pour moi d'abord le turbot, d'une chair parfaite et d'une cuisson idéale. Ensuite, la tendreté du wagyu servi généreusement qui a permis au vin d'Alsace de s'exprimer totalement. Et il ne faudrait pas oublier les divins et légers desserts de la charmante et souriante pâtissière au talent fou. Une mention particulière sera donnée au maître d'hôtel qui nous a présenté les fromages avec une intelligence et une pertinence rares. Même lorsque l'on sait ce qu'il dit sur tel ou tel fromage, on est content de l'entendre.

J'avais aimé la cuisine du chef lors de sa prestation au siège de Kaviari. Je l'ai aimée encore plus lorsqu'il joue sur son terrain. Le vin de Deiss est la plus belle surprise du fait de sa flexibilité aux accords. Toutes choses mises ensemble, cela constitue un repas magistral. Nous inviterons nos nouveaux amis au restaurant Pages, pour explorer une cuisine qui a beaucoup de similitudes avec celle de ce lieu charmant.

Mon fils arrive de Miami juste avant le déjeuner du premier Mai. Ma femme a prévu des mets simples et mon fils a apporté des compléments riches en calories. Il y aura des asperges blanches avec une mayonnaise allégée, des rillettes, une salade aux crevettes, avocats, concombre et mangue, des fromages, des fraises et des meringues immortalisées dans le film « qu'est-ce qu'on a fait au Bon Dieu ? ».

Le **Champagne Dom Pérignon 1990** a un bouchon qui résiste et nécessite que je l'extirpe avec un casse-noix en tournant le plus possible puisque le bouchon ne veut pas remonter. Il vient entier. Le pschitt est affirmé. La couleur est d'un or très clair. Le nez est intense. Tout en lui évoque l'or. En le buvant, c'est comme si l'on avait posé sur ma langue une boule d'or. Mes enfants trouvent le champagne très doux. Je le trouve très riche et serein. Il est au-dessus de la mémoire que j'ai de ce beau millésime de Dom Pérignon. Il est si abouti que je le trouve dans une expression parfaite et il ne serait pas besoin d'aller chercher des P2 et P3, d'autres plénitudes de ce champagne, tant son expression aujourd'hui est l'aboutissement de ce qu'on pourrait souhaiter boire. C'est avec la rilette que l'accord est le plus simple et le plus pertinent.

La bouteille est assez vite finie car ma fille cadette est de la partie et je propose d'ouvrir un autre champagne mais mes enfants ont envie de vin rouge. Il faut qu'il soit jeune car il sera ouvert sur l'instant. J'ouvre un **Gevrey-Chambertin Clos Saint-Jacques Domaine Armand Rousseau 1996**. Sa couleur est plutôt ambrée pour un vin jeune. Le vin est superbement délicat et bourguignon. Il est subtil, et sur un chèvre Sainte-maure-de-Touraine il crée un accord parfait. Ce vin progressera sans doute avec quelques décennies de plus, gagnant en plénitude, mais tel qu'il est, c'est un bourgogne racé et vif, très gastronomique. En le buvant, on a l'impression de croquer de beaux grains de raisins. Dans ce millésime, il aura un grand futur.

Les meringues et les fraises n'ont besoin que d'eau pour les accompagner.

Déjeuner au **restaurant Garance** avec un ami mauricien grand amateur de vins que je n'avais pas vu depuis quelques années. Je suis arrivé à 11h20 pour ouvrir le vin que j'ai apporté. L'ouverture se fait facilement et le parfum du vin me semble prometteur. Sur les suggestions de **Guillaume Muller**, directeur du restaurant, je vais visiter la boutique « Le livre de Cave » qui est spécialisé dans les vins rares et anciens. J'y rencontre un marchand que je connais depuis plus de vingt ans. Je suis favorablement impressionné par la variété et la qualité des vins qu'il vend.

Le déjeuner avec mon ami commence par un **Champagne V. O. (version originale) Jacques Selosse sans année**, dégorgé en 2014. Nous jonglerons avec sa température, car il arrivera un peu trop chaud, sera refroidi, reviendra trop froid et sera fini à bonne température. C'est un champagne vif et droit, cinglant mais aussi accueillant. J'aime son énergie. L'amuse-bouche comporte une crème assez épaisse rafraîchie par du miel de la ferme Garance aux évocations très florales. Le champagne aime bien cette confrontation.

Le menu mis au point avec Guillaume Muller sera composé de : petites pommes de terre nouvelles de la ferme Garance servies avec un œuf et des crèmes marines bien dosées / pièce de bœuf, d'un bœuf de la ferme Garance tué en février 2019, il y a environ deux mois et demi, avec des légumes verts et une purée de pommes de terre / dessert avec crème et glace à base de café.

Guillaume Muller est très fier et motivé d'utiliser les produits de sa ferme qui sont délicieux. La viande est absolument superbe, ferme et goûteuse. Le chef **Alexis Bijaoui** fait une cuisine simple, lisible et précise, très agréable pour mettre en valeur les vins.

Le **Chambolle-Musigny Joseph Drouhin 1959** a un beau niveau dans la bouteille. Elle est debout depuis l'ouverture aussi la couleur des premiers verres servis est clairette, d'un joli rose. Au fil du service le vin sera plus foncé. Le nez est très engageant et bourguignon. En bouche le vin est une fantastique surprise. Alors qu'il s'agit d'un vin « Villages » de soixante ans, il explose de fruits rouges très jeunes. On sent bien qu'il n'a pas l'opulence d'un grand cru, mais il a un charme infini, avec une belle râpe bourguignonne. Le vin va tenir pendant tout le repas avec une solidité et une force de conviction impressionnante. Je suis à peu près sûr que si je partageais ce vin avec les membres de la famille Drouhin qui dirigent le domaine, ils seraient comme je viens de l'être, étonnés d'une prestation aussi magistrale de ce vin.

Guillaume et Alexis à qui j'ai offert un verre ont été étonnés de la vivacité et du fruit de ce vin. Sur la si belle viande ce vin a illuminé un repas d'amitié.

Amicales salutations de François Audouze