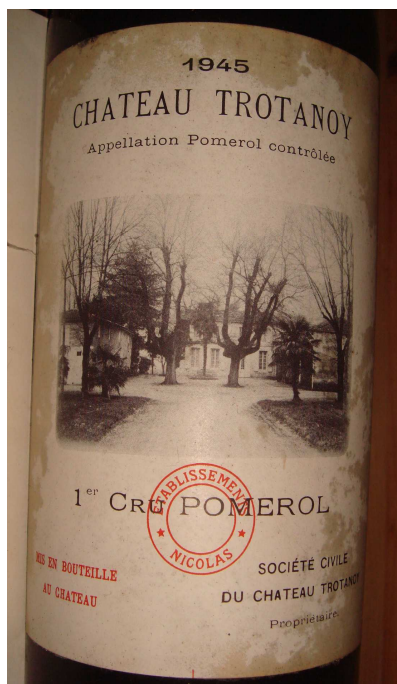


[pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50](tel:01.41.83.80.46)

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

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



Ce Pomerol **Château Trotanoy 1945** est une des icônes du vin de Bordeaux. Je ne l'ai jamais goûté. Il va falloir qu'on l'ouvre !

### Bulletin n° 216

Emouvante et historique dégustation des champagnes Krug avec Rémi Krug. Dîner de wine-dinners au restaurant de Jacques Le Divellec avec un Château Latour 1916 sublime.

Les **Caves Legrand** accueillent Rémi Krug qui fait une des dernières grandes dégustations de ses champagnes, pour marquer 42 ans passés au service du vin qui porte son nom. Il est fier que certains champagnes portent sa marque et que de nombreux millésimes futurs seront influencés par le travail qu'il a fait, dans le cadre d'une vision à long terme. C'est la première fois qu'il dirige une dégustation où sont comparés les Krug « Vintage » aux Krug Clos du Mesnil, pour huit fois où ils ont été produits ensemble la même année. Le Vintage est un vin d'assemblage alors que le Clos du Mesnil est le petit bijou d'une parcelle ceinte de murs, de la taille de la parcelle de la Romanée Conti, voire un peu plus petite. Rémi est passionné, et décrit ses vins avec amour, comme s'il les découvrait pour la première fois. Il dit que sa stratégie n'est pas de faire de Clos du Mesnil un vin meilleur que le Krug Vintage, mais au contraire de faire de chacun le meilleur de ce que l'on peut créer, dans sa définition.

Comme d'habitude dans ces dégustations verticales, j'ai pris des notes sur un petit cahier, ce que je ne fais pas lors de dîners. Elles sont reproduites dans leur « jus », pour que vous viviez ces émotions comme je les ai vécues. Les redites sont laissées, car c'est le fil de la plume.

Le **Krug Vintage 1995** est déjà très doré. Le nez est très chaleureux, de caramel. En bouche, il est très fumé, bacon. Belle longueur, belle maturité, déjà. On sent l'iode et le citron vert. Le **Krug Clos du Mesnil 1995** est un peu plus rose. Le nez est vineux et salin. En bouche il fait très peu assemblé. Je sens les fruits roses, les fleurs, le sel et les agrumes. Il est plus rêche mais il promet plus. Il va exploser dans quelques années. Le final est très agrume, avec un peu de miel, ce qui apparaît plus lorsque l'on a quelque peu grignoté. Le Krug Vintage est plus solide, carré. Le Krug Clos du Mesnil est plus romantique.

Le **Krug Vintage 1990** est très doré, au nez intense. Quelle puissance ! On a une structure très carrée, très solide. Le **Krug Clos du Mesnil 1990** est plus pâle. Le nez est un peu coincé. En bouche, je marque un petit recul. Il n'est pas à 100% ce qu'il devrait être. Rémi vient sentir mon verre et ne voit pas d'anomalie. Mais en revenant sur ce millésime après avoir goûté d'autres années, l'imperfection est nette, même si le nez ne la révèle pas.

Le **Krug Vintage 1989** a une belle couleur. Son nez est l'exacte définition d'un nez de champagne. En bouche, c'est déjà plus assagi, plus tranquille. Le **Krug Clos du Mesnil 1989** a une belle couleur dorée

intense, voire foncée. Le nez est discret. La bouche est de fruit confit. Plein de soleil, ça, c'est du champagne ! Mon voisin signale un final de menthe que je reconnais quand il me le dit. Avec un réchauffement dans le verre, on reconnaît du miel et du loukoum, tout en ayant cette fraîcheur qui est une signature de Krug.

Le **Krug Vintage 1988** a un nez d'une intensité énorme. Ce qui me frappe dans ce champagne mythique que j'ai bu des dizaines de fois, c'est son côté iodé et salin. Le **Krug Clos du Mesnil 1988** a un nez minéral de pierre à fusil, incroyable pour un champagne à ce niveau d'intensité. Il est complètement exceptionnel. Il est sauvage. Et il rejoint le sauvage bourguignon tel que je l'adore. C'est immense. Je reconnais groseille et groseille à maquereau dans ce champagne fou. Le Krug Clos du Mesnil 1989 est élégant et bien élevé. Le Krug Clos du Mesnil 1988 est un fou chantant de charme infini.

Le **Krug Vintage 1985** est moins coloré. En bouche, il est pain d'épices et pain doré. La bulle est forte, il y a du toasté, avec cette permanente fraîcheur. Le **Krug Clos du Mesnil 1985** démarre lentement. Il est d'une subtilité rare. Il glisse tellement en bouche que l'image qui me vient est celle d'une pirogue entraînée sur des rapides qui frotte de lourdes pierres rondes. C'est assez incroyable, et d'une fraîcheur inconcevable. Avec le Krug Clos du Mesnil 1988 on avait atteint des sommets, mais avec ce 1985 éblouissant, c'est cette fraîcheur qui me paralyse et me laisse sans voix. Le Krug Vintage 1985 est viril, plein. Le Krug Clos du Mesnil 1985 est très huître, subtil.

Le **Krug Vintage 1982** est d'un beau doré. Très archétypal, il est à mon sens la définition de Krug. Mais c'est presque trop scolaire. Le **Krug Clos du Mesnil 1982** est très évolué. J'aime ce côté évolutif qui pianote sur la langue. Le Krug Vintage 1982 purement parfait est presque trop doctrinal. Le Krug Clos du Mesnil 1982 est du miel, du caramel qui offre parfois de l'huître si l'on passe d'un toast à l'autre du plateau qui nous est offert pour apaiser une petite faim. Le **Krug Vintage 1981** est le premier ce soir à avoir un nez minéral. Que c'est beau. Il est fumé. Le **Krug Clos du Mesnil 1981** a un nez magique, oriental. La bulle est puissante. Ce champagne est évolué aussi, mais ici un peu trop. Je sens qu'il est déjà passé sur un autre versant de sa vie. Le Krug Vintage 1981 est fabuleux et me plaît par son gras.

Le **Krug Vintage 1979** a un nez phénoménal et une bouche phénoménale. C'est grandiose. Le nez évoque le pétrole, la bouche est fumée, de caramel brûlé. Il a une personnalité folle. C'est fou. C'est complètement immense. Le **Krug Clos du Mesnil 1979** a un nez géant. En bouche, c'est de la framboise, des fruits rouges. C'est la béatitude absolue. Comment peut-on faire quelque chose d'aussi grand ? Il y a du fruit confit, de la fraise, mais aussi de l'épice, du poivre. C'est grand et la bulle est forte. C'est le plus grand Krug Clos du Mesnil 1979 que j'aie bu. C'est hors du commun. Le Krug Vintage 1979 est immense, viril, à la personnalité forte. Les Krug Vintage de ce soir se montraient scolaires et parfaits. Ce dernier est canaille, excitant, grandiose. Le Krug Clos du Mesnil 1979 est magique. Ce fruit rouge est fou et devient lilas. Rémi conclut la dégustation par un **magnum de Krug Grande Cuvée** qui a de l'ordre de six ans et nous dit : « Krug, c'est la Grande Cuvée. C'est ça dont je suis fier ». Rémi a cette parole simple comme je les aime : « si vous voulez vous amuser à faire vous-même une grande cuvée, prenez tout ce qui reste dans vos verres des 16 vins dégustés, assemblez les. C'est ça la Grande Cuvée ».

Rémi Krug parle avec émotion de ses « enfants ». Il me paraît impossible de classer ceux qui m'ont plu au-delà des autres. Ce qui frappe, c'est l'immense complexité des Krug Clos du Mesnil, qui changent d'une année sur l'autre, mais aussi d'une gorgée à l'autre du même verre. Je trouve un peu dommage d'avoir présenté les Krug Vintage à côté des Krug Clos du Mesnil, car ces vins de grande qualité, purs compagnons de gastronomie, méritent d'être goûtés pour eux-mêmes. Les faire cohabiter avec les Krug Clos du Mesnil les réduit un peu, alors qu'ils sont immenses. Mais cet exercice un peu fou, qui est une première jamais tentée avait un mérite certain. On aura compris par les termes dithyrambiques que j'ai utilisés que j'ai aimé. Christophe Navarre, président de Moët Hennessy, venu déguster en ami avec son épouse, a tenu à remercier Rémi pour son apport indispensable au renom de cette icône champenoise. Ecouter un passionné de ce calibre est un régal, presque aussi grand que le charme de ces vins infinis.

Le 82<sup>ème</sup> dîner de wine-dinners se tient au **restaurant Le Divellec**. J'ai pour **Jacques Le Divellec** une affection particulière, car il est toujours enthousiaste et en recherche de la qualité absolue. Combien de chefs seraient restés jusqu'à 1 h 30 du matin pour savoir comment cela s'était passé ?

J'arrive à 16h45 pour ouvrir les bouteilles et tout a été mis en place pour que j'officie. Olivier, sommelier attentif et compétent, est lui aussi motivé par l'atteinte de la perfection. Il est rare que j'aie autant de mal à ouvrir les bouchons, ce qui fait un grand contraste avec le récent dîner au restaurant Ledoyen, car aujourd'hui presque tous les bouchons sont venus en lambeaux. Une surprise de taille m'attend, car lorsque je vois la capsule du Margaux 1952, capsule que j'avais photographiée lorsque j'ai pris le vin en cave, je constate qu'elle est en creux, ce qui n'était pas le cas auparavant. J'ouvre, et j'éprouve un choc : le bouchon est tombé dans la bouteille. Je sens immédiatement le goulot, et je pousse un « ouf » de soulagement : l'odeur n'est pas affectée par cet incident. La chute s'est produite pendant le transport ou lors d'une manipulation. Le vin est carafé, le bouchon est difficilement extrait de la bouteille par les efforts appliqués d'Olivier, et le liquide revient dans son écrin originel. L'odeur la plus extraordinaire est celle de Latour 1916 : une plénitude absolue. Celle du Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1942 est aussi rassurante à souhait. Le seul vin qui m'inquiète est un vin que j'ai rajouté : Savigny la Dominode Roger Poirier 1953.

Les convives ne sont pas ponctuels car Paris est une capitale où l'on reçoit des chefs d'Etat étrangers. Le menu composé par Jacques Le Divellec, après que nous en avons longuement discuté, pour l'esthétisme de la démarche, est le suivant : **Œufs brouillés crémeux à l'oursin / Belons frémies au champagne / Saint jacques au foie gras de canard poêlé / Bar sur peau braisé au saint-émilion / Bécasse sur canapé, coulis de truffes / Stilton / Emincé d'agrumes, mangue et pamplemousses**. Bel exercice sur des produits rares au service des vins.

Ayant, il y a deux jours, visité ma cave pour préparer de futurs dîners, j'avais repéré une bouteille de **champagne Laurent Perrier Grand Siècle vers 1960** en vidange. Elle avait perdu un quart de son contenu. L'occasion se présentait de commencer par ce vin que j'ajoutai au programme, pour en faire un sujet didactique. Le champagne est ouvert par Olivier au moment où nous passons à table, et je le découvre comme mes convives. La couleur est ambrée, la bulle est symbolique, mais en bouche, c'est extrêmement plaisant. J'avais pris soin de prévenir de ne pas s'arrêter au constat : « c'est madérisé », qui sonne comme une condamnation et empêche d'en profiter avec un esprit ouvert. Un des convives fit cette remarque : « vous en parlez avec des mots positifs, et nous vous suivons. Mais chacun de nous, chez soi, se ferait dire par ses amis : ton vin est mort ». J'acquiesce, je conviens du fait que ce serait la réaction normale, mais je fais analyser le goût, pour ce qu'il est. Force est de constater que ce vin n'a pas de défaut, si on admet qu'il s'agit d'un vin totalement différent. Sur des crevettes grises et des brochettes de saumon, c'est délicieux. Ce serait le compagnon idéal d'un foie gras.

Nous avons attendu longtemps que le dîner démarre, car on s'agitait fort en cuisine, ce qui nous rendit encore plus heureux de déguster la brouillade d'oursins. Le **Champagne Pierre Gerbais Brut à Celles sur Ource** non millésimé, de probablement dix ans, est assez agréable, sans personnalité affirmée, et sert surtout de tremplin au **Champagne Krug 1981** qui a plus d'émotion que celui bu avec Rémi Krug, car il est ici sur son territoire de prédilection : la gastronomie. Et l'oursin lui va bien, qui lui permet de décliner des fruits roses frais, au-delà de son iode exacerbé. Les assiettes qui arrivent sur notre table sont particulièrement impressionnantes, car les « pieds de cheval » sont des huîtres pour géant. Avec les doigts de deux mains mis en cercle, on ne pourrait pas en faire le tour. Le **Puligny-Montrachet les Pucelles Veuve Génin 1959** a une magnifique couleur dorée. Il est, comme le Laurent-Perrier, dans une phase évoluée de sa vie. Mais cela convient parfaitement à la délicate crème qui enrobe l'énorme huître dont il faut manger le pied douxcreux.

Je ne pensais pas que la sauce de la coquille Saint-jacques conviendrait au **Château Margaux, Margaux 1952**. J'eus peur en la voyant et je m'en ouvris à Olivier, mais je reconnus rapidement que Jacques Le Divellec avait vu juste. L'accord de la coquille, du foie gras avec le grand bordeaux est excitant. J'avais préféré mettre en garde les convives du risque d'un petit défaut du vin. Mais c'est un grand Margaux qui s'épanouit dans nos verres, dense et velouté. Sa trame douce est un plaisir raffiné. Je m'en veux en faisant ce compte-rendu de ne pas l'avoir inclus dans mon vote final, car il s'est révélé un très grand Margaux. La portion de bar est aussi gargantuesque que les pieds de cheval. C'est sur la chair du poisson plus que sur la sauce très typée que deux vins grandioses vont briller. Ce qui étonne immédiatement du **Château Galan «Land limited by Saint-Julien» Vve Bordessoulles 1929**, c'est la jeunesse de sa couleur. Et tout est à

l'avenant. Mes convives sont surpris de cette jeunesse et de la solidité gustative de ce vin à la longueur rare. Bien sûr, c'est seulement un cru bourgeois supérieur, et c'est pour cela que j'ai rappelé la mention naïve qui aimerait faire croire que c'est un Saint-Julien. Mais ce vin à l'acidité bien contrôlée a gagné en intelligence, et ravit le palais par sa maturité. Mon intérêt est évidemment porté vers le **Château Latour 1916** qui est absolument époustouflant. Il est d'une perfection totale. Le nez m'avait ravi à l'ouverture. Un niveau dans le goulot pour une bouteille au bouchon d'origine est un événement à signaler. La robe est belle et jeune, le nez d'un parfum envoûtant. Et en bouche, c'est l'idéal de ce que Latour peut devenir avec l'âge. Tout est équilibré et intégré. C'est un moment de bonheur intense. Je sens que mes convives me regardent autrement, même si la majorité de la table a déjà partagé au moins un de mes dîners. Car un champagne avancé, un Puligny évolué, c'est bien gentil, mais où est le vrai charme des vins anciens ? Il est là, devant nous, avec deux vins exceptionnels.

Ayant ajouté deux vins au programme, il m'est apparu que nous devrions goûter le **Richebourg, Domaine de la Romanée Conti 1942** seul, sans plat. Quel vin ! Notre groupe étant constitué d'une majorité d'amateurs de Bordeaux, il fallait guider le passage aux bourgognes. Mais ce vin intelligent sait s'adapter. Des senteurs envoûtantes et une onctuosité jointe à une légère salinité confèrent à ce vin délicat un charme certain. C'est une des très belles expressions du domaine de la Romanée Conti dans une année calme mais subtile, où la légèreté ne nuit pas à la longueur. Nous avons tous apprécié, comme le montreront les votes. Deux années de milieu de guerre s'étaient suivies. L'oiseau à long bec est goûteux, viril. Le **Savigny la Dominode Roger Poirier 1953** que j'avais ajouté n'aurait pas dû l'être. Je soupçonne un accident thermique qui l'a probablement torréfié. Manifestement consommable, il n'a pas de grandeur. En revanche, le **Corton Cuvée Charlotte Dumay Hospices de Beaune Vanier 1945** est une belle réussite de l'année 1945 en Bourgogne. Joyeux, ce vin charnu et puissant sourit et chante dans nos palais. Il paraît si facile à boire, vin de pur plaisir.

Le stilton est faire-valoir idéal pour un **Château Salins Rions 1ères Côtes de Bordeaux 1941** élégant, simple, équilibré, délicat. Ces vins gagnent manifestement beaucoup avec l'âge. Nous étions encore en une année de guerre, sans qu'il s'agisse de ma part d'un choix délibéré. Un peu court, il ne renie pas son origine de « petit » vin, mais est sans doute nettement plus élégant que des versions plus jeunes. Le chef de cuisine de Jacques Le Divellec était venu me voir avant le repas pour parler du dessert. Il a réussi dans la simplicité, à créer un accord parfait. Alors que je sens par avance les accords qui vont briller, là où j'attendais la mangue sur le **Château Suduiraut 1928**, c'est en fait le pamplemousse rose qui a déployé tout le talent de ce sauternes que j'adore, l'un des plus grands que j'aie jamais bus. J'ai déjà mis trois fois cet immense vin dans des dîners. Celui-ci est l'un des plus discrets, ce qui justifie qu'au lieu d'être toujours n°1 dans mes votes, il ne le fut pas cette fois-ci, même si ce grand sauternes est éblouissant.

Le cérémonial des votes est assez intéressant. Huit vins figurent dans les quartés, ce qui est, une fois de plus, l'une de mes satisfactions. Quatre vins ont été couronnés d'une première place : Latour 1916 cinq fois, Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1942 quatre fois Château Galan 1929 et Suduiraut 1928 chacun une fois. Le Richebourg figure dans tous les votes, ce qui n'est pas fréquent. Le vote du consensus serait : **Latour 1916, Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1942, Suduiraut 1928 et Corton 1945**. Mon vote a été partagé dans l'ordre avec un convive et dans le désordre avec un autre : **Château Latour 1916, Richebourg Domaine de la Romanée Conti 1942, Corton 1945 et Suduiraut 1928**.

Le restaurant Le Divellec est une maison familiale. Toute l'équipe vibre à l'unisson. On guette nos réactions, on souffre si un détail ne va pas, on sourit et l'on souffle quand tout se passe bien. J'aime cette atmosphère concernée, amicale. Et Jacques est un exemple. Son implication remarquable, alors qu'il a tout vu et tout vécu est particulièrement réjouissante. Il a créé, ce soir, un bel événement, car les vins, dont ce spectaculaire Latour 1916 ont dû partager la vedette avec son œuvre culinaire. Et c'est bien.

Amicales salutations de François Audouze

P.S. pensez à vous inscrire au dîner du **22 mars** et à l'académie du **29 mars**. Il y aura de grands vins.