



Je ne savais pas que j'avais en cave cette bouteille rarissime de **Champagne Dom Pérignon 1929**. C'est avec Richard Geoffroy que j'ai voulu la boire.

Réveillon du 31 décembre à notre domicile de la banlieue parisienne, les surprises du lendemain, dîner extraordinaire avec des champagnes et des vins de folie au restaurant Laurent.

Cette année, le réveillon du 31 décembre aura lieu dans notre maison parisienne. Nous sommes huit, dont ma fille et plusieurs compagnons de profusions bachiques, puisqu'il s'agit de grands amateurs de vins. Le projet général du menu et des vins a été mis au point quelques jours auparavant. Il y a pléthore en vue. Ma femme est allée ce matin acheter des produits de la mer et son poissonnier lui dit : "je vous offre ce vin pour votre réveillon". Ma femme lui répond que j'ai déjà prévu les vins de ce soir et le poissonnier insiste : "qu'il le boive ce soir, il m'en dira des nouvelles". Il s'agit d'un vin de table, un sauvignon qui s'appelle "Bleu" 2011 mis en bouteille en Loire-Atlantique. Lorsque ma femme me donne le vin, la bouteille bleue comme celle d'une eau minérale est si belle avec ses sérigraphies de phare, de bateau et de crevettes que j'ai envie séance tenante d'annuler tout ce que j'avais prévu ! Le vin trouvera son usage plus tard lorsque Jean-Philippe Durand fera la cuisine du dîner et aura besoin de faire une sauce.

A 17 heures, je descends en cave pour ouvrir mes bouteilles. Le Pétrus 1958, dont le niveau est bas, a un bouchon qui tourne en même temps que le tirebouchon. Je peux le remonter en tournant. Il est très sec et charbonneux. Je nettoie le col et je sens une odeur plus que sympathique. Les deux autres rouges que avaient été mis de côté ont des bouchons plus normaux et des odeurs tout aussi prometteuses. Je suis étonné de ce tir groupé de beaux parfums. Un quatrième rouge avait été prévu en cas de mauvaise surprise. Il est inutile d'aller plus loin.

Un peu plus tard les amis arrivent. Jean-Philippe a un grand sac avec tous les ingrédients qu'il a préparés. Je redescends en cave pour ouvrir les vins des amis et les deux rouges apportés ont des parfums superbes. J'ai envie d'ouvrir dès maintenant le Salon 1982. J'essaie de tirer le bouchon mais je n'y arrive pas. Un des amis me dit : "il n'y a pas de bouchon qui me résiste". Il essaie et je le vois souffler comme un bœuf pour un résultat infime. Je reprends les choses en main et par un effort proche de celui d'un haltérophile en apnée, je réussis à gagner quelques précieux millimètres qui me

permettent de venir à bout de ce bouchon comprimé de façon anormale. Les deux autres champagnes s'ouvrent beaucoup plus facilement.

Remontant à la cuisine, je vois que l'on prépare des moules qui n'avaient pas été annoncées dans le projet de menu. Je lance : "pour les moules, il faut Yquem". Nous réfléchissons avec Jean-Philippe à la meilleure place pour cet accord au sein du repas et notre chef du jour, habillé d'une blouse blanche de chef sur laquelle son nom a été brodé - cadeau d'un chef nous explique-t-il - pense déjà à la sauce qui s'accordera à l'Yquem 1967 que je vais vite ouvrir en cave.

L'apéritif démarre à 19 heures avec un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1990** sur des gougères, des galettes de parmesan et un gouda de 48 mois. Le champagne est brillant, très expressif et ce qui me frappe c'est qu'il est exactement dans l'esprit de ce que doit être un champagne, ou du moins, c'est l'image que je m'en fais. C'est un beau champagne archétypal, généreux et de grand plaisir, joliment vineux avec quelques signes de fruits confits.

A 20 heures nous écoutons les vœux de notre Président de la République. Nous sommes prêts à passer à table.

Le menu composé par Jean-Philippe en collaboration avec mon épouse est : terrine de foie gras / moules de bouchot, sauce Shiro miso / huîtres Gillardeau pochées - Romanesco comme un wasabi - écume et caviar / carpaccio de Saint-Jacques - Caviar d'Aquitaine / filet de rouget - salsifis confits - jus terre-mer / ris de veau - betterave blanche fumée et truffe noire / entrecôte normande de 8 semaines - jus comme une bordelaise - gnocchi à la truffe noire / chapon du Pâtis - sauce céleri-abats - carottes pourpres / filet de biche - poêlée de trompettes de la mort / buche agrumes-pistache de Philippe Conticini (mouseline de jus de mandarine, orange et pomelo, biscuit au citron vert et yuzu et moelleux à la pistache)/ tarte Tatin.

Ce fut absolument merveilleux de conception, de réalisation et de pertinence.

Parmi les six vins que j'ai choisis dans ma cave pour ce repas, celui qui est le plus porteur d'émotion pour moi, c'est le **Champagne Brut Impérial Moët & Chandon 1928**. La bouteille est très remplie et le bouchon était venu facilement, sans libérer de gaz. La couleur est d'un or jaune rose d'une grande élégance. Et le vin est tout simplement un miracle. L'année 1928 est mythique en champagne, et ce vin d'une grande fraîcheur ne montre aucun défaut. Pas la moindre amertume ou le moindre signe de fatigue. On sent des agrumes délicats et le foie gras préparé par ma femme donne une tension particulière au Moët. Un instant, on a pu croire que le champagne allait s'éteindre mais en fait le foie gras l'a judicieusement réveillé. C'est l'un des plus grands champagnes de ma vie. Au 150ème dîner, nous avons bu ce même champagne dégorgé à la volée devant nous. Il était exceptionnel. Mais je préfère cette expression plus mûre, plus aboutie. Je rangerais volontiers ce 1928 devant les 1911 que j'ai bus, récemment dégorgés ou dégorgés d'origine, mais derrière le 1914. C'est ma mémoire qui me dicte cela. Est-ce vrai, nous n'avons pas les moyens de le vérifier.

C'est maintenant aux moules de bouchot d'être servies avec le **Château d'Yquem 1967** apporté par un ami. Cet Yquem est d'une folle jeunesse. Son potentiel d'épanouissement semble infini. Il est beau, serein, plein, facile à vivre. L'accord est diaboliquement bon, grâce à la sauce de notre chef d'un jour. L'Yquem fait un peu apparaître son sucre, mais cela ne nuit pas au plaisir.

Les huîtres et le carpaccio de Saint-Jacques sont accompagnés par le **Champagne Salon 1982** pétulant de jeunesse. Il est incroyablement vif. Le caviar d'Aquitaine est particulièrement expressif et donne au Salon un brillant éclat. J'aime beaucoup cette année très réussie pour Salon. Celui-ci, même s'il a le romantisme habituel est plus guerrier et conquérant que les autres que j'ai bus.

C'est devenu un habitude pour moi d'accompagner Pétrus par du rouget. C'est le cas ce soir pour **Pétrus 1958** que j'ai choisi parce que c'est l'année de naissance d'un ami présent. Le nez est de truffe. Le vin est lourd, très truffé. Il est vraiment Pétrus et se marie bien au plat, surtout au jus terre-mer. Il manque un peu de complexité mais nous sommes ravis de boire ce vin profond à l'empreinte lourde.

Le **Château Haut-Brion 1934** est saisissant. Il laisse sans voix, car ce vin n'a pas un gramme de défaut ou un signe de vieillissement, exactement comme le Moët 1928 du début du repas. Je dis que si on buvait ce vin à l'aveugle, proposer un millésime comme 1989 ne serait pas déplacé. La richesse de ce vin mais surtout sa pureté sont extraordinaires. Avec le ris de veau et la pertinence de la betterave blanche, nous vivons un accord de première grandeur. Ce vin, très Haut-Brion, très Graves dans son attitude, est très probablement l'un des plus grands Haut-Brion que j'aie bus, et je pense même qu'il pourrait être au dessus des 1926 que je place pourtant en haut de l'affiche. Le vin très truffé se marie divinement à la truffe présente dans le plat.

Le **Château Margaux 1949** est le troisième rouge que j'ai choisi pour ce réveillon, en ayant eu l'idée de trois bordeaux de trois décennies et de trois régions bordelaises différentes. Ce vin est très grand. Même s'il n'a pas la jeunesse du Haut-Brion ni son extrême pureté, il a plus de complexité et de charme. Les vins qui sont sortis de ma cave où ils reposaient depuis des décennies ont tous été tellement parfaits que j'ai risqué l'hypothèse d'un signe du destin. Le bon Saint Sylvestre a peut-être voulu me prendre son sous aile pour que mes vins soient parfaits. La suite va montrer que son aile s'est ouverte aussi à mes amis, car les deux rouges de bourgognes sont des splendeurs.

Le **Beaune Grèves Vignes de l'Enfant Jésus Bouchard Père et Fils 1966** est d'une force pénétrante assez exceptionnelle et contraste avec **La Tâche Domaine de la Romanée-Conti 1992** qui joue beaucoup plus sur le registre de la grâce. Le Beaune est riche, glorieux, plein en bouche et laisse une trace profonde dans le palais. La Tâche joue de sa complexité excitante et de son charme qui laisse aussi une empreinte longue, toute gracieuse. Sur les deux plats, le chapon et la biche, les deux vins ont chacun leur répondant. Et l'on passe de l'un à l'autre sans qu'ils ne se gênent. Ce sont deux grands vins de deux expressions très différentes.

L'Yquem 1967 a accompagné les deux desserts de brillante façon, plus subtilement sur la bûche que sur la délicieuse Tatin de mon épouse.

Jean-Philippe, en grande forme, a composé un repas remarquable. Les accords les plus vibrants pour moi sont les moules avec l'Yquem, pas seulement parce que j'en ai eu l'idée, et le ris de veau avec le Haut-Brion 1934.

Il est difficile de classer les vins. Le premier sans conteste, c'est le Champagne Brut Impérial Moët & Chandon 1928. Ensuite, quatre vins pourraient revendiquer la place de second : Château Haut-Brion 1934, Château Margaux 1949, Beaune Grèves Vignes de l'Enfant Jésus Bouchard Père et Fils 1966 et La Tâche Domaine de la Romanée-Conti 1992. Puisqu'il faut choisir, je classerai ainsi : **1 - Champagne Brut Impérial Moët & Chandon 1928, 2 - Château Haut-Brion 1934, 3 - Beaune Grèves Vignes de l'Enfant Jésus Bouchard Père et Fils 1966, 4 - La Tâche Domaine de la Romanée-Conti 1992, 5 - Château Margaux 1949.**

Le repas a duré plus de six heures. Nous sommes allés d'enchantement en enchantement. Voilà un beau coup d'envoi de l'année 2013.

Il y a toujours des surprises le lendemain. Les bouteilles vides sont celles du Haut-Brion et celle du Beaune. Il reste un peu du Pétrus 1958 qui a pris une acidité trop prononcée pour qu'on se réjouisse de sa texture riche et du goût de truffe très présent. Le Château Margaux 1949 est infiniment plus grand que ce que j'avais gardé en mémoire. Le velouté de ce vin est extraordinaire et son charme est conforme à sa réputation. Je devrais changer le classement d'hier, mais contrairement aux votes dans les partis politiques, on ne revient pas en arrière. Je suis ébloui par ce vin qui est "le" bordeaux parfait ce soir comme l'est, dans mon Panthéon, Mouton 1945. Fort curieusement, c'est de La Tâche 1992 qu'il restait le plus, certainement du fait de la fatigue de la fin de soirée ou plutôt du premier matin de 2013. Et comme pour le Margaux 1949, l'effet de plusieurs heures d'aération sur La Tâche 1992 est spectaculaire. Le vin a lui aussi pris un velouté extrême et révèle une grande puissance. Il est tellement enthousiasmant que si j'osais, j'évoquerais le talent de La Tâche 1990 pour ce vin aujourd'hui. Il y avait donc bien un esprit magique, un ange, qui veillait sur ces vins.

Richard Geoffroy, l'homme qui fait Dom Pérignon, avait dû annuler au dernier moment sa présence au dîner de vignerons de début décembre. Il lui manquait, comme il me manquait, de passer ensemble de beaux moments d'amitié. J'ai un prétexte : en rangeant ma cave, un ami a trouvé une bouteille rarissime que je n'imaginais pas avoir : Dom Pérignon 1929. Le niveau n'est pas beau. Avec qui pourrais-je mieux profiter de ce vin, sinon avec celui qui en a la charge aujourd'hui ? Tout heureux qu'une date ait été trouvée, juste après les fêtes de fin d'année, je suis comme un collégien qui va à son premier rendez-vous galant. Ainsi, je charge ma musette de six bouteilles, même si je sais que ce n'est pas raisonnable. J'ai tellement envie que cet instant soit beau.

Le jour dit, affaibli par un rhume ou une grippe, je ne sais pas, je cache mes yeux rouges albinos derrière des lunettes de soleil qui me font ressembler à Kim Jong il. J'ai réservé au **restaurant Laurent** un petit salon intimiste qui surplombe les jardins des Champs-Élysées, pour que ma transformation physique reste dans l'ombre. J'ouvre la bouteille d'Arche Lafaurie 1901 et un parfum éblouissant inonde mes narines, même à travers les malheurs que je subis. Il n'en est pas de même de la Romanée Conti 1956 dont le niveau est bas, qui révèle des odeurs de poussière et surtout de fatigue. Mon pronostic est très pessimiste pour ce vin. Comme je ne sais pas ce que Richard apportera, je laisse mes autres apports en l'état, nous déciderons à son arrivée.

Nous sommes trois dans ce délicieux petit salon, Richard, mon épouse et moi. Richard a apporté dans sa musette trois Dom Pérignon (Enothèque, 1996, 1990 et 1962. Comme nous sommes deux à boire, l'équation est compliquée à résoudre. Richard voit mes apports de champagnes : Dom Pérignon 1929, Moët 1959 et Pommery Gréno 1949. J'ai choisi trois grandes années en "9". Richard est aussi gamin que moi aussi a-t-il envie de boire les trois que j'ai apportés. Sur les six champagnes, le seul qui restera de côté, en "réserve", est le 1996. Avec l'aide de Philippe Bourguignon, nous allons composer l'ordre des vins qui va commander l'ordre des mets.

Le menu résultant de nos cogitations et des suggestions de **Philippe Bourguignon** est : amuse-bouche / toast "Melba" à la truffe noire / royale d'oursins et corail au naturel / "Fregola Sarda" dans une sauce poulet / caille dorée en cocotte, rôtie aux abats, côte de céleri mitonnée aux olives noires / comté de 36 mois / cheese-cake et mangue fraîche sur un sablé au citron vert.

Le **Champagne Moët & Chandon 1959** exprime d'abord une certaine fatigue et un final légèrement gibier. Mais il s'assemble très vite, prend de l'ampleur, surtout sur le délicieux toast au poisson fumé. L'acra gentiment épicé avait gonflé son torse. Le poisson, peut-être de la truite, lui donne longueur et rectitude. Je vois Richard très attentif. Il nous explique que passant son temps à étudier des vins de dégorgement récent, il faut qu'il calibre son palais pour des vins de dégorgements initiaux. J'évoque les fruits roses. Ma femme qui ne boit pas mais sent les vins évoque les fruits exotiques et Richard dit : goyave. Et c'est cela. Comme pour les autres champagnes de dégorgements d'origine que j'ai apportés, Richard est frappé par l'importance du fruit, qui est beaucoup plus présent que sur des champagnes de dégorgement récent. L'épanouissement du champagne est spectaculaire, et le final qui était imprécis et gibier devient très net et charmant. Le fonds de la bouteille donne un vin de couleur plus grise. Richard est frappé de retrouver des composantes qui sont celles du champagne Moët, notamment dans le parcours du vin en bouche, qui expose son message très vite, à la prise de contact. Si ce champagne est beau, il est loin du Moët Brut Impérial 1928 bu au réveillon, qui était exceptionnel.

Le grand moment arrive. On me verse les premières gouttes du **Champagne Dom Pérignon 1929**. J'ai peur, du fait du bas niveau. Mais là, c'est l'extase. Je sens que nous allons vivre un moment d'exception. Lorsqu'il boit les premières gorgées de ce vin, Richard a la mine de l'orpailleur qui vient de trouver une énorme pépite. Tout nous porte au recueillement, car le vin est d'une dimension extrême. Je demande qu'on appelle Philippe Bourguignon pour lui faire goûter ce breuvage. Je sais que Philippe n'aime pas partager les vins bus à une table, car il y aurait de la surenchère de la part de ses clients fidèles. L'exception est possible puisque nous sommes en salon privé. Que dire de cette merveille ? La couleur est d'une beauté qui fait de l'ombre à celle du 1959 qui apparaît nettement plus grisé. Le nez est d'un raffinement délicat. C'est une rose au parfum rare. En bouche le fruit est

clair, plutôt vers la mandarine et les fruits confiturés. Enfin le final est d'une noblesse rare. Contrairement au 1959 qui a mis du temps à s'épanouir, le 1929 est parfait de la première à la dernière goutte. Et chose importante, le vin va rester parfait jusqu'à la fin du repas, très tard. Cela peut se comprendre par le fait que le vin a perdu près de la moitié de son volume dans la bouteille. Le contact avec l'air l'a rendu invulnérable. C'est assez troublant qu'une bouteille aussi basse donne un vin d'une telle pureté et d'une telle noblesse.

La question qui me démange est celle-ci : "Richard, toi qui as l'occasion de goûter tous les Dom Pérignon, à quel niveau mettrais-tu ce 1929 ?". Et la réponse est : "au plus haut niveau". La royale d'oursin donne une belle tension au champagne, mais on imagine volontiers qu'il n'en aurait pas besoin même si l'accord est joli.

Le **Champagne Dom Pérignon 1990** n'a pas d'étiquette. C'est la réserve du chef de caves. En regardant les codes de la minuscule étiquette, on peut en déduire qu'il est **Œnothèque**. Après les deux champagnes précédents, le retour sur terre est rude, car la bulle est si active que je la ressens comme autant de poignards lancés sur ma langue. Le champagne est riche, d'une grande complexité où les fruits blancs abondent, mais c'est surtout un vin fusée, qui a une telle tension qu'il déchire le palais de sa trace inextinguible. Quand je reviens au 1929, je me félicite d'aimer les champagnes anciens, car le 1929 apparaît d'un confort extrême. Le 1990 met en valeur la richesse aromatique et la plénitude du 1929.

La Fregola Sarda me donne envie d'essayer le rouge. Il faudra que je range mon pifomètre au rayon des accessoires obsolètes, car à ma grande surprise, ce qu'on verse dans mon verre est un vin vivant, qui n'a plus les signes de vieillesse et de poussière qu'il avait à l'ouverture. La **Romanée Conti domaine de la Romanée Conti 1956** expose un peu trop son alcool, mais le vin est là, complexe, subtil et très Romanée Conti. Très vite il montre de façon tonitruante la rose et le sel qui signent pour moi la Romanée Conti. Ayant bu récemment dans les caves du domaine une Romanée Conti 1956 qui était restée toute sa vie au domaine, je vois bien les différences. Celle du domaine a une fraîcheur et une gracilité incomparables, alors que celle-ci est plus carrée, plus puissante, plus alcoolique et peut-être un peu moins discrète. Tout ce qui fait le miracle, le mystère de la Romanée Conti est ici exposé avec le son réglé un peu fort. Mais elle est là, vivante, vibrante, et Richard est ému. Il prend conscience de ce qui fait la magie de ce vin sans concession, qui ne cherche pas à séduire, mais expose toute sa complexité.

Jamais, en ayant apporté ces deux bouteilles, la 1929 et la 1956 au milieu des six, je n'aurais imaginé qu'on atteigne de tels sommets. Le vin rouge s'améliore à chaque instant, c'est un bonheur.

Sur la caille, le **Champagne Dom Pérignon Œnothèque 1962** est servi. Je l'avais déjà bu avec Richard dans les caves de Dom Pérignon. Il est d'un charme extrême. Mais on voit bien que le dégorgement tardif, en délivrant un vin d'une rare complexité et d'une fraîcheur virginale, donne aussi une bulle beaucoup trop vive, presque anachronique par rapport à ce qu'on attendrait. Car on ne souhaite pas forcément boire un champagne tout fou de jeunesse. Inutile de dire que ce champagne est quand même d'une séduction extrême, mais lorsqu'on revient au 1929, on est tout acquis au dégorgement d'origine. Pour Richard, c'est extrêmement intéressant et à ma question sur l'intérêt qu'il y aurait à conserver en cave aussi des vins de mise initiale, Richard me répond que c'est le cas depuis 1996. J'envie par avance les amateurs des années 2060 et au-delà, qui pourront comparer les mises initiales et les dégorgements tardifs sur des vins qui auront été conservés dans les mêmes conditions de cave. La Romanée Conti continue d'être splendide sur la caille.

Le **Champagne Pommery Gréno 1949** est d'un jaune d'or. Le nez est discret mais noble. En bouche, son parcours est très différent de celui du Dom Pérignon et du Moët. Nous aimons ce champagne qui évoque plus les blés, mais aussi de beaux fruits jaunes. Le champagne est long. Il n'a sans doute pas la complexité du Dom Pérignon mais il montre à quel point l'année 1949 est racée et donne des vins de haute distinction. Le comté se marie aimablement avec chacun des vins qui sont dans nos verres.

Le vin que nous allons boire maintenant a une haute valeur émotionnelle pour moi. La bouteille est extrêmement jolie. Elle est d'une année dont, de mémoire, je n'ai qu'une seule bouteille. L'ouvrir pour Richard mais aussi pour mon épouse qui tolère et boit les sauternes, c'est un plaisir rare. Le **Château d'Arche Lafaurie 1/2 bouteille 1901** avait à l'ouverture un parfum qui m'avait conquis. Mais maintenant, je trouve que ça ne va pas. Il sent bon, mais en bouche, on goûte un vin court, un peu éteint même s'il est agréable. Mes capacités d'anticipation sont à nouveau mises en cause. Mais c'est aussi le mystère du vin. La Romanée Conti semblait condamnée et a ressuscité et le sauternes qui devait être brillant s'est rendormi.

Goûtant les derniers restes de mes verres, c'est la structure de la Romanée Conti qui m'apparaît la plus glorieuse. La tentation serait grande de la mettre première des vins de ce soir, mais je ne le ferai pas, car j'ai déjà bu une Romanée Conti 1956 plus émouvante même si celle-ci m'a bercé dans ses bras avec des comptines qui chantent tous les mystères de ce vin adoré. Je mettrai en premier un Dom Pérignon qui est très probablement le plus grand de ceux que j'ai bus. J'ai ressenti avec lui une émotion, une envie de recueillement qui justifient ce choix. Mon classement sera : **1 - Champagne Dom Pérignon 1929, 2 - Romanée Conti domaine de la Romanée Conti 1956, 3 - Champagne Dom Pérignon Œnothèque 1962, 4 - Champagne Moët & Chandon 1959.**

Tout au long de la soirée, nous avons ressenti la magie de cet événement de partage et d'amitié. Richard est un ami charmant, sensible, qui écoute avec respect les messages des vins. Nous avons été heureux d'être ensemble, à communier sur des vins rares. La capacité de réception, d'écoute et de service du restaurant Laurent est un exemple absolu. Philippe Bourguignon est le plus talentueux des hôtes et ses équipes ont fait un travail de haute précision, avec un engagement qui se sent. On se doit de dire bravo. La cuisine est sereine, goûteuse et sait se mettre au service des vins.

Pour conclure, je dirai égoïstement que je suis heureux que Richard Geoffroy n'ait pas pu venir au dîner de vigneron. Car s'il était venu, aurions-nous connu ce moment si intense ? Ce fut une soirée émouvante, de grande communion.

Amicales salutations de François Audouze