



wine-dinners

[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)



L'étiquette du **Champagne Krug 1996** est assez flashy-flashy. Mais c'est pour qu'on se souvienne que ce vin est un phare de sa génération.

### Bulletin n° 295

Etrange achat de champagnes, déjeuner au Petit Nice, prix Edmond de Rothschild, présentation du Château de Fargues au Press Club.

L'histoire commence sur internet. Du fait de mon blog, je reçois chaque jour de cinq à dix propositions de vins par des particuliers, en dehors des innombrables mails de négociants. Par politesse, chaque message reçoit une réponse circonstanciée. On me propose dans un mail des champagnes anciens, et les photos qui me sont adressées montrent des vins intéressants, mais pour une catégorie d'amateurs plutôt étroite. Je fournis deux ou trois adresses de négociants que je connais et j'ajoute que si je devais m'intéresser aux bouteilles proposées, ce serait à un certain prix. Du temps passe et un beau jour, mon interlocuteur me dit que le prix lui convient. Il est permis de penser qu'il a dû essayer d'autres solutions sans succès. Je lui demande où sont les bouteilles. Elles sont près de Marignane. Etant dans ma maison du sud, l'idée vient de se rencontrer à mi-chemin. Cassis semble la solution. Il se trouve que chaque année nous allons au Petit Nice à Marseille, or la présence estivale d'enfants et de petits-enfants n'a pas permis cette escapade. Pourquoi ne pas profiter de l'occasion pour y aller ? Le rendez-vous est pris à 11h45 au **restaurant de l'hôtel Le Petit Nice**.

Ma femme et moi sommes en avance. José Potier, directeur de salle nous accueille chaleureusement. La carte des vins mérite une analyse. La commande est passée et j'indique à mon épouse que je n'ai aucune envie d'offrir un apéritif à un inconnu, ce qui aurait pu être évité si j'avais donné rendez-vous à la gare de Marseille, à Notre-Dame de la Garde ou sur le Vieux Port.

Le vendeur arrive, avenant, sympathique, à l'accent chantant du sud. Il se présente et va ensuite chercher les bouteilles dans sa voiture. Elles sont conformes aux photos. Le Krug rosé de plus de trente ans est d'un niveau impeccable, le Dom Pérignon 1978 a perdu à peine de son niveau et le Pol Roger 1969 est nettement plus bas et ambré, mais il porte la promesse d'un goût qui ne me déplaît pas. Le plaisir de voir ces flacons me pousse à lui offrir l'apéritif. Il demande un Martini rosé et je demande un champagne à la coupe. Voyant ce que je demande, il change sa commande et c'est sur un **champagne Alfred Gratien 1998** que nous trinquons tous les deux. Sur la table sont posées sur trois assiettes serviettes et fourchettes. Mais pendant plusieurs longues minutes rien n'est servi. Les coupes étant à un niveau proche de l'étiage je fais des signes qui indiquent que l'épisode de convivialité arrive à son terme, mais une jeune fille apporte alors des amuse-bouche d'un beau raffinement. Mon vendeur dit : « laissez-moi vous offrir une autre coupe de champagne ; choisissons un autre champagne ». Or le bar n'a que deux blancs, l'Alfred Gratien et le champagne Dom Pérignon 2000.

Il serait dommage que le vendeur écorne le prix de vente de ses vins par cette commande et il répond à ma remarque polie : « ça ne me rendra pas moins riche ». Je ne pensais pas qu'il aurait raison. Peut-être le savait-il. Le champagne Alfred Gratien 1998 est agréable, fait de fruits jaunes, à l'acidité forte. Le **champagne Dom Pérignon 2000** marque une nette différence, dès le nez, d'une belle élégance. Ce champagne a toutes les qualités, fragile et subtil à la fois. Sur des oignons grelot, il est délicat. Sur des dés de seiche, il prend de l'ampleur, alors qu'il se referme face à une brandade de morue. Nous commentons ces accords avec mon vendeur qui semble passionné par ces petites différences auxquelles il ne s'intéresse normalement pas avec ce degré de détail.

Il est temps de se quitter, il nous serre la main et dit en chuchotant : « je m'éclipse par la porte dérobée ». Je le regarde faire sans un mot, pensant que normalement, on n'oublie pas de payer sa note. Mon vendeur était donc plus malin que je ne l'imaginai. Le prix de mes bouteilles vient instantanément d'augmenter, plus vite que la marée. C'est une des surprises de la vie.

Nous passons à table, et contrairement à ce que José m'avait promis, le **champagne Krug millésime 1996** n'a pas été ouvert à l'avance. C'est dommage, mais ne dramatisons pas. La couleur du champagne est déjà d'un or marqué. En bouche, même tout juste ouvert, ce champagne délivre un message d'une noblesse unique.

Nous avons pris le menu « Bouille Abaisse » avec : les amuse-bouche gourmands et terrestres / le premier palier / poissons et crustacés au bouillon safrané en deuxième palier / les poissons en bouille-abaisse pour arriver en profondeur / de la pomme verte transformée craquante, Yeti de sa pulpe. On ne peut pas dire que les énoncés des plats soient très éclairants, mais un jeune serveur à l'accent chantant viendra nous réciter les compositions et ingrédients.

Parmi les amuse-bouche nous commettons l'erreur de prendre en premier le consommé très poivré dont l'épice éteint le céleri, car le poivre insistant masque ensuite une partie du charme des délicieuses huîtres Gillardeau subtilement cuites. L'accord de l'huître avec le Krug est magique. Le Krug est immense, d'une solidité à toute épreuve. Il est vineux, fort et expressif, et l'on mesure l'ampleur du « champagnicide » que je commets, car ce champagne sera largement plus brillant dans cinq ans. Le Krug est la Rolls du champagne avec une virilité sans concession. L'assiette de coquillages crus comporte des moules, des palourdes, des coques, des violets et sans doute bien d'autres petits mollusques. Curieusement ils donnent au Krug des accents sucrés, par une forme de compensation. L'accord qui se forme est admirable. Le Krug se transcende sur les coquillages et la vibration qui se forme m'émeut. Cette juxtaposition est d'une magnitude inouïe. La girelle en tempura qui l'accompagne fait redescendre de l'Olympe. La chair est belle, mais le charme est rompu.

Le second étage du repas comprend plusieurs poissons alignés entre pince et corps de homard, dans un bouillon safrané. Ici le champagne parade, dominant son sujet. Les poissons sont merveilleux. Le Krug capte l'or du safran. Tout en bouche est délicieux, passant de saveur en saveur, on a le même enchantement que celui que l'on trouve dans les goûts chamarrés des macarons : c'est un pianotage de bonheur et la sauce est divine. On tient avec ce plat une bouillabaisse de compétition où se livre toute l'âme de **Gérald Passédat**, révélée dans la nouvelle décoration réussie de la salle à manger. Il combine la recherche de la pureté des produits, l'authenticité historique des saveurs, la tradition familiale, et le besoin d'épurer ses constructions. C'est du grand Passédat qui justifie sans discussion sa troisième étoile.

Avec la sauce au safran le Krug évoque le citron, la groseille blanche, les épices et mille saveurs complexes comme les fragrances d'un parfum. Avec le jus de cuisson des girelles, très amer, le Krug sait se montrer à la hauteur.

Le point culminant de la « Bouille Abaisse » est à se pâmer. La rouille de grand-mère est irréaliste. Le Krug se montre viril, solide comme un atlante mais ce n'est peut-être pas sur ce plat lourd qu'il brille le plus. On sent une fois de plus la recherche de pureté, de modernisme tout en conservant la tradition. Le loup et la daurade donnent une dimension rare à ce plat mythique.

Je demande un petit morceau de camembert pour le Krug mais il est trop affiné et l'accord ne se fait pas, le Krug trop vineux saponifiant en bouche.

Le Krug est capable de s'adapter à la variation sur le thème de la pomme qui rappelle le Passédat « d'avant », d'il y a quelques années. Le sorbet est magique.

A la table voisine cinq jeunes, golden boys and girls de la City de Londres revenus au pays, profitent goulûment de ce paradis culinaire. C'est à eux que je fais servir le reste de la bouteille, pour qu'ils découvrent ce nectar.

Les dernières gouttes qui me restent du champagne évoquent le citron vert, la pêche, la poudre de meringue, les bonbons anglais et la pomme verte. Le plus bel accord fut avec l'assiette de coquillages crus, plus encore qu'avec l'huître fondante. Ce repas est un grand moment de gastronomie.

Le service est prévenant, José est un hôte parfait. Tout ici justifie aujourd'hui le statut qui a été donné à ce restaurant de très haute qualité. Il a trois étoiles et les gardera longtemps. Bravo pour cette inventivité intelligente et respectueuse.

Un **prix Edmond de Rothschild** couronne un livre publié dans l'année qui parle du vin. Celui qui est décerné ce soir par la baronne Nadine de Rothschild est le onzième. En son temps mon livre était candidat à cette distinction et j'arrivai dans le bel hôtel particulier avec le même état d'esprit – toutes proportions gardées - qu'Ingrid Betancourt quand elle croyait avoir le prix Nobel de la Paix. Car on m'avait indiqué en coulisse que c'était chose faite. Fort heureusement je n'avais prévu ni conférence de presse ni libation jubilatoire car le talentueux Philippe Faure-Brac ayant remis à la dernière minute un magnifique ouvrage dont il a le secret, je fus le Poulidor de cette promotion. Ce soir le lauréat est Benoît France pour le Grand Atlas des Vignobles de France, ouvrage de référence dont il vient de faire une mise à jour. Le Poulidor, mon frère de cette promotion, est Denis Saverot, auteur d'un excellent livre de réflexion : « In Vino Satanas ». De beaux discours dont celui d'un Ministre ami de la bonne chère saluent l'ouvrage élu. Nadine de Rothschild ayant souhaité qu'un collectionneur de vins figure au sein du jury d'attribution de ce prix, on me fait l'honneur de m'intégrer dans ce cénacle. Ce sera l'occasion de lire de beaux livres et de retrouver quelques amis épïcuriens pour parler de littérature et de vin.

L'EDHEC, grande école commerciale implantée à Lille et à Nice invite des représentants de grandes entreprises au **Press Club de France** à Paris. Dans un salon aux lambris dorés, Alexandre de Lur Saluces, ancien élève de cette école, présente les vins de son vignoble : **Château de Fargues**. Lorsqu'il avait fait une présentation de son sauternes à l'Ecole Normale Supérieure de la rue d'Ulm, il m'avait demandé d'être à ses côtés pour parler de vins anciens. Cette soirée s'étant bien passée Alexandre m'a gentiment offert de recréer notre duo.

Alexandre de Lur Saluces donne des indications sur l'histoire, les vignes, le botrytis et nous commençons à goûter les vins dans l'ordre chronologique ce qui n'est pas le plus facile. Le **Château de Fargues 2001** a un nez intense. Il évoque avec une évidence criante l'abricot confit et le coing. Il est plein en bouche et son final est assez court. Le sucre est très apparent, ce qui s'estompera avec le temps. Ce vin est riche d'avenir et on sent en lui un parfum d'éternité. Mais contrairement au Château d'Yquem 2001 qui est impérial à ce stade, le Fargues devra attendre encore quelques années pour devenir ce qu'il promet.

Le **Château de Fargues 1997** affiche d'emblée un accomplissement plus abouti. Il est moins chien fou. Son année est toute en finesse avec moins de fruits confits et plus de fruits blancs. On sent une légère pointe de poivre. Le final est beaucoup plus élégant et persistant que celui non encore formé du 2001.

Le **Château de Fargues 1988** a une robe plus foncée. Le nez est un peu plus fermé mais riche. En bouche il est d'une belle ampleur. Il est plus cousin du 2001 que du 1997. Le final est superbe, riche et glorieux. C'est un très beau vin aux fruits dorés. Ce final est magnifique.

Le **Château de Fargues 1986** a un nez plus discret. Le vin est plus effacé et plus limité. C'est pour lui difficile de passer après le 1988. Il est bien sûr globalement plaisant et frais, mais moins élégant dans ce registre que le 1997. Mon classement serait : **1988, 1997, 1986, 2001** ce qui ne préjuge en rien du potentiel de ces vins et ne concerne que leur prestation de ce soir, car les promesses du 2001 sont immenses.

Entre deux commentaires d'Alexandre, je parle de vins anciens et de gastronomie ce qui intéresse manifestement l'auditoire, la vedette restant aux beaux vins de Fargues.

La direction de l'Edhec remercie l'audience qui se sépare et nous invite à un repas en petit comité dans une jolie salle à manger, aux mêmes lambris dorés. Le menu, conçu pour le vin de Fargues et joliment réalisé par la cuisine du Press Club est ainsi rédigé : marbré de foie gras, compotée de figues au coulis de balsamique / Albarine de volaille, pommes de terre rissolées et champignons, sauce au sauternes / le blanc-manger à la cannelle, poire rôtie.

Sur ce dîner, le **Château de Fargues 2000** est assez léger et je lui ai trouvé un cousinage très fort avec Yquem 2002. Le **Château de Fargues 1990** est absolument splendide, glorieux, et ce sera pour moi le vin de la soirée. Riche, épanoui, joyeux, il profite d'être présenté au cours d'un repas, ce qui change d'une dégustation avec de petits canapés. Le dessert convole bien avec le Château de Fargues 1986 que nous avions déjà bu dans la grande salle.

Mes avis sur les accords mets et vins ne coïncident pas toujours avec ceux d'Alexandre, ce qui rend nos échanges passionnants et animés. Ce fut une très belle soirée en hommage à l'un des plus beaux sauternes, fait par un vigneron de talent qui a apporté énormément à Yquem et à Fargues.

Amicales salutations de François Audouze