



Le bouchon du **Vin tranquille rouge de Rilly, Moët & Chandon 1928** avec son agrafe sont des bouchages que je rencontre très peu souvent. Ce vin participera au 100^{ème} dîner de wine-dinners, dont je ne raconte ici que le débouchage

Bulletin n° 275

Dîner au Domaine de Chevalier avec des vins en « 3 », dîner au restaurant de l'hôtel Crillon, visite au champagne Selse, déjeuner et ouverture des vins au château de Saran.

J'arrive chez Anne et Olivier Bernard, propriétaires de **Domaine de Chevalier**, pour le dîner qui est l'objet principal de mon voyage. Etant logé chez eux, j'ai le temps de prendre un repos salutaire, après les agapes de Pujols. Descendant dans la cuisine pour prendre de l'eau, je croise quelqu'un à qui je dis : « il me semble bien que je vous connais ». Tel Dom Gormas répondant à Rodrigue, il me répond : « peut-être ». C'est le sommelier qui travaille avec le traiteur **Marc Demund**, qui a composé le repas de ce soir, et avec lequel j'ai réalisé deux dîners au château d'Yquem.

A l'heure dite, je me rends au salon décoré avec un goût très sûr, devant une cheminée qui réchauffe les jolies femmes. Pour nous faire patienter, Olivier nous sert un **champagne Besserat de Bellefon rosé non millésimé** qu'il avait ouvert lors d'un repas précédent. Ce rosé sympathique me rapproche un peu plus des champagnes de couleur que je prise normalement assez peu. Olivier a choisi comme thème du dîner les vins en « 3 » dont il faudra trouver la décennie à l'aveugle. Cela paraît simple, car de dix ans en dix ans, les types des vins sont très différents. L'expérience va montrer que l'on se trompe facilement. Olivier nous demande si nous sommes effrayés par le chiffre « 13 », car il a poussé la règle du final en « 3 » jusqu'au nombre des convives. Sont présents autour d'Anne et Olivier Bernard : Stephan von Neipperg et son épouse, Robert Peugeot, son épouse et une amie, Alexandre de Lur Saluces, Aude et Xavier Planty, Patrick Baseden avec qui j'avais partagé le dîner à « La Poudette », mon ami américain S. et moi.

Toujours au salon, nous buvons un **Champagne Pol Roger Chardonnay 1993** très plaisant et très champagne. Olivier débouche une bouteille qui fait un petit pschitt, voire pas de pschitt du tout. C'est un **champagne Krug Clos du Mesnil 1983**. Malgré une bulle rare, ce champagne est d'un goût exceptionnel, d'une grande pureté de définition. Certains convives apprécient et d'autres sont hermétiques

au goût des champagnes âgés. Je suis enchanté de l'exotisme de ce vin malgré un mûrissement qui me paraît supérieur à ce que j'en connais.

Nous passons à table dans la salle à manger aussi élégamment décorée, avec des tons qui réjouissent le cœur. Le menu de Marc Demund est : amuse-bouche / noix de Saint-Jacques aux endives confites / émincé de volaille et foie gras aux morilles / fromages / gratin de pamplemousses rouges. Ce fut délicat.

Découvrir les vins à l'aveugle est amusant. Mais cela monopolise les conversations, et quand on pense à trouver l'année, on analyse moins bien le vin. Cela donne aussi quelques piques acerbes sur des vins des vigneronniers présents. Comme au jeu de la vérité, c'est parfois brûlant, mais l'atmosphère riante et joyeuse gomme tout cela. Le **Domaine de Chevalier blanc 1963** est assez acide ce qui limite un peu le plaisir, mais il faut dire que ce millésime ne l'aide pas beaucoup. Le **Champagne Krug extra dry 1953** est un des nombreux cadeaux de mon ami S., qui nous aura comblés par des attentions savamment étudiées. Ce champagne est généreux, charmeur, et provient d'une année exceptionnelle que j'ai – pour une fois – immédiatement reconnue.

Le **Montrachet Domaine Ramonet 1983** de mon ami américain est étonnant, car il n'a pas le caractère extraverti des montrachets. Nous sommes plusieurs, dont des vigneronniers, à avoir pensé qu'il s'agissait d'un bordeaux, alors qu'Alexandre de Lur Saluces, mon voisin de table, a immédiatement reconnu la Bourgogne. Comme nous étions majoritaires à nous être trompés, on conviendra que ce n'était pas facile. Mais, honte sur nous.

Le **Château Margaux 1933** est d'une forte acidité. On sent le charme des margaux, mais sous un voile. À côté de lui, le **Domaine de Chevalier rouge 1943** est magnifique de rondeur et de douceur. C'est lui qui a le vrai charme. Je me suis trompé de dix ans pour chacun des deux rouges et lorsqu'on m'annonce les millésimes, tout me paraît plus cohérent.

Le **Château Canon-La-Gaffelière 1953** est absolument grandiose, magnifique, superbe, épanoui. L'année est évidente. C'est une année de réussite exceptionnelle en saint-émilion, comme pour le cousin La Gaffelière Naudes que j'ai eu l'occasion de boire de très nombreuses fois, avec un permanent succès. Le **Château Latour 1973** est noble, meilleur que ce que l'année suggère, mais il lui manque quand même ce petit quelque chose qui n'appartient qu'aux millésimes accomplis. Là aussi l'année se trouve par déduction.

Le **Domaine de Chevalier 1983** est très plaisant et j'ai hésité longtemps, alors que pour le **Château La Mondotte 2003** très riche et de belle qualité, qui titre 14,5°, le choix s'impose sans variante possible.

Le **Château Guiraud 1983** est un jeune sauternes fort plaisant. Le **Château Guiraud 1893** étonnamment clair, offert par mon ami S. qui devait savoir, sans doute, que nous avions dans notre groupe le tour de table complet du capital de Château Guiraud, fait beaucoup plus jeune que son millésime, que j'ai déjà abondamment exploré en sauternes. Je suis un peu gêné de le voir si jeune, ce qui n'enlève rien au plaisir de ceux des administrateurs de Guiraud qui n'avaient jamais bu d'exemplaire ce vin du 19^{ème} siècle. Ils apprécient la valeur du cadeau de S. qui a tapé dans le mille.

Nous passons au salon qui se remplit de volutes de cigares rares. S. a offert à Olivier un cigare de 1953 (encore une année en « 3 »), ce que je trouve assez ahurissant. On nous sert alors un **champagne Cristal Roederer 1973** encore de mon ami, non inscrit sur la liste du menu. Si l'on excepte le premier rosé déjà ouvert auparavant, nous finissons d'avoir bu treize vins, chiffre terminant aussi par trois. Je mets longtemps à hésiter entre champagne blanc et rosé tant l'ambre du champagne a des accents de rose mauve. Absolument délicieux, il offre une délicatesse romantique qui clôt en beauté le voyage de nos papilles.

Classer autant de vins aussi dissemblables et une gageure, mais je vais essayer : **1 - Château Canon-La-Gaffelière 1953, 2 - Champagne Krug extra dry 1953, 3 - champagne Krug Clos du Mesnil 1983, 4 - Domaine de Chevalier rouge 1943**. Je suis sûr que les votes eussent été disparates si nous nous étions livrés à cet exercice. J'ai privilégié l'accomplissement au moment où nous les avons bus des deux rouges en pleine forme, et la race de deux grands champagnes.

Dans une ambiance enjouée, nous avons découvert des vins très originaux. Le chiffre trois qui termine chaque millésime est le chiffre du divin. C'est le qualificatif qui s'impose pour l'accueil d'Anne et Olivier Bernard.

De retour à Paris, je vais rejoindre ma fille cadette et son mari qui ont retenu une table au **restaurant de l'hôtel Crillon**. Nous sommes trois car ma femme est dans le sud. Mon gendre indique qu'il m'invite et saisit la carte des vins. Je pousse un « oh ! » d'admiration quand arrive un **champagne Krug Clos du Mesnil 1990**. Car il est difficile de chasser avec un plus gros calibre. Le champagne est purement exceptionnel. Nettement supérieur au 1983 bu la veille au Domaine de Chevalier, il a une classe, une race, une complexité qui en font la perfection absolue du champagne. Il va s'épanouir tout au long de la soirée et développer une myriade de saveurs plus raffinées les unes que les autres. Il combine une grande jeunesse malgré ses presque dix-huit ans, et l'aplomb décontracté du héros à qui tout sourit. Les saveurs délicates des amuse-bouche se marient parfaitement au Krug, même un original jus de betterave, et un cromesquis de brandade de morue.

Nous passons commande de nos plats, et avec une gentillesse charmante, le maître d'hôtel a fait rajouter une entrée, une langoustine associée à des saveurs complexes et du caviar qui fait chanter le Clos du Mesnil. Il a voulu nous faire croire que c'était une erreur de commande, mais nous avons compris la gentillesse. J'ai pris un œuf mollet dans une coque en croûte et des asperges. Ce plat est divin. Il appelle un **Bâtard-Montrachet Domaine Leflaive 1998** qui est une bombe olfactive et gustative. Ce vin tonitruant est du plaisir pur. On le boit avec une jouissance goulue et l'accord se fait naturellement, même avec les croquantes asperges vertes. Décrire l'étendue des arômes et des saveurs prendrait plus de temps que le dîner lui-même.

L'arrivée de la **Côte-Rôtie La Landonne Guigal 1991** est un grand moment. Le nez est d'un raffinement généreux, et la bouche est splendide, sereine, accomplie, pour un plaisir parfait. Ce qui frappe particulièrement, c'est la sérénité. J'ai la chance de goûter un plat qui est un trésor gastronomique de première grandeur, car Jean-François Piège interprète très probablement une recette du patrimoine culinaire français. Il s'agit d'un pigeonneau désossé et recomposé fourré au foie gras. C'est d'un goût riche et raffiné, et La Landonne, absolument exceptionnelle pour cette année, est sublimée par le plat goûteux. Comme il reste un peu des deux vins, nous prenons des fromages pour mesurer à quel point le Bâtard-Montrachet est à l'aise, tandis que La Landonne se prête moins à cet exercice. J'ai pris pour dessert un échantillonnage de desserts traditionnels français qui sont traités avec talent.

Nous avons pris trois vins qui sont certainement des sommets dans leurs catégories. Le plus complexe et racé est certainement le Clos du Mesnil. Le plus joyeux en bouche, de plaisir premier, c'est le Bâtard. Mais tous les trois sont des vins parfaits. Les ors et les stucs de cette magnifique salle poussent au bonheur raffiné. David Biraud et Antoine Pétrus nous ont assistés dans le parcours de ces trois monstres sacrés. Le service est parfait. Que dire de la cuisine de Jean-François Piège ? Le mot qui s'impose est « talent ». Il a dans les mains le don de faire s'exprimer les saveurs. Il y a aussi un raffinement dans les dosages, et une esthétique des couleurs et des formes. Y aurait-il une critique à faire ? S'il y en a, c'est à la marge, et cela ne s'applique pas qu'à lui. La profusion des desserts et pré-desserts est excessive. Lorsque l'on est gourmand comme moi, on est sûr de dépasser les bornes. L'autre critique, qui procède de la même intention, est l'abondance. Jean-François est généreux et a l'attitude du premier de la classe, qui veut montrer qu'il est le meilleur sur toutes les matières du programme. Mais, se plaindra-t-on d'avoir fait un tel festin ? Je garde en tête d'abord le sublime pigeon, ensuite le Krug, le Leflaive et le Guigal, et cette atmosphère joyeuse créée par une équipe au service parfait.

La journée du centième de mes dîners commence par une visite impromptue à la cave d'Anselme Selosse. Les **champagnes Jacques Selosse** sont des vins de vigneron, qui parlent la langue de leur auteur. Ce sont des vins engagés. J'ai goûté des vins comme « initiale » ou « version originale », puis le 1998 et enfin le « Substance » que j'adore. Ces champagnes sont typés, expressifs. Ils ne laissent pas indifférents.

Je me rends ensuite au **château de Saran** où l'on m'a préparé un petit encas que je mange sur une table dressée sur une terrasse au soleil, car nous vivons la première journée qui ressemble réellement au printemps, après la morne grisaille des deux derniers mois. Ce déjeuner frugal est accompagné du

champagne Dom Pérignon 2000 que je n'avais encore jamais vu, car il est né ce mois-ci. La première impression est légère et aqueuse. Mais j'ai encore en bouche la mémoire de Substance de Selosse. Dès que je commence à manger je prends conscience que ce champagne est un partenaire idéal de gastronomie. Je lui souhaite longue vie.

Tout au château de Saran respire l'esprit de service. Jean Berchon, l'homme grâce auquel j'ai eu la chance de pouvoir organiser le centième dîner en ce lieu, me rejoint dans la magnifique salle à manger pour assister à l'important moment de l'ouverture des bouteilles. Nous commençons par une séance de photos de l'impressionnante série de vins. Les bouchons se brisent souvent lors de leur montée, mais je réussis à ne laisser tomber aucune particule dans les précieux liquides. Les plus belles odeurs sont d'abord, évidemment, le vin de Chypre 1845 et l'Yquem 1904 absolument envoûtants de perfection olfactive. Ensuite, ce sont la Romanée-Conti 1972 et le Pétrus 1953. L'odeur qui me fait le plus hésiter est celle du Margaux 1959. Celle du Vosne-Romanée Cros Parantoux Henri Jayet 1987 est assez neutre. Celle du blanc vieux d'Arlay 1888 est impériale de sérénité.

J'ouvre aussi les vins tranquilles de la maison Moët dont le bouchon a la tête fendue en deux pour caler l'agrafe qui assure la solidité du bouchage. Pour certains d'entre eux, le métal tombe en poussière, l'agrafe réduite en poudre ne jouant plus aucun rôle. Je réussis à ouvrir tous ces bouchons alors que c'est un type de bouchage que je rencontre rarement.

Mes amis sont déjà présents au rendez-vous qui est donné au siège de Moët & Chandon pour une visite des caves. Jean Berchon explique l'histoire des familles dont il est un des descendants et une hôtesse polonaise nous fait arpenter une infime partie des 28 kilomètres de cave. Nous visitons ce qui peuple mes rêves, les casiers des anciens millésimes d'années mythiques que j'espère un jour goûter.

En convoi serré nous nous dirigeons vers le château de Saran. Nous rejoignons nos chambres pour nous préparer. Les femmes seront belles, leurs maris élégants. Nous allons vivre un repas qui marque un moment rare de gastronomie.

Amicales salutations de François Audouze