



Cette brochette de champagnes Krug a été bue à l'Assiette Champenoise d'Arnaud Lallement .

Dîner avec mon fils, déjeuner avec ma fille, déjeuner chez ma fille, déjeuner au restaurant du Yacht Club de France et dîner sur la base d'accords Mets & Champagne Krug à l'Assiette Champenoise à Tinquex.

Mon fils va repartir à Miami. Il fêtera Noël avec sa petite famille loin de nous. Alors, profitons de lui un dernier instant. Le **Champagne Dom Ruinart 1990** est une des plus grandes réussites de cette maison. Il y a longtemps que je ne l'ai pas bu et c'est un plaisir de le retrouver. Son goût très typé, très affirmé est différent de ce que je bois usuellement. Les fruits sont compotés, légèrement fumés, et la trace en bouche est longue. J'aime sa personnalité qui s'exprime bien sur une crème de chou-fleur aux dés de foie gras poêlé. Le **Champagne Dom Pérignon 1969** a une couleur d'un ambre tendant vers le rose, comme celle du 1966 que nous avons partagé ensemble hier, puisque mon fils participait au 153ème dîner. Son bouchon est trop chevillé et se retire trop facilement. Aussi, aucun pschitt n'apparaît. Le pétillant est encore là, mais affaibli. Le champagne est nettement moins brillant que le 1966 d'hier, mais il se boit avec grand plaisir sur un bar juste grillé.

Il restait du dîner de vigneron un peu du **Corton-Charlemagne Bonneau du Martray magnum 1990**. Mon fils l'apprécie plus que moi, car l'effet de quelques jours d'ouverture atténue sa générosité. Il se boit bien, mais sans passion sur de beaux fromages, un comté de trente mois et un camembert.

Le reste du **Scharzhofberger Aulselese Egon Müller 1989** d'une bouteille sur laquelle Egon avait apposé sa signature comme souvenir, accompagne un stilton très crémeux. Le vin n'a pas pris une ride. C'est un extraterrestre au charme infini, dont le sucre important se combine à une fraîcheur exemplaire.

Ma fille et mon gendre viennent nous confier leurs enfants pour le week-end. Ils déposent une douzaine d'huîtres Gillardeau et des coquilles Saint-Jacques. Pas question de les laisser partir sans ouvrir un **Champagne Dom Ruinart 1990** qui est un remake de celui bu avec mon fils. Celui-ci est

encore meilleur. Ce qui me fascine, c'est son équilibre et sa sérénité. Avec les huîtres, c'est un bonheur absolu et je suis très conquis par la justesse de ce grand champagne. Avec les coquilles justes poêlées, c'est un régal. Le champagne à la longue trace de fruits bruns et d'un zeste de thé est fini avant même d'avoir été commencé.

Si nos enfants nous avaient confié nos petits-enfants, c'est qu'ils devaient recevoir à la campagne une relation amicale et d'affaires. L'invité faisant faux bond, un appel ce matin nous invite à venir déjeuner à la campagne. Il fait un froid soleil dans l'humidité créée par les pluies des jours précédents. Guillaume est aux fourneaux et le rythme du repas suivra celui de ses créations. Nous commençons par des coquilles Saint-Jacques crues coupées en fines lamelles sur lesquelles on étale du caviar osciètre tradition Kaspia. Le **Champagne Dom Pérignon 1976** est d'un ambre d'une grande beauté. Le parfum est raffiné. En bouche le vin est d'une délicatesse rare. Ses variations sur les fruits bruns et les thés sont infinies. Tout en lui est subtil. On comprend pourquoi 1976 n'a pas été retenue comme une année glorieuse de Dom Pérignon, car il manque un peu d'expansion. Mais nous l'adorons dans son expression raffinée et subtile. La combinaison du salé du caviar et du sucré de la coquille donne un coup de fouet magistral à ce champagne que nous considérons comme grand. Guillaume a cuit à l'étuvée des branches de céleri et nous sert des lamelles de foie gras poêlé avec ces branches de céleri et la sauce divine au foie gras adoucit le Dom Pérignon, lui donnant une expression plus calme, moins vibrante que sur le caviar à la coquille. Pour les filets de rouget juste poêlés, il est évident pour moi que le **Château Léoville-Barton 1982** est ce qui lui convient et nous en avons la démonstration flagrante : le champagne ne réagit pas, alors que le bordeaux vibre d'une façon inouïe. J'ai l'habitude de tels accords, puisque j'associe les rougets aux pomerols, et force est de constater que ce Saint-Julien crée une résonance incroyable avec le poisson. Le vin est d'une couleur presque noire. Le nez est profond, dense. En bouche, les tannins sont magistraux. Ce vin est profond, intense, avec des accents de truffe et de bois noir. Il serait impossible de lui donner un âge tant il est fringant et c'est presque invraisemblable de penser que dans un an il aura trente ans.

Guillaume cuit les coraux des coquilles Saint-Jacques que j'adore sans comprendre pourquoi les restaurateurs les ignorent, et seul le bordeaux est capable de dialoguer avec eux, le champagne n'y arrivant pas. Les enfants ayant reçu d'un voisin une poule faisane tuée ce matin et ne voyant pas d'autre possibilité que de la préparer aujourd'hui, nous la mangeons avec une sauce au fenouil. La viande trop récente est dure mais goûteuse. Le vin réagit bien, mais poliment. Ce vin d'un grand plaisir me fait penser aux modes actuelles qui veulent que l'on compare, confronte et note les vins pour créer des hiérarchies. Si l'on met en balance ce Léoville-Barton avec un vin du sud, le gagnant est connu d'avance. Mais tel que nous l'avons bu, surtout sur les rougets, ce vin est d'un plaisir entier, dans une direction qui lui est propre. Alors, plutôt que de le hiérarchiser, j'ai envie de dire qu'il fut un vin de très grand plaisir, accompli pour cette dînette improvisée. Nous étions là pour "finir les restes". Dans ces conditions, je signe quand on veut !

Encore un déjeuner de conscrits. Un des membres qui devait inviter se désiste et me demande de le remplacer. Nous nous retrouvons au **restaurant du Yacht Club de France**. Le menu est mis au point avec l'équipe, en fonction de mes vins : six huîtres du Cap Ferret / bouchée à la reine, ris de veau et homard, langoustines au basilic juste toastées, feuilles d'huîtres / côtes d'agneau rôties aux morilles / pavé de cerf aux petits légumes, gratin dauphinois / fromages Alléosse / la tarte Tatin du Yacht Club de France. C'est plus que d'habitude, mais j'ai prévu plus de vins.

J'arrive avec beaucoup d'avance pour ouvrir les vins et je constate que dans la pièce habituelle, qui accueille régulièrement des tableaux à vendre, produits par des proches de membres du club, on atteint le sommet de l'anti-art. Les restaurants de poissons ont généralement la palme du mauvais goût, avec leurs filets de pêche, leurs crabes aux pinces démesurées, leurs phares de pacotille et leurs poissons aux regards sans expression. Autour de moi tout y est : la coquille Saint-Jacques dépressive, l'indispensable homard et les thèmes marins que des bigoudens réalisent au crochet à la veillée en attendant le retour du marin pêcheur. Tous les marchés aux puces s'en régèleraient.

Le **Champagne Bonnet Gilmert Blanc de Blancs Grand Cru 2002** est un joli champagne joyeux de beau fruit. Il n'a pas inventé la lune, mais il se boit bien et mieux qu'un **Champagne Bollinger Spécial Cuvée** un peu trop doctrinal, trop propre sur lui.

Le **Champagne Delamotte Blanc de Blancs 1985** est d'une autre trempe. Magnifique blanc de blancs il est racé et d'une tension rare. Avec les huîtres, il crée un accord merveilleux. On se dit qu'on franchit une grande étape tant le champagne prend de la longueur et un soyeux rehaussé par le sel des huîtres.

Le **Chablis Grand Cru Blanchot Vocoret 1988** est ambré, déjà marqué par l'âge, tout en gardant un charme énigmatique n'excluant pas la joie de vivre. Dans son message raffiné il y a beaucoup de charme. Mais la facilité, le naturel du **Meursault Goutte d'Or domaine Louis Latour 1995** font que l'on succombe à la gourmandise de ce vin gouleyant. C'est un vin gourmand. Le chablis réagit bien sur le ris de veau et les langoustines s'accordent au meursault.

J'avais envie de confronter le **Château Pichon Longueville Baron 1993** et le **Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1993**, les deux Pichon, sur une année qualifiée de petite. Déjà, ce qui m'avait frappé, c'est qu'à l'ouverture, les parfums des deux vins étaient tout sauf effacés. En bouche, on est loin d'une petite année. Les vins sont très proches. J'aurais volontiers parié sur le Pichon Comtesse, mais même s'il a plus de profondeur, la joie de vivre est du côté du baron. Une qualité les rapproche : ils sont tous les deux très au dessus de ce qu'on attendrait. Avec la côte d'agneau, les deux sont joyeux, et on a envie d'y revenir.

Le **Vega Sicilia Unico 1981** avait à l'ouverture un nez d'une richesse incomparable, dans le fruit triomphant. Le vin est brillant, généreux, monumental. Il n'est pas question de chercher un défaut, puisqu'il n'en a pas. Et sur le cerf, c'est un régal. Mais je dois dire que je voulais impressionner mes amis avec ce vin royal et que je n'ai pas eu la démonstration aussi nette que ce que je l'attendais.

Le **Château Lafaurie-Peyraguey 1964** dont le bouchon s'était émietté en mille morceaux est impérial. C'est une leçon de bonheur. Il est gourmand, gorgé de soleil et fait prendre conscience de la générosité des sauternes et de la sagesse de les faire vieillir.

Je serais bien embarrassé de désigner les meilleurs, mais trois bonnes surprises émergent, le Meursault Goutte d'Or 1995, le Delamotte 1985 et le Lafaurie-Peyraguey 1964. Le service une fois de plus a été attentif et compétent et la cuisine de beaux produits a été réussie. Le Yacht Club de France est une belle table. Nous nous y sentons bien.

La **maison Krug** et le **restaurant l'Assiette Champenoise** ont uni leurs efforts pour une expérience dans un lieu insolite dans Paris : dîner dans une "cabane de chantier" posée au dessus d'un immeuble en construction. Naïvement, j'avais imaginé pouvoir y aller à un moment où Olivier Krug et Arnaud Lallement seraient là. Or tout était réservé de longue date et l'expérience étant lancée, aucun des deux n'avait prévu de s'y trouver. Arnaud me dit : "venez donc goûter ce menu accord Mets & Champagne, car je le sers à mon hôtel pendant le mois de décembre".

Le rendez-vous est pris et Olivier Krug sera présent avec son épouse. Par ailleurs, Tomo m'indiquant qu'il est seul ce jour-là voudrait partager de grandes bouteilles avec moi. Je lui suggère de se joindre à notre table rémoise.

L'hôtel a été nouvellement décoré au printemps et notre chambre immense est d'un raffinement certain dans le choix des couleurs, des éclairages et des objets. Sur le mur, derrière le lit, une immense odalisque d'Ingres semble vouloir partager notre couche. Une **demi-bouteille de Champagne Krug Grande Cuvée** est offerte et je succombe à sa tentation.

Nous attendons nos convives au bar dont les fauteuils sont profonds et très gentiment **Arnaud Lallement** vient bavarder avec nous. Il nous annonce qu'il va changer un peu le menu mets et champagne et qu'il va agrémenter ses plats de truffes.

Le menu est ainsi conçu : Sandwich à la truffe avec une émulsion à la truffe sur Champagne Krug Clos du Mesnil 2000 / Océan : Saint-Jacques et truffes noires avec Champagne Krug Clos du

Mesnil 2000 et Champagne Krug Vintage 2000 / Pâte : Ricotta et truffes noires sur Gnocchis avec Champagne Krug Vintage 2000 et Champagne Krug Vintage 1998 / Mer : turbot breton et truffes noires sur Corton Charlemagne Bonneau du Martray 2006 / Terre : cochon noir et truffes noires avec Champagne Krug rosé / Fromages affinés par Philippe Olivier avec les champagnes précédents / Croustillant caramel et mousse pomme avec Champagne Krug Collection 1989 et Château du Breuil 1921.

La cuisine d' **Arnaud Lallement** est une cuisine en "euse" : goûteuse, copieuse, joyeuse, généreuse et heureuse. La truffe est présente, à profusion. Les produits sont de grande qualité et mis en valeur de façon lisible et intelligente. Parmi les plats délicieux, j'ai préféré la ricotta et le cochon noir.

Le **Champagne Krug Clos du Mesnil 2000** est très vert, très jeune, mais d'une superbe élégance. Les subtilités dans des tons de citron et de pommes vertes sont belles. Le **Champagne Krug Vintage 2000** est aussi très jeune, mais plus accompli. Les deux champagnes sont comme deux frères, et lorsque le **Champagne Krug Vintage 1998** est servi, il apparaît flamboyant, goûteux et généreux à côté des grâces gamins qui courent à ses côtés. Mais cette impression va changer. Car si au début le 2000 met en valeur le 1998, au cours du repas, c'est le 1998 qui va révéler l'extrême romantisme des deux 2000. Les 2000 sont délicats, pianotant doucement et élégamment de belles complexités. Le **Corton Charlemagne Bonneau du Martray 2006** est magnifique dans sa jeunesse. Il est très équilibré, juteux et serein. Il met en valeur les champagnes, et l'inverse se fait aussi. L'association de vins blancs avec des champagnes est très souvent pertinente. C'est le cas ce soir. Et ce Corton Charlemagne juteux est ensoleillé de bonheur. Il vibre avec la truffe.

Le **Champagne Krug rosé** accompagne bien le cochon noir dans un accord de couleurs. Il est gastronomique. Le **Champagne Krug Vintage 1989** se signale par un parfum éblouissant. Quelle race ! En bouche il est solide, carré, entreprenant. C'est un grand champagne de belle maturité. A côté de lui, le **Château du Breuil Coteaux du Layon cave Nicolas 1921** que Tomo a apporté est d'une couleur d'un acajou presque noir d'une rare beauté. Et en bouche, c'est du plaisir pur, d'un jus confituré de jouissance absolue. C'est un vin immense qui cohabite bien avec le champagne de 1989.

Ce serait difficile de classer ces merveilles, mais je m'y risquerai : **1 - Château du Breuil 1921, 2 - Champagne Krug Vintage 1989, 3 - Corton Charlemagne Bonneau du Martray 2006, 4 - Champagne Krug Clos du Mesnil 2000** que je mettrais volontiers ex-æquo avec le 1998.

Arnaud est venu souvent nous voir pour bavarder et recueillir nos avis. Sa cuisine est aussi généreuse, gaie et positive qu'il l'est lui-même. Déguster ces champagnes avec Olivier Krug et son épouse dans une atmosphère décontractée est un grand plaisir. Voir Olivier et Tomo se parler en japonais est une surprise. L'Assiette Champenoise est une étape de choix. Nous y sommes logés de façon princière. Toutes les conditions sont réunies pour que l'on ait envie de remettre le couvert. Il faut rendre hommage à ce chef talentueux et généreux.

Amicales salutations de François Audouze