

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

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

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



Alors que nous partons pour trois jours en champagne, c'est le **Maury Mas Amiel millésime 1980** qui a été la vedette du dîner à Fère en Tardenois.

Dîner à l'hôtel du Château de Fère, à Fère en Tardenois, dégustation au siège des champagnes Lanson, déjeuner au siège des champagnes Salon et Delamotte, dégustation des champagnes Pierre Péters, dîner « en cuisine » à l'Assiette Champenoise.

Un voyageur entreprenant, pour qui j'ai déjà organisé plusieurs wine-dinners dont le très original dîner au Yacht Club de Monaco, me demande d'organiser pour un groupe de russes l'un de mes dîners. Il me dit qu'Andrei, le leader du groupe est un grand connaisseur de vins et qu'il aimerait que j'organise trois jours de visites en champagne. Je n'ai jamais fait le guide chez des vignerons aussi l'idée d'une nouvelle expérience me paraît intéressante.

J'appelle des vignerons amis et en cours de route, je me rends compte que coordonner les agendas de vignerons qui sont en vendange et très occupés requiert des talents particuliers et une singulière patience. Comme en amont on m'indique qu'il s'agira de deux groupes dont les tailles varieront tous les deux ou trois jours, on comprendra aisément que je venais de mettre le doigt dans un engrenage qui ressemble à l'assemblage d'un Rubik's Cube : il y a ceux qui savent faire et ceux qui ne savent pas.

En ce qui concerne le dîner final, la taille du groupe changera toutes les semaines, ce qui modifie la composition des vins du tout au tout. Dans le programme que je propose, j'ai prévu en fin de dîner deux bouteilles d'Yquem 1986 et comme en un match de tennis, un smash me revient à toute allure : "trop jeune". Je propose alors trois millésimes dont un du 19<sup>ème</sup> siècle, ne pariant pas trop sur le plus ancien, mais c'est cette proposition qui est retenue.

Tout se met en place avec des changements quotidiens. Je constate que voyageur, c'est un métier.

Le groupe loge à **l'hôtel du Château de Fère**, à Fère en Tardenois. On m'annonce qu'un dîner est prévu à l'hôtel et l'on me demande de choisir en cave les vins du dîner avec Andrei, le commanditaire de l'ensemble des événements et Patrice, le sommelier de l'hôtel.

Andrei vient me saluer et me montre ce qu'il a bu hier soir au Taillevent : Lafite 1934 et Haut-Brion 1911. Il a préféré le Haut-Brion. Nous bavardons en descendant en cave et je réalise qu'Andrei a une réelle connaissance des vins, ce qui facilitera le contact avec les maisons de champagne que nous

visiterons. Ayant le menu en mains je propose des vins de la cave assez pauvre en grands vins mais avec, comme partout, quelques bonnes pioches.

Le menu est pantagruélique. Andrei sait-il que nous avons trois jours actifs qui nous attendent ? Les agences de voyage, qui règlent ces éléments d'un programme, veulent bien faire. Et donc, tout au long de notre périple, les menus seront beaucoup trop copieux.

Le menu est : terrine de homard en gelée, anchois blanc en vinaigrette / Coquilles Saint-Jacques, sabayon au beurre de cacahuète / tronçon de saumon, kiwis, poire et truffes / longe d'agneau rôti, croûte d'herbes caviar d'aubergines / fromages affinés du château / Palet de chocolat noir, glace praline, sauce fruit de la passion.

Le **Champagne Louis Casters Damery Grande Réserve** est le champagne de l'hôtel. Passe-partout, de goût très convenable mais assez court, il est animé par des gougères.

Le **Champagne Alfred Gratien Millésimé 1998** a un joli fruit et une complexité plus grande. Beaucoup de russes préféreront le premier champagne.

La forme des bouteilles du **Champagne de Venoge Louis XV 1995** est si belle que nous l'avons choisi pour cela. A travers le verre transparent on voit pour les deux bouteilles des couleurs de vins différentes, l'un faisant plus évolué que l'autre. Le champagne est beaucoup plus frêle et simple que ce que nous attendions.

Le **Chassagne Montrachet 1er Cru Boudriotte domaine Ramonet 2006** a un nez puissant. Le vin est superbe, puissant, fruité, une bombe de fruits jaunes. J'adore sa présence convaincante. Il occupe le palais avec générosité.

Le **Condrieu Guigal 2011** a moins de puissance, avec un message moins complexe, mais je l'apprécie parce qu'il est très cohérent. Il se boit bien.

Le **Château Dauzac Margaux 2005** est un très beau bordeaux, plus masculin qu'un margaux. Sa densité est grande, et sa trace est longue en bouche, avec un bois mesuré. J'aime beaucoup.

Le **Château de Pibarnon Bandol 2009** apparaît sur les fromages et cela ne lui permet pas d'être mis en valeur autant que je l'aimerais. Il est plus fermé que ceux que j'avais bus pendant l'été.

La vedette incontestable de ce dîner, c'est le **Maury Mas Amiel 1980** qui crée un accord diabolique avec le dessert au chocolat. Il a tout pour lui, le café, le cacao, le pruneau, et il a une justesse de ton de rêve. C'est un grand moment.

Après mon discours de bienvenue et de présentation en anglais à l'apéritif, le dîner s'est tenu à 99% en russe, m'obligeant à m'immiscer dans des conversations dont je ne captais rien. Ce repas ne nous aura pas laissé un souvenir gastronomique impérissable. Demain commencent les visites.

Les amis d'Andrei représentent plus de vingt personnes. Les maisons de champagne préférant des petits groupes de visite, nous en avons formé deux. Mon groupe est de douze personnes, dont une délicieuse fillette de dix ans pétillante et vive, qui suivra tout notre programme avec sagesse et amabilité. C'est la fille d'Andrei. Nos déplacements se font en bus.

La **maison de champagne Lanson** à Reims est accueillante. Aucun des responsables que je connais n'est disponible, car la maison fait beaucoup de communication en ce moment. C'est une charmante collaboratrice qui nous fait faire la visite, puis la dégustation.

Le **Champagne Lanson Black Label** non millésimé a les trois cépages, le pinot noir étant à 50%, le chardonnay à 35% et le pinot meunier à 15%. Il est très fluide et agréable. Les champagnes de cette maison sont servis entre 7 et 8°, ce qui est manifestement trop froid. Apparemment, c'est une consigne qui vient de haut. Les champagnes sont beaucoup moins expressifs quand ils sont si froids.

Le **Champagne Lanson rosé Rose Label** a une jolie couleur saumonée. Lui aussi a les trois cépages, avec le pinot noir à 53%. Il est très élégant et fait "bonbon anglais".

Le **Champagne Lanson Gold Label 2005** est fait à moitié-moitié de chardonnay et de pinot noir. Le nez est superbe avec un beau fruit. Il a une belle matière dense.

Le **Champagne Lanson Extra Age Brut** est fait de trois millésimes, 2000, 2002 et 2004. Il est à 40% chardonnay et 60% pinot noir. Le nez est très pur et noble. Il est vineux. Il a beaucoup d'élégance et il est plus doux que le millésimé. Son final est moins long. Je préfère le millésimé.

Le **Champagne Lanson Ivory Label Demi-Sec**, contrairement à son nom est très doux. Le final est très sucré. Il irait merveilleusement avec un foie gras. Je l'aime beaucoup car tout son message est en douceur, le vin restant aérien.

Le cadeau fait à notre groupe, c'est de goûter le **Champagne Lanson Vintage Collection magnum 1990**. Il a 46% de chardonnay et 54% de pinot noir. Il a un nez de vin ancien. Il a été dégorgé spécialement pour nous et l'autre groupe de russes qui viendra cet après-midi en profitera aussi. Ce groupe est piloté par Polina, une sommelière russe qui m'a été recommandée par l'école Le Cordon Bleu qui forme des élites dans le métier du vin. Elle a été très appréciée par son groupe.

Le 1990 est un peu strict et a un final un peu court. Il faudrait qu'il s'étende mais nous sentons qu'il est fait pour la gastronomie. C'est un privilège que de boire un tel vin. J'ai su que le deuxième groupe l'a adoré, car il a eu le temps de s'ébrouer.

Nous nous rendons au siège de la **maison de Champagne Salon-Delamotte**. Audrey nous accueille avec son joli sourire et on nous propose en apéritif de bienvenue le **Champagne Delamotte Blanc de Blancs Brut magnum sans année**. Chaque fois, je suis frappé par la qualité exceptionnelle du champagne cousin de Salon. Il est élégant et facile à vivre, car on le comprend tout de suite, avec une seule envie, celle d'en reprendre. Des amuse-bouche sont les bienvenus.

**Didier Depond** président de Salon vient nous saluer et nous retient pour un déjeuner privé, dans la jolie salle à manger de l'étage.

Le menu préparé par le traiteur du champagne Salon : soufflé de turbot, étuvée de poireau, sauce hollandaise / pièce de veau et ses champignons de saisons / comté 18 mois et Chaource / sablé aux framboises. La cuisine est précise et goûteuse, simplifiée pour mettre en valeur les vins.

Le **Champagne Salon 2002** commence à s'épanouir et on prend conscience de son potentiel. Il est grandiose et prometteur. C'est le poireau qui l'excite merveilleusement.

Le **Champagne Delamotte Blanc de Blancs Brut magnum 1996** est une merveille. Il est immense et se montre un très grand champagne, joyeux, ample, de belle mâche.

Comme lors du merveilleux déjeuner du mois de juin, le champagne qui arrive sera dégusté à l'aveugle. Nous hésitons sur l'année et Didier ne nous fait pas languir, c'est **Champagne Salon 1983**. Ce champagne montre déjà quelques signes de maturité et d'évolution mais il est très gastronomique et se marie avec bonheur au comté. On prend conscience de son extrême complexité.

Le **Champagne Delamotte rosé** est très frais et élégant, bien mis en valeur par le dessert de la même couleur.

Didier Depond, généreux, nous a traités avec amitié. Tous les convives ont vivement apprécié ce moment unique passé dans l'une des plus prestigieuses maisons de champagne.

Nous n'avons pas beaucoup de route à faire pour nous rendre à la **maison de champagne Pierre Péters**. Rodolphe Péters avec qui j'avais mis au point la visite des deux groupes était désolé de ne pas être disponible cette semaine et c'est une collaboratrice qui va diriger la visite.

Mais qui vois-je ? **François Péters**, le père de Rodolphe m'accueille avec chaleur, car il ne voulait pas rater l'occasion de me saluer. Alors, j'abandonne mon groupe à la charmante hôtesse et nous allons, les deux François, dans la salle de dégustation, trinquer autour d'un **Champagne Pierre Péters Cuvée les Chétilons 2002**. Il a une magnifique maturité, car il a bien évolué, et je reconnais bien ce champagne qui me plait tant, généreux blanc de blancs de grande profondeur.

Lorsque le groupe revient de sa visite pour déguster, je préfère garder le Chétilons 2002 que j'ai en main car je le trouve trop à mon goût et je laisse les visiteurs russes déguster les vins de la gamme.

Rodolphe avait prévu un cadeau d'une grande rareté et François Péters ouvre pour nous le **Champagne Pierre Péters Cuvée les Chétilons magnum 1990**. Quel cadeau ! Le vin est impérial. A mon sens, c'est la pure définition de l'idéal du blanc de blancs. Si Salon est dans l'extrême du Mesnil sur Oger, Pierre Péters est dans la belle acception du blanc de blancs. Il se goûte avec gourmandise.

Dans le programme que j'avais proposé à Andrei via les deux agences de voyage, l'agence française transmettant mes projets à l'agence russe qui transmet à Andrei, j'avais prévu un dîner à l'Assiette Champenoise dont le chef Arnault Lallement a été nommé chef de l'année par le guide Gault & Millau. Andrei avait répondu qu'il ne voulait pas avoir de programmes définis pour les dîners à l'exception de celui que nous avons eu le premier soir. Le fait qu'il veuille improviser et rester avec son groupe me paraît un choix naturel. Quand Andrei m'annonce que ce soir il va dîner au **restaurant L'Assiette Champenoise**, une opportunité, une fenêtre de tir, s'ouvre, que je ne veux pas rater. Je lui demande si je peux aller aussi à ce restaurant en utilisant son bus, sachant que je dînerai de mon côté, pour respecter son envie d'être avec ses amis. Il accepte. Je téléphone mais le restaurant est archiplein. **Arnault Lallement** me fait savoir que l'on trouvera toujours une solution pour moi.

Andrei et son groupe vont dîner à leur table réservée. Arnaud m'invite à venir dîner en cuisine. Il fait chaud, c'est une ruche où les ordres sont souvent criés, il y a du bruit, mais je suis heureux d'être au Saint des saints. Arnaud veut me faire goûter le plus grand nombre de choses et je goûterai sept plats! N'ayant ni menu, ni pris des notes tant le spectacle en cuisine est fascinant, voici des intitulés succincts : langoustine / sardine et multitude de tomates avec un jus de tomates / homard / caviar / Saint-pierre / veau / canard.

La cuisson de la langoustine est divine, les tomates sont gourmandes, le homard est de belle mâche, le caviar est intense, le poisson est parfait, les sauces et émulsions dosées à merveille. On est au niveau d'une cuisine idéale, précise, lisible et ingénieuse. Même si les conditions en cuisine ne sont pas idéales, chaleur et bruit, je me suis régalez de beaux plats et d'amitié.

Arnaud a choisi de me faire goûter des champagnes de domaines situés à moins de dix kilomètres de son restaurant. C'est original. Fatigué par la journée, je ne les ai pas analysés. Les voici : **Champagne La Closerie Les Béguines extra brut Jérôme Prévost**, **Champagne L'accomplie Brut premier cru Frédéric Savart** 80% pinot noir, 20% chardonnay, **Champagne Les Murgiers Extra Brut Francis Boulard**, **Champagne Chartogne-Taillet brut 2008**. Ce sont le premier et le troisième que j'ai préférés de ces champagnes bien faits et authentiques.

C'est avec une tisane que j'ai attendu la fin du dîner d'Andrei et ses amis pour revenir avec eux en car. La nuit allait être courte avant de nouvelles belles visites.

Amicales salutations de François Audouze