



wine-dinners

Plusieurs dîners dans un restaurant de plage où je peux apporter mes vins, plusieurs repas de famille et déjeuner chez des amis.



Ce **Chambertin Clos de Bèze Armand Rousseau 2001** est probablement le plus grand de cet été. Il est raconté dans ce bulletin

Dans un restaurant proche, je peux apporter mon vin, ce qui est un privilège. Je viens avec deux vins dont un **Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes 1979**. Quel grand vin ! Charmant, plein de joie, gratifiant, c'est le vin qu'on espérerait boire un jour, l'archétype des vins de plaisir, avec une grande personnalité. Sur des moules gratinées l'accord est magique et sur le poisson Saint-Pierre, un incontournable.

Juste après le Clos des Papes 1979, le **Vega Sicilia Unico 2004** est comme une bombe, d'une puissance incroyable. Ouah ! Au bout de quelques minutes le vin est plus calme et je reconnais avec plaisir la fraîcheur de la finale, avec des notes de menthe. J'adore le vin espagnol, mais nous avons eu plus de plaisir avec le Clos des Papes 1979.

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

Il est à noter que le lendemain, j'ai bu le Vega Sicilia Unico sur un fromage Saint-Marcellin. L'accord est divin et fait ressortir la fraîcheur mentholée de ce jeune vin. Un pur bonheur.

Pour un apéritif informel avec deux de mes petites-filles, j'ai ouvert un **Champagne Salon 1996**. Ce champagne est devenu mythique. Je souhaite vérifier son évolution.

Le pschitt est discret. La première impression est immense. Quel grand champagne, si jeune et si intense. C'est un choc. C'est le parfait Salon jeune, déjà mature mais gardant sa jeunesse. J'adore Salon 1997 et 1999 pour leur jeunesse, mais 1996 est plus épanoui et plus complet, pour l'instant. Car tous ces millésimes vont évoluer dans le meilleur des sens.

Ma fille cadette fait un passage éclair dans notre maison du sud, entre deux destinations de vacances. Nous dinons avec un poulet au citron et une tarte aux mirabelles. Ce qui me paraît le plus opportun, c'est d'ouvrir un **Champagne Dom Ruinart 1988**.

La bouteille est d'une grande beauté. Le bouchon vient assez facilement et le pschitt existe, plus dynamique que ce que j'aurais attendu d'un champagne de 36 ans.

La couleur est d'un beau jaune clair et la bulle est active. Le nez est éblouissant comme un joyeux parfum. En bouche, c'est une explosion de fruits. Quel plaisir! Ce champagne est fort et enthousiasmant. Sa complexité est extrême et on le sent au sommet de sa maturité, encore jeune et déjà mature.

Si je songe au légendaire Dom Ruinart 1990, celui-ci est plus fort, plus affirmé et moins romantique que le 1990. Il faut aimer les deux.

En préparant les vins pour le rendez-vous incontournable du 15 août qui sera dans trois jours, je remarque un **Champagne Dom Pérignon 1978** qui a perdu 20% de son volume. Je regarde le haut de la bouteille et il y a une excroissance comme un nid de guêpe. C'est comme si la bouteille avait vomi son bouchon. Alors que cette bouteille n'était pas prévue, c'est elle qui sera ouverte pour la venue de mon fils.

La bouteille est terriblement sale et je passe beaucoup de temps à tout nettoyer. J'ai évidemment bien peur. Je retire le bouchon qui n'offre aucun pschitt et le bas du bouchon reste coincé dans le goulot de la bouteille. Je le soulève et le parfum semble normal.

Quand on le verse on voit une couleur d'un ambre foncé et le parfum est parfait. En bouche, c'est un grand champagne, onctueux et élégant. Puissant et noble. Une belle expression de Dom Pérignon.

Le caviar osciètre est magique, avec un sel absolument idéal, et on déguste un Dom Pérignon 1978 qui n'a pas souffert du tout. Le champagne est très solide et peut-être parfait malgré tout ce qu'il a souffert.

Nous passons maintenant au vin prévu, un **Champagne Dom Pérignon Magnum 1992**. Je deviens absolument furieux. Après le Dom Pérignon 1978 qui était très sale, j'ouvre ce magnum avec un niveau parfait et je retrouve des saletés partout en ouvrant. La cape noire qui recouvre le bouchon est d'une matière qui se brise en mille morceaux, et de la poussière noire apparaît partout. Alors que pour l'ouverture des vins de mes dîners, je suis d'une patience d'ange, tant de problèmes à cause de cette cape, cela m'énerve.

Je suis surpris par le pschitt qui propulse le bouchon comme une bombe. Le bouchon m'échappe des mains. Les bulles sont généreuses. L'odeur est magique et le champagne est absolument élégant.

Quand 1992 est apparu sur le marché, il a suscité peu d'intérêt. Mais désormais, en magnum, c'est un Dom Pérignon parfait.

Les deux champagnes sont très opposés. Le 1978 est déjà mature, conquérant comme un soldat du front, alors que le 1992 est plus gracieux, jouant sur son élégance. Mais les deux expriment la grandeur de Dom Pérignon.

Chers amis qui mangez du foie gras accompagné d'un Sauternes, oubliez cette idée. Le foie gras est fait pour le champagne. Et le Dom Pérignon 1992 accompagne parfaitement le foie gras. Le format de magnum préserve la jeunesse de ce beau champagne

Je continue d'être furieux contre la cape noire qui enveloppe les bouchons, mais le 1978 sur du caviar et le 1992 sur du foie gras sont deux instants magiques.

Les amis qui participeront au déjeuner du 15 août et logent chez nous sont arrivés ce matin. Nous allons **dîner au restaurant** où j'ai le privilège d'apporter mes vins. Pour tenir compte des vins que j'ai choisis, j'ai suggéré des langoustes. Nous en avons tous commandé. Seule ma femme qui ne boit pas a pris un autre plat.

J'ai ouvert les vins il y a quatre heures. Le **Chambertin Clos de Bèze Armand Rousseau 2001** avait un parfum très discret au moment de l'ouverture. Il a maintenant un parfum plus intense, mais qui reste discret.

Le miracle se produit quand nous buvons. C'est un vin surnaturel, élégant, noble, poli et qui montre à quel point il est complet. Un pur rêve.

J'avais déjà bu le **Châteauneuf du Pape Domaine du Pégau 2007** au même endroit et j'étais enthousiaste. Mais servi après le Clos de Bèze, je me rends compte qu'ils ne vivent pas dans le même monde. J'adore les deux, mais le Clos de Bèze est sur une autre planète.

Le **Sassicaia 1978** s'est montré plutôt rude à la première gorgée, mais ce vin italien s'est avéré de loin le meilleur compagnon de la langouste et est devenu adorable. Il était comme une belle endormie embrassée par la langouste.

Le classement final, influencé par la présence de la langouste est : **1 - Chambertin Clos de Bèze Rousseau 2001, 2 - Sassicaia 1978, 3 - Domaine du Pegau 2007.**

La magie du Clos de Bèze reste un souvenir éternel. Ce dîner du 13 août, à J-2 du grand repas, est un superbe dîner convivial.

Pour le **déjeuner du 14 août**, nous allons chez des amis qui ont l'initiative totale pour le menu et les vins. Leur maison a une vue magnifique sur la baie d'Hyères et sur le tombolo qui raccorde la presqu'île de Giens au continent, avec de larges marais salants.

Le **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 2006** est d'un millésime que j'ai toujours adoré. C'est un Champagne très expressif dans un millésime pourtant peu vanté. Son parfum est intense et sa personnalité très affirmée.

Notre ami pensait ouvrir un magnum de champagne mais en regardant attentivement il s'aperçoit que ce n'est pas un champagne. Devant trouver rapidement une solution, il ouvre un **magnum de Champagne Ruinart non millésimé**. Il est très convenable mais il ne peut pas rivaliser avec le champagne précédent, même s'il est doux.

Notre amie a fait un repas splendide qui a dû lui demander des heures et des heures de préparation : chips aux baies, chips à la truffe, tranches de canard et de bœuf séchées, pata negra, anchois, sardines, beurre combawa, gouda, olives caprons et pickles de carotte, anchoïade et gressins composent les amuse-bouches. Crabes, crevettes, thon et avocat, consommé et bisque et aioli / brochettes d'agneau, de filet de bœuf, de canard, avec pomme de terre et patate douce / fromages / madeleine brocoli, petites meringues, tarte mirabelle, marbré, tarte aux pommes façon Passard, caramel, fleur d'oranger, tarte meringuée, ananas rôti, cerise, mirabelle.

Le premier vin est un **Hermitage Blanc Chave 1996**. Quel vin ! Pour moi, Chave c'est Chave, et à l'instar de Charlize Theron ou Rihanna, je dirai : Chave j'adore. Cela veut dire que j'apprécie la consistance, la densité de ce vin majeur noble représentant des vins du Rhône.

Pour le **Clos de la Roche Charles Antonin 1994**, je n'ai pas prêté beaucoup d'attention, car j'ai été attiré par les vins du Bordelais.

Le **Château Mouton Rothschild 1990** a été critiqué dans sa jeunesse, mais maintenant, je le trouve splendide. La noblesse, le parfum fantastique font de ce vin un vin de très haut niveau. Un grand Mouton. Grâce, noblesse, richesse, le caractérisent.

Avec le **Château Palmer 2002** : quel choc ! Généralement les Margaux sont féminins, mais ce Palmer est un guerrier. Et son avenir est tellement prometteur que je suis touché par sa présence. Chaque gorgée est un plaisir fou.

Sassicaia 2010. Nous avons bu hier le 1978. Ce plus jeune est complexe et dynamique. Un vin de gastronomie.

Château Léoville Las Cases 1980. Je n'ai pas accordé l'attention qu'il aurait dû recevoir. Il n'est pas apparu à un moment qui m'aurait permis d'en profiter. Il faut dire que les amuse-bouches si variés avaient entamé notre gourmandise.

Château Climens 1979 : quel que soit le millésime j'adore Climens, tellement charmant Barsac. Il a brillé sur les délicieux et pantagruéliques desserts à l'inventivité infinie.

Nous avons voté. Le vote de notre groupe de 8 est : **1 – Mouton-Rothschild 1990, 2 – Château Palmer 2002, 3 – Hermitage Chave blanc 1996, 4 - Sassicaia 2010, 5 – Château Climens 1979.**

Mon vote : **1 - Château Palmer 2002, 2 – Mouton-Rothschild 1990, 3 - Hermitage Chave 1996, 4 – Château Climens 1979, 5 - Sassicaia 2010.**

Ce fut un grand déjeuner avec un menu d'une inventivité extrême. Bonne mise en forme pour le repas du 15 août.

Amicales salutations de François Audouze