

pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Ce **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin brut 1934** fut délicieux, bu avec son compère le Blanc Vieux d'Arlay Bourdy 1934.

Les stands de vignerons, le cocktail idealwine, et les ateliers Gourmets du Grand Tasting. Dîner au restaurant Lasserre, déjeuner à l'hôtel du Marc de la maison de champagne Veuve Clicquot.

Le Grand Tasting ce n'est pas que les Master Class, racontées dans les deux bulletins précédents. C'est d'abord les centaines de stands de vignerons. Je ne me livre pas à une exploration programmée ou systématique. C'est plutôt du butinage. Le **Champagne Grand Cru Confidence J.L. Vergnon 2007** m'a été suggéré par un de ses confrères, ce qui est généreux. J'aime beaucoup ce champagne. Je bois tous les **champagnes Agrapart** présentés, le Terroirs, le Minéral 2006, le Vénus et Expérience 07. Ce sont de remarquables champagnes faits par un vigneron de qualité. Un pinot gris du domaine Paul Blanck est superbe. Moët & Chandon fait goûter son **Grand Vintage Collection 1993** qui profite bien de ses presque 20 ans. Le **Champagne Cuvée Joséphine Joseph Perrier 2004** accompagne mon casse-croûte. C'est un champagne élégant mais aussi gourmand. Et c'est le **Château La Tour Blanche 2009** qui accompagne mon dessert. Ce sauternes d'une année miraculeuse promet. Le **Champagne Gosset Grand Millésime 2004** est de très belle facture. Le **Champagne Veuve Clicquot rosé 1989** est superbe.

Au stand d'Hervé Bizeul je peux goûter **La Petite Sibérie 2004** de belle maturité et qui montre que ce vin vieillit bien et plus tard le **2005** d'un équilibre remarquable. Ce vin joue dans la cour des grands.

Sur les conseils de Michel Bettane, je vais goûter un vin italien parmi les dizaines et dizaines de vins présents. Il s'agit d'un **Brunello di Montalcino Stella di Campalto 2007** d'une rare finesse.

Sur le stand de **Pibarnon**, je peux goûter le **2001** et le **1995** qui démontrent avec éclat que ce vin vieillit bien. Au stand Philipponnat, je goûte le **Clos des Goisses blanc 1999** qui me ravit toujours autant. Au stand Duval-Leroy j'ai le plaisir de bavarder avec la dynamique propriétaire de ce beau

champagne, Carol Duval-Leroy, tout en goûtant un sympathique **2004**. En plus de ceux dégustés à la Master Class, je bois le **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 2002** qui est une incontestable réussite. Au stand de Villa Ponciago qui jouxte le stand de Bouchard, Thomas Henriot lui-même me sert le **Fleurie La Roche Muriel Villa Ponciago 2010** qui est joyeux et épanoui et réconcilie s'il en était besoin avec le beaujolais.

Au stand Trapet Jean-Louis Trapet me fait goûter le **Chambertin Trapet 2010** qui ne joue pas sur la puissance mais sur la finesse. Il faudra avoir le courage de l'attendre, car il promet beaucoup. Sa subtilité est à signaler.

Au stand Roederer, le **Champagne Cristal Roederer 2004** se boit bien, conforme à cette belle année. Au stand de l'Aumérade, Le **Côtes de Provence Dame de Piégros Aumérade 2010** est un vin ensoleillé qui me fait rêver de cigales. Le stand Bollinger est tellement pris d'assaut que je reste à distance, rejoint par Jérôme Philipon, président de Bollinger, et nous bavardons avec Benoît Gouez, le chef de cave de Moët & Chandon de sujets de champagnes. Je remarquerai comme ici que beaucoup de responsables importants de domaines célèbres sont venus sur ce salon pour marquer leur attachement à cette manifestation.

Un moment fort du Grand Tasting, c'est la dégustation cocktail organisée par idealwine, le site de cotations et de ventes aux enchères de vin le plus connu en France. Un **Champagne rosé Bollinger brut** est servi en jéroboam et le format lui convient bien. Le **Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese J. J. Prüm 2007** est un régale de précision comme tous les vins de cette belle maison. Le **Chevalier-Montrachet Les Demoiselles Louis Latour 1999** est très agréable, mais je pense plus à bavarder avec des amateurs présents qu'à analyser ce vin. **La Petite Sibérie d'Hervé Bizeul 2008** est superbe de jeunesse et d'enthousiasme. Je n'ai pas bu plus d'un cinquième de ce qui était proposé. C'est un moment fort du Grand Tasting.

Les **Ateliers Gourmets** sont proposés en même temps que les Master Class aussi est-ce difficile parfois d'arbitrer. J'ai assisté à deux d'entre eux.

A ma gauche, Philippe Mille le brillant chef des Crayères. Il va affronter trois poids lourds à ma droite, le **Champagne Alexandre Penet Grande Réserve non dosé**, le **Champagne Gonet-Médeville Blanc de Noirs sans année** et le **Château Phélan-Ségur 2005**. Le combat promet d'être acharné. Philippe assène un coup fatal, un foie gras à la truffe de Champagne et un carpaccio de langoustine aux agrumes. Le Champagne Penet est à mon goût trop strict, trop extrême, sans la moindre once de concession, mais le carpaccio l'apprivoise. Le Champagne Gonet est beaucoup plus sociable et consensuel. Si le carpaccio est du domaine des champagnes, le foie gras trouve dans le Phélan-Ségur le plus beau des sparring-partners. L'accord est d'une pertinence rare. Le chef a confirmé son talent et mis en valeur un bordeaux racé.

Le second atelier met en présence le chef Pierre Rigothier du restaurant Baudelaire à l'hôtel Burgundy et le **Moulin à Vent du Château de Moulin à Vent 2010** servi en magnum. Le combat est plus équilibré et Pierre a choisi l'arme la plus efficace qui soit : un dos de chevreuil de chasse française, céleri, marmelade de myrtilles au café. Il se passe alors quelque chose de passionnant. Si l'on prend la chair seule du gibier, douce à souhait, l'accord avec le pénétrant beaujolais est naturel. Si l'on ajoute au chevreuil la marmelade, le vin est excité et l'accord est grand. On prend ensuite un peu du céleri, qui calme le palais et donne une furieuse envie de recommencer chevreuil et myrtille. Le vin est généreux, l'accord est superbe, et le tremplin créé par le céleri est une heureuse excitation. Cet accord est de toute beauté. Bravo au chef et au vigneron.

J'avais réservé une table pour le soir même au restaurant Lasserre. Hier, Antoine Pétrus, directeur de ce restaurant était venu rendre visite aux élèves de l'école internationale des arts de la table, le Cordon Bleu, qui ont fait un service des vins des Master Class digne d'éloge, sous l'autorité efficace du directeur de l'école. Antoine m'a annoncé qu'il était au courant de ma réservation et qu'il serait présent. Cet après-midi, alors que je suis en master Class, il m'envoie un SMS : "si vous voulez apporter un vin de votre cave, ce sera avec plaisir". Je n'ai pas le temps de passer à ma cave. Pourquoi ne pas saisir l'occasion de mettre en valeur tel ou tel vin d'un vigneron que j'apprécie ?

Ainsi, à la fin du salon, je me vois me comporter comme ces jeunes vautours qui cherchent à capturer les bouteilles restantes pour arroser un peu plus leur taux d'alcoolémie. Me voir demander des bouteilles, ça me fait une drôle d'impression. Mais tout naturellement, Eric de Saint-Victor me donne une bouteille de Pibarnon 2007 et Hervé Bizeul me donne une bouteille de Clos des Fées 2010 plus un vin d'une de ses cuvées particulières au nom poétique : "un faune avec son fifre".

Après ces emplettes je quitte le Carrousel du Louvre avec le sentiment d'avoir vécu un Grand Tasting de haut niveau, grâce à la qualité des vins présentés, mais aussi grâce à la présence de nombreux vigneron qui viennent apporter leur soutien à l'un des plus grands rendez-vous du vin.

Entrer au **restaurant Lasserre**, c'est arrêter la pendule aux années cinquante. L'accueil est chaleureux. Nos amis prennent une coupe de champagne dans le petit salon du rez-de-chaussée. Nous prenons l'ascenseur piloté par un groom en livrée rouge, et dans la salle les maîtres d'hôtel sont en habit. Une pianiste asiatique joue discrètement des standards, créant une atmosphère d'hôtel des années trente. Inutile de dire que j'aime beaucoup cette vision surannée du luxe. Antoine Pétrus ajoute sa touche de jeunesse qui sied bien au lieu. On se sent bien.

Avec Antoine nous décidons de garder deux des vins que je viens d'apporter et nous commençons par le **Champagne Agrapart Terroirs Blanc de Blancs Extra Brut sans année** d'Avize. Ce champagne est d'une grande personnalité. Sa tension, sa vivacité n'excluent le charme et l'équilibre.

Nous passons commande et compte tenu des vins il paraît assez évident de prendre le macaroni, truffe noire et foie de canard, suivi du lièvre de Picardie, le filet juste pané, poivre-genièvre, la panoufle à la Périgourdine. Le **Château de Pibarnon Bandol 2007** réagit de façon admirable au macaroni à la truffe. Il est charmant, enveloppeur, de grande séduction poivrée et truffée. L'accord est un bonheur et le plat divinement dosé. Le **Clos des Fées Hervé Bizeul 2010** est d'une grande puissance. Il est un peu envahissant, mais il est domestiqué par le lièvre. Et la respiration que j'avais trouvée avec le céleri qui était un appel à reprendre du chevreuil, dans l'Atelier Gourmet du Grand Tasting, je le retrouve ici avec la panoufle, qui apaise le palais et redonne envie de reprendre du lièvre et du vin. Tout pourrait laisser croire que j'avais choisi précisément ces vins pour coller idéalement avec ces deux plats.

Mon ami prend les crêpes flambées qui sont préparées avec le cérémonial d'autan par un maître d'hôtel en habit et en gants blancs. Nous finissons le champagne délicieux. Lorsque nous quittons l'ascenseur, nous félicitons **Christophe Moret** qui a réalisé deux plats de grande saveur, d'un beau classicisme et d'une belle réalisation.

La demeure de réception de la **maison de champagne Veuve Clicquot** est au centre de Reims. C'est un bel hôtel particulier récemment restauré, décoré avec beaucoup de goût, avec un délicat mélange entre classicisme et modernisme et de judicieux choix de couleurs audacieuses. Je suis reçu par Fabienne Moreau qui est la mémoire de Veuve Clicquot, gardienne de l'histoire. Nous sommes rejoints par **Dominique de Marville**, l'homme qui fait Veuve Clicquot. On nous verse un verre de **Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 2004**, champagne chaleureux d'une année qui va compter dans l'histoire. C'est assez rare qu'un champagne aussi jeune puisse être aussi décontracté, facile à vivre, tout en étant riche et enveloppé. Nous gardons nos verres à la main pour visiter les caves de **l'hôtel du Marc**. Dominique me dit : "ici c'est la cave du jour" et mon rire éclate quand je vois une imposante pile de Bouzy 1943. Je lui réponds : "c'est vrai que boire du Bouzy 1943 c'est ce qu'on fait tous les jours". Nous allons ensuite dans la cave aux trésors. Dominique me montre des reliques et j'estime que c'est le moment opportun de lui parler du vin que j'ai apporté. C'est un Vin Blanc Vieux d'Arlay Bourdy 1934. Dominique réagit avec classe et décide que nous boirons un Veuve Clicquot 1934. Je vois une bouteille de la Baltique identique à celle que j'ai acquise. Nous visitons aussi la cave des rouges, mis en cave pour des repas au château.

Nous remontons et j'ouvre le vin que j'ai apporté en montrant ma méthode, même si elle n'est pas de grande utilité dans une maison où l'on boit surtout du champagne. Le nez du vin est un bouquet explosif de saveurs où la noix existe mais pas seulement elle.

Nous passons à la magnifique et spacieuse salle à manger. Elle est lambrissée mais les lambris ont été peints en noir avec des filets dorés. La table est noire, ce qui met en valeur la verrerie. Les fleurs sur la table sont jaunes et dorées. On sent l'intention de recréer, avec élégance, les couleurs de Veuve Clicquot.

Le menu mis au point par le chef **Laurent Beuve** est : homard breton, pomme de terre à la fourchette, crémeux truffes noires / pigeon fermier, légumes d'hiver, jus court réglissé / comtés de divers affinages / douceur vanille et noix, caramel beurre salé.

Le **Champagne Veuve Clicquot Vintage 2004** est plus strict, plus droit, moins opulent que la Grande Dame (je parle ici de champagne, évidemment). Mais il est aussi très pénétrant. Le **Champagne Veuve Clicquot Cave Privée rosé magnum 1975** est d'une énergie à couper le souffle et je suis d'ailleurs assez impressionné par la qualité de présentation de ces champagnes. Est-ce le fait de jouer sur leurs terres, sans avoir jamais voyagé qui leur donne cette force, cette énergie et cette conviction ? C'est assez spectaculaire. Ce rosé est élégant, de grande classe et la qualité du pigeon est telle que cela le propulse à des hauteurs rares. C'est un rosé de grande valeur et je ne suis pas sûr que si j'en avais un en cave, il arriverait à atteindre ce niveau. C'est le jus court que l'on prend seul sur la pointe du couteau qui donne un coup de fouet magistral au 1975.

Le **Champagne Veuve Clicquot Cave Privée 1980** est une bombe olfactive. Il est brillantissime, conquérant, renversant toute résistance à sa séduction. La couleur du **Champagne Veuve Clicquot carte d'Or 1934** est ambrée. Le nez est délicat. On voit tout de suite qu'il aurait été meilleur s'il avait été ouvert quelques heures auparavant. Et nous allons assister, avec un plaisir pour moi sans cesse renouvelé, à l'influence qu'a le vin du Jura sur le champagne. Lorsque l'on boit le délicieux et pénétrant **Vin Blanc Vieux d'Arlay Bourdy 1934** puis juste après le champagne 1934, celui-ci grimpe de trois échelons dans l'échelle de Richter du plaisir. Le champagne gomme tous ses défauts et devient brillant, joyeux avec la profondeur de trame d'un champagne ancien noble. Le vin blanc est profond, typé, à la longueur rare et les deux compagnons dont les couleurs sont proches s'entendent comme deux brigands qui préparent un gros coup. Inutile de dire que la joie est à son comble.

Dominique pressent que le **Champagne Veuve Clicquot Vintage Rich 2002** surdosé n'aurait pas sa place à cet instant. Il a raison, car même si je suis à l'écoute de ce champagne, les deux 1934 ont trop d'attrait pour qu'on s'y intéresse. Nous avons eu une discussion passionnante avec le chef qui a goûté avec nous et avec le maître d'hôtel les deux vins de 78 ans.

De ce magnifique déjeuner, un champagne sort du lot, c'est le 1980 glorieux et pénétrant. Je mettrai ensuite au même niveau le rosé 1975 et les deux compères de 1934.

Les discussions furent riches, la cuisine est d'un très haut niveau. L'ambiance créée par Dominique est directe et amicale. Après une visite des impressionnantes archives je suis reparti, heureux de ce grand moment de communion. Et, ça ne s'invente pas, ma femme savait que j'étais à Reims mais ne savait pas ce que j'y faisais. Au dîner, un omble chevalier au riz rouge a permis de finir les restes des deux 1934 que j'avais rapportés. Prolongation de l'extase, la vie est belle !

Amicales salutations de François Audouze