



Accueillis par Jacques Diebolt, nous avons bu un **Champagne Diebolt-Vallois millésimé 1976** magistral.

Dégustation au siège de Pommery, déjeuner au restaurant Le Millénaire à Reims, dégustation des champagnes Diebolt-Vallois, déjeuner d'anniversaire en famille, ouverture des vins du 185<sup>ème</sup> dîner de wine-dinners.

Lorsque l'on arrive au siège de la **maison de Champagne Pommery**, cela rappelle immanquablement le hameau Duboeuf à Romanèche-Thorins ou un musée. Il y a des tourniquets pour les visiteurs à l'entrée et à la sortie. Il faut des badges, il y a des boutiques, cela respire l'orientation commerciale.

Mais dès que **Thierry Gasco**, le chef de caves, entre en piste, la visite de mon groupe composé de cinq russes, deux allemands, un italien et moi prend une toute autre forme. Le côté "touristique" disparaît. Les galeries de champagnes peuvent aussi être des galeries d'art et le thème retenu par **Nathalie Vranken** est le bleu Pommery, différent de ton du bleu Klein. Il est figuré par des dizaines d'artistes. Nous descendons et remontons les 116 marches de l'escalier célèbre et Thierry nous conduit dans un salon de dégustation où tout est luxe, calme et ... Pommery.

Nous apprenons que Pommery qui possède un Clos en centre ville de Reims a créé une cuvée "Les Clos Pompadour". Le premier millésime qui a été fait est 2002, mais il faut déclarer à l'avance les millésimes quand on veut en faire et comme Pommery ne savait pas si 2002 pourrait donner lieu à une commercialisation puisqu'il n'y avait pas de repère de vinification, l'étiquette porte la mention : **Champagne Pommery Clos Pompadour magnum mis en cave en 2003**, alors qu'il s'agit en fait d'un 2002. Ce vin est une surprise car il est plus évolué qu'un 2002. Très typé, je le trouve très bon.

Le **Champagne Pommery Cuvée Louise magnum 2002** est très élégant et peu dosé. C'est un grand champagne.

Thierry Gasco nous fait un grand honneur. La première année où la cuvée Louise a existé est 1979. Et la première année où l'on a fait des magnums de cuvée Louise est 1980. Nous buvons le **Champagne Pommery Cuvée Louise magnum 1980**. Je sens des zestes de fruits et des fruits confits. Ce vin a été dégorgé il y a dix ans et n'a aucun dosage. Il est d'une élégance rare et je suis bouleversé. Les membres de mon groupe s'en aperçoivent et en rient. Ce vin est de la trempe du Billecart-Salmon 1961 d'hier. C'est un vin de fraîcheur et de noblesse, direct et amical, vin de première grandeur.

Nous avons eu un cadeau unique et nous remercions vivement Thierry Gasco de ce geste.

Nous filons vite au **restaurant Le Millénaire à Reims** qui bénéficie d'une étoile Michelin.

Le menu préparé par le chef **Laurent Laplaige** à la demande de l'agence de voyages est : le foie de canard poêlé, déclinaison autour de la figue / le filet de barbotte bretonne à la plancha, pomme de terre et jambon belotta, une émulsion au vinaigre de Xérès / le paleron "black Angus" rôti, polenta, abricots secs et pignons de pin, mousseline de patate douce, une sauce poivre vert / un biscuit moelleux cacao, mousse de chocolat "Ilanka", une émulsion carambar glace vanille.

Le choix des vins n'est pas facile dans une carte qui est le plus souvent limitée. Le **Chambertin Grand Cru Domaine Tortochot 2008** est excellent, joliment fruité et gouleyant, sans avoir une grande puissance. Le restaurant n'ayant qu'une seule bouteille de ce vin, nous commandons un **Mazis-Chambertin Grand Cru Domaine Tortochot 2009** qui, malgré l'année, manque de l'ampleur et de la classe du Chambertin, même s'il est de bonne facture.

Pour la viande il nous faut quelque chose de plus corsé et malgré les prix élevés de la carte, Andrei choisit une **Côte Rôtie La Turque Guigal 1999**. Lorsque je le goûte, je fais la grimace et je dis à Andrei que ce vin est cuit, brûlé sans doute par une cave trop chaude à un moment de sa vie. Andrei en convient et me dit qu'il n'a aucune envie de faire un incident. Ce que je dis au sommelier qui goûte le vin et confirme la platitude du Guigal.

Le sommelier revient et dit que le chef accepte de faire un rabais sur le prix de la bouteille. Nous avons donc bu un vin plat. L'attitude du chef eût été de changer la bouteille, puisque justement nous ne voulions pas faire d'incident.

On comprendra dans ces conditions que le jugement sur ce restaurant est écorné et nous pousse à ne pas retenir dans nos cœurs l'étoile que ce lieu a obtenue.

La dernière visite de nos trois jours à pas cadencés est à la **Maison Diebolt-Vallois** à Cramant. C'est une bonne chose que de finir sur une maison familiale de petite taille. **Jacques Diebolt** nous accueille et nous emmène dans un hangar où l'on est en train de dégorger et boucher des rosés. Ceci permet à mon groupe de voir cette opération en mouvement. La fille et le fils de Jacques sont au travail et ça ne chôme pas.

Nous allons dans le chais où nous goûtons plusieurs vins que Jacques a préparés. Là aussi hélas, je n'ai pas pris de notes. Les deux premiers vins sont deux cuvées comprenant du pinot noir, un blanc et un rosé.

Le **Champagne Diebolt-Vallois rosé** est d'un rose très foncé. Il est fait d'addition de vins rouges de Bouzy. Il est très bon pour un rosé car il est plus champagne que rosé.

Le **Champagne Diebolt-Vallois Blanc de Blancs Premier Cru** est l'entrée de gamme, mais à l'instar d'un restaurateur trois étoiles célèbre, plusieurs membres de mon groupe considéreront que c'est celui qu'ils préfèrent de la gamme. Il est fait de 2009 et de 2010.

Le **Champagne Diebolt-Vallois Blanc de Blancs Grand Cru Cuvée Prestige** est très agréable, subtil blanc de blancs et c'est celui que je préfère de la gamme.

Le **Champagne Diebolt-Vallois millésimé 2007** est un vin agréable et bien fait comme tous ceux de la maison.

Le **Champagne Diebolt-Vallois Fleur de Passion 2005** est le vin le plus noble de la gamme de cette maison mais je trouve qu'il n'a pas assez d'ancienneté pour approcher la largeur du Prestige, que je commanderai en magnums à la fin de la visite.

Jacques Diebolt nous fait un cadeau extrême, car dans cette petite maison, les réserves de vins anciens sont particulièrement petites. Le **Champagne Diebolt-Vallois millésimé 1976** est absolument exceptionnel d'équilibre, de complexité et de fruits subtils. Il y a un peu de fruits roses, et de la noix. C'est un grand champagne qui confirme son potentiel de vieillissement.

Jacques nous a raconté tous les éloges et toutes les notes superlatives que ce champagne recueille, et c'est justifié. Il m'a donné le reste de la bouteille de 1976 et c'est en rédigeant ces notes que je me régale tant ce vin tout en douceur contenue montre des subtilités de fruits exceptionnelles. Ce vin romantique communique une grande émotion et beaucoup de vibration.

Nous rentrons à l'hôtel, je dis au revoir aux membres des deux groupes que j'ai accompagnés pendant trois jours. Je retrouverai une douzaine d'entre eux dimanche soir pour un dîner de wine-dinners au restaurant du Bristol à Paris.

J'ai voulu que mon groupe de visite, mais aussi l'autre, puissent aborder des maisons emblématiques comme Salon et Krug, des grandes maisons comme Pommery et Lanson et aussi des maisons familiales ou restées gérées comme des maisons familiales avec Pierre Péters, Jacques Selosse, Diebolt-Vallois, Philipponnat. Dans chaque maison nous avons eu le privilège qu'on nous ouvre des bouteilles exceptionnelles, faisant de ce voyage un événement unique.

Rajoutons à cela des repas dans les maisons les plus étoilées de Reims, l'Assiette Champenoise et les Crayères où Andrei m'a fait bénéficier de sa générosité éclairée. Je ne sais pas si je recommencerais cet exercice d'accompagner des visites de vigneron, mais je suis très heureux d'avoir conduit cette expérience et d'avoir eu la chance de tant de générosité de la part de grands vigneron pour lesquels j'ai une profonde admiration. Merci la Champagne quand elle a autant de classe.

Ma fille cadette atteint quarante ans, ce qui est une étape pour elle mais aussi pour ses parents qui mesurent la marche inéluctable du temps. Alors que j'ai ce soir un dîner de wine-dinners, il faut honorer comme il convient cet événement important.

Le **Champagne Dom Ruinart 1981** est d'une sérénité absolue. Ce millésime n'est pas cité dans les plus grands, mais ce champagne a tout d'un grand. Sa bulle est active, le jaune de sa couleur est très jeune, le nez est subtil et précis et en bouche, c'est un régal. Toutes les composantes du goût sont d'une exactitude parfaite. C'est la belle acidité qui me séduit. Sur des lamelles de rougets séchées, sur des bulots et surtout sur des petits fours secs, c'est un bonheur. Ce 1981 est un grand champagne à la longueur sensible.

La **Côte Rôtie La Turquie Guigal 1996** claqué avec bonheur sur la langue. Le nez est profond, de fruits noirs, et ce vin est le jour et la nuit avec La Turquie 1999 déviée bue à Reims. C'est d'ailleurs pour cela que j'ai choisi ce vin dont je sais qu'il plaît à mes deux filles. Ce vin me fait toujours penser à Federer au sommet de sa gloire. Chaque geste paraît facile, aérien, mais se montre percutant et gagnant. On a un peu de cela avec cette Turquie, très lisible, facile, mais diablement efficace. Ma femme a prévu deux viandes aussi délicieuses l'une que l'autre et c'est avec un pressé de pommes de terre que je préfère la chaude générosité de cette grande Côte Rôtie.

La reine de Saba portant les bougies est une institution familiale. Parents, enfants et petits-enfants la partagent en évoquant de beaux souvenirs de famille.

Le **185ème dîner de wine-dinners** se tient au **restaurant de l'hôtel Le Bristol**. Les participants sont huit russes, deux allemands et un italien que j'ai accompagnés lors de leur visite de la Champagne, ainsi que la représentante de l'agence de voyage russe qui a organisé avec une agence française leur périple. Nous sommes treize, dont la charmante fille de dix ans du commanditaire de ces événements, ce qui fait douze buveurs. Tous mes convives participent pour la première fois à l'un de mes dîners.

La direction de l'hôtel nous a réservé le salon Castellane, ce si joli salon lambrissé de forme ovale qui servait naguère de restaurant d'hiver. L'espace, réservé pour nous seuls, est magnifique. Nathalie, Kenza, Richard sont en train de préparer la jolie table.

J'ouvre les vins. Les deux Haut-Brion blanc 1996 ont des nez généreux, le nez du magnum de Pétrus 1979 est superbe et prometteur. Le nez du magnum de Léoville Las Cazes 1926 évoque une serviette mouillée. C'est un parfum fadasse qui indique que très probablement le vin ne reviendra pas à la vie. Le Canon 1955 en magnum a un nez incertain qui ne me plaît pas vraiment aussi est-ce raisonnable d'ouvrir le vin de réserve, un magnum de Gazin 1983 dont le nez truffé est aussi pomerol que le Pétrus. Le Chambertin magnum 1976 a un nez superbe, l'Hermitage La Chapelle 1990 en magnum a un nez encore réservé mais prometteur. Ma main est fatiguée, car ouvrir des magnums, c'est plus de deux fois plus dur que d'ouvrir des bouteilles.

Vient maintenant l'instant majeur, celui d'ouvrir deux bouteilles mythiques d'Yquem 1893, année que je considère comme la plus archétypale d'Yquem. J'ai acheté ces bouteilles lorsque j'ai eu la conviction profonde que les bouchons sont d'origine et les bouteilles authentiques. Lorsque l'on s'intéresse à des vins légendaires, les faux sont aujourd'hui une pollution terrible, qui oblige à redoubler de précautions. En l'occurrence, alors que l'on n'est jamais sûr, j'ai une confiance totale en ces deux bouteilles qui ont chacune un niveau mi-épaule, ce qui pour des bouteilles qui ont gardé le bouchon d'origine pendant 121 ans est de bon augure.

Le premier bouchon est recouvert de gras sur la moitié supérieure et le bas du bouchon est très sain. Classiquement le bouchon s'est brisé en deux dans le goulot mais remonte entier grâce à la mèche longue que j'utilise. Le parfum est envoûtant où je perçois du pamplemousse rose, de la mangue et des arômes de complexités infinies.

Lorsque je veux relever le deuxième bouchon, rien ne vient. J'ai beau tirer de toutes mes forces, je ne déchire que des miettes. Le bouchon viendra tout en miettes. C'est vraiment étonnant car à travers le verre, le bas du bouchon est d'un beau liège bien sain. En déchiquetant ainsi le bouchon des miettes sont tombées dans le liquide et avec patience et le manche d'une cuiller, j'ai pu extirper la myriade de petits morceaux de bouchon. J'ai compris ce qui s'était passé en mettant mon doigt dans le goulot de la bouteille. Le haut du goulot a une surépaisseur, non seulement sur l'arête externe du goulot, mais aussi sur l'arête interne. Ce qui fait que le haut du goulot a une section deux fois plus petite que la section du bas du goulot. De ce fait, il était impossible que le bouchon sorte sans se déchirer.

Les parfums des Yquem des deux bouteilles sont très proches, majestueusement capiteux. Je sens que nous allons nous régaler.

Amicales salutations de François Audouze