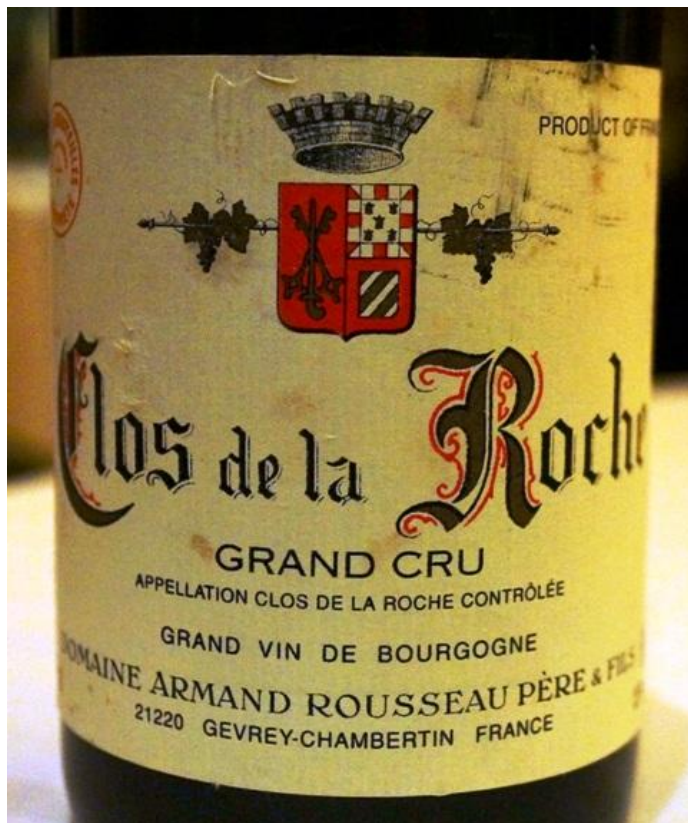


pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Ce **Clos de la Roche Armand Rousseau 2007** a créé au restaurant Guy Savoy, avec une marmite de gibier à plumes, un accord fusionnel de première grandeur.

Déjeuner avec des "restes" de vins prodigieux, déjeuner au Yacht Club de France, déjeuner de famille, Village de Chefs, café Pinson, déjeuner au restaurant Guy Savoy, visite au champagne Philipponnat déjeuner au restaurant de l'hôtel la Briqueterie à Vinay.

C'est toujours intéressant de revisiter les grands vins d'un grand repas. Nous avons ouvert tellement de vins lors du dîner au restaurant Laurent avec Richard Geoffroy que le terrain d'expérience me paraît particulièrement fertile pour une "campagne" d'investigation. J'invite mon gendre et ses deux enfants deux jours plus tard. C'est lui qui fait le menu : huîtres, coquilles Saint-Jacques crues auxquelles ma femme adjoint un risotto à l'oignon rouge, bar cru, corail des coquilles Saint-Jacques, brie fourré à la truffe rescapé de notre réveillon, galette des rois.

Le **Champagne Dom Pérignon Œnothèque 1990** est un très beau champagne, très fleur blanche, très adapté aux petites huîtres que j'adore, car au-delà de leur goût de noix, on peut aussi prendre leur pied délicat, phrase à laquelle il ne faut pas donner plus de sens qu'il n'est nécessaire. Comme au dîner avec Richard Geoffroy, je trouve que c'est un champagne qui se cherche un peu, n'ayant pas encore trouvé sa voie entre jeunesse et maturité.

Il est tout simplement dominé par le **Champagne Dom Pérignon Œnothèque 1962** qui explose de complexité. Ce champagne est une merveille insaisissable, car il se place chaque fois sur une palette d'arômes qui n'est pas celle que l'on attendait. Avec le risotto, il est diabolique. Et la fusion coquille et risotto est d'une pertinence étonnante. Ce vin est riche, percutant, avec une bulle encore très vivace. Il a des fruits roses légers, et surtout une complexité troublante.

Il reste un fond du **Champagne Dom Pérignon 1929** et à ma grande surprise, le liquide est brun foncé. Lorsque le vin avait été servi, il était d'une magnifique couleur claire. Comment a-t-il pu se foncer ainsi, je ne sais pas. J'attends le pire, mais en fait, le vin est superbe. On est capable de sentir toute la noblesse qu'il avait, avec une note nouvelle de café. Contrairement à ce que la couleur laisse entendre le vin est très expressif et proche de ce que nous avons goûté, et il ne laisse aucun dépôt

dans le verre lorsqu'on a fini de le boire. C'est très émouvant de constater qu'il a gardé son message originel.

Comme dans les dessins animés où un piranha mange un piranha qui se fait lui-même dévorer par un autre piranha, lequel, etc., le 1962 se fait littéralement "avalé" par le **Champagne Pommery & Gréno 1949** qui est une merveille incommensurable. Et ce qui est didactique, c'est que ce champagne confirme mon amour pour les champagnes à dégorgement d'origine. Car il y a une richesse généreuse dans ce champagne, une mâche ample, qui forcent l'admiration. C'est un grand champagne de joie, de bonheur, avec une structure charpentée, des fruits comme la clémentine qui sont solides, et la trace en bouche est impérissable. On pourrait opposer à ce champagne le vin que l'on veut, on sent qu'il serait vainqueur. Lorsque l'on passe du 1949 au 1962, on constate que le 1962 a la force de la jeunesse mais n'a pas la générosité du 1949. C'est un bon plaidoyer pour les vins d'origine.

Le **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1959** n'a pas profité des deux jours écoulés. Il s'est évanoui. Et à l'inverse, le **Château d'Arche Lafaurie 1901** a retrouvé du pep, et se montre sous un jour nettement meilleur que lors du dîner, plus fruits confits, et plus expressif.

Au-delà du plaisir évident d'avoir partagé ces vins avec mon gendre, il y a une leçon sur le comportement des vins, qui échappent le plus souvent aux prédictions. Tant mieux, tant que les vins nous surprendront, le plaisir sera au rendez-vous.

Les déjeuners de conscrits se font de plus en plus fréquents. C'est aujourd'hui dans l'une des salles à manger du **Yacht Club de France**, à l'invitation d'un ami grec, grand marin. Le menu composé par **Thierry Leluc** avec le chef est : assiette de coquillages et langoustines / la charolaise et la normande, les deux en côtes de bœuf, pommes château et brochette de jeunes légumes, sauce béarnaise / fromages Alléosse / duo de fondant au chocolat et tarte fine aux pommes.

Thierry nous propose toujours un assortiment de champagnes. Le premier est le **Champagne Comme Autrefois Françoise Bedel 1998**. Rien n'indiquait le millésime et c'est une grande surprise quand le bouchon est sorti. Le champagne, bien que montrant de l'amertume me plaît assez. Il est peu conventionnel et je ne suis pas contre. Mais le **Champagne "l'Ame de la Terre" Françoise Bedel 2003** nous plaît plus, car il est plus orthodoxe. Il est même plaisant. Nous grignotons de la poutargue et de l'andouille.

A table nous commençons par un Condrieu dont je n'ai pas noté le nom, car même s'il est plaisant, je préfère continuer au champagne. Sur deux pièces de bœuf, trois bordeaux vont s'affronter. Le nez du **Château Smith Haut Lafitte 1998** est d'une séduction rare et d'un velours extrême. Ce vin est un charmeur, et il est plaisant en bouche, très nature et sans chichi. Le **Cos d'Estournel 1996** est plus strict mais plus profond. C'est un grand vin racé. Le **Château Beychevelle 1989** est évidemment - pour notre plus grand plaisir - avantagé par son année, qui lui donne une plénitude et un confort que ne peuvent pas avoir les deux autres bordeaux. Comme il est magnifiquement charmant et civilisé, on n'a pas besoin d'analyser plus avant, car ce panorama de bonheur nous convient.

Dans la déraison de ce repas, nous finissons avec un **Champagne Jean Lallement et Fils sans année** qui a six ans de cave très agréable à boire, qui met en valeur, même si celui qui vient n'en a pas besoin, un **Champagne Dom Pérignon 2000** qui nous envoûte comme le ferait le calamar géant que l'on vient de filmer dans les abysses.

Nous sommes chouchoutés au Yacht Club de France. Nous avons une fois de plus réinventé le monde. Il fallait bien ça, juste après une fin du monde annoncée qui a - une fois de plus - raté son rendez-vous.

Lors du dîner avec Richard Geoffroy, une bouteille de Dom Pérignon Cœnothèque 1996 avait été gardée en réserve puisque nous avions trop de vins. Un sommelier qui n'avait pas bien compris nos intentions l'avait ouverte. Il a réagi instantanément en remettant le bouchon initial et en remettant la

capsule. La bouteille a donc été ouverte puis refermée très rapidement. Il fallait sans doute qu'elle soit bue assez vite.

Mon gendre annonçant sa visite pour partager la galette des rois avec nos petits enfants, les siens et ceux de ma fille aînée, l'occasion était là. Lorsque le bouchon sort, et c'est bien le bouchon initial, le **Champagne Dom Pérignon Œnothèque 1996** fait pschitt bien sûr, mais moins fort que si le vin n'avait pas subi ce traitement. Dans le verre la bulle est active. Au nez ou en bouche, on ne sent aucun défaut. C'est un champagne de grande classe. Il a une élégance certaine, et des fleurs blanches charmantes.

Pour ma fille qui veut juste boire un peu de vin j'ouvre **Château Mouton Rothschild 1990** pour vérifier si la mauvaise réputation qui colle à ce vin est encore justifiée. Le nez est plaisant, charmeur. L'attaque est belle, donnant une belle impression de matière. Et puis, le film s'arrête. Il donne l'impression d'être plat et anormalement court. Ce n'est pas un vin désagréable, mais ce n'est pas ce qu'il devrait être. L'écart avec le brillant Mouton 1989 est trop marqué. Que penser pour le futur ? Je n'exclus pas qu'il devienne convenable dans 15 ans. Mais pour l'instant, il ne présente pas d'intérêt.

Par un hasard calculé mon petit-fils est le roi. Il choisit une de ses cousines comme reine. Une telle royauté vaut mieux que bien des républiques.

Je suis invité à une réunion des chefs de "**Villages de Chefs**". C'est une association de chefs cuisiniers francophones disséminés sur toute la planète. Le rendez-vous s'appelle "**escale de chefs**". Lorsque j'arrive, il y a une liaison par internet entre des chefs présents dans la salle et des chefs au Japon. Ils parlent de saké. Rien n'est vraiment fait pour accueillir les visiteurs, et cette discussion de congratulations réciproques m'est plutôt étrangère. On me tend un verre de saké qui titre 12°, dont l'attaque est assez belle, mais dont le goût s'éteint assez vite. Je grignote des petits fours aux goûts incertains et comme rien n'est fait pour que les conversations se nouent, je quitte prématurément l'endroit pour me rendre au **Café Pinson**.

Comme le dit l'ardoise, c'est une cuisine bio et de haute vitalité. La soupe chaude est excellente. Le plat de lentilles est goûteux. Le plat au quinoa est goûteux, mais comme la mâche du quinoa est assez ennuyeuse, on gagnerait à diviser la portion par deux. Le jus de fruit est un régal et donne l'impression qu'on rajeunit en le buvant. Le yaourt à la crème est léger à souhait.

C'est l'ambiance qui vaut le détour, car le lieu est jeune, tonique, et le personnel hautement dynamique. Si l'on cherche la catégorie dans laquelle ranger ce délicieux endroit, en fait, c'est simple : on regarde où se situe l'Ami Louis, et on se dit : c'est juste à l'opposé.

Au **restaurant Guy Savoy**, nous prenons, mon ami et moi, le même menu : lentilles et langoustines, puis marmite lutée de gibiers divers, foie gras, chou, etc. Le **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 2002** est très agréable, un peu simplifié, ne demandant qu'à s'épanouir. Et cette promesse deviendra réalité sur l'ajoute qui nous est aimablement offerte, l'emblématique soupe d'artichaut à la truffe. Le champagne prend de l'ampleur, du tonus, et devient délicatement sucré, la douceur étant amplifiée par l'artichaut.

Le plat de palombe et autres oiseaux est une merveille. Malgré l'abondance de chairs diverses, il y a une légèreté créée par une sauce diaboliquement goûteuse qui crée avec le **Clos de la Roche Armand Rousseau 2007** un accord fusionnel. Quand un accord est parfait, l'émotion est physique. Il y a une vibration spéciale qui se crée et le vin de bourgogne, velouté, doux et délicat, prend une longueur qui prolonge le goût de la sauce. J'adore ces rencontres et ces prolongements. Dès que le plat est fini, le vin redevient "normal", ayant perdu cette vibration unique provoquée par le fumet du plat. Une telle symbiose a été rendue possible par l'année 2007 qui a fait des vins gracieux et gastronomiques.

La cuisine de Guy Savoy est d'une maturité extrême. Résister à la tentation des douceurs est une mission impossible. Le service est attentionné et chaleureux. C'est une des plus grandes tables de Paris.

Au [siège de la maison de champagne Philipponnat](#), je rencontre Charles Philipponnat. Après une discussion générale sur le monde du champagne, nous nous rendons dans la salle de dégustation où Charles a préparé une sélection très éclectique.

Nous affutons nos palais avec deux vins qui ne sont pas encore sur le marché. Le **Champagne Clos des Goisses Philipponnat 2004** dégorgé il y a un mois est encore un peu dur et fermé. Le **Champagne Clos des Goisses Philipponnat 2003** dégorgé en août 2012 est plus floral et plus champagne. Nous sommes rejoints par deux collaborateurs de Charles Philipponnat.

Nous commençons par le **Champagne Grand Blanc Philipponnat 1988** dégorgé vers 1995. Il a un nez évolué. En bouche, il évoque le miel et les épices. Il est trop évolué à mon goût. Le **Champagne Réserve Spéciale Philipponnat 1988** dégorgé vers 1995 a un nez plus frais et plus civilisé. La bulle est active et le fruit cohabite avec du miel. C'est un beau champagne. Il se montrera plus tard très confortable avec une belle trace de miel.

Le **Champagne Clos des Goisses Philipponnat 1996** dégorgé en décembre 2005 a un nez discret. L'attaque est de crème, de lait et de miel. Il est très long en bouche. Un 1995 ayant un défaut, nous buvons, en attendant un remplaçant, le **Champagne Clos des Goisses Philipponnat 1980** dégorgé en février 2007 qui a un nez superbe, une bouche élégante, charmeuse, féminine, avec du lait, du miel et un final de pâte de fruits, de coing. Le **Champagne Clos des Goisses Philipponnat 1995** dégorgé en septembre 2005 a un nez très vif et une attaque très belle. C'est un grand champagne tendu, complexe, plus joyeux que le 1996 même si celui-ci progresse dans le verre. Il est gastronomique, avec du miel en final. Le **Champagne Clos des Goisses Philipponnat 1975** dégorgé en juin 2009 a peu de bulle à l'ouverture. Son nez est très beau, profond. Il a des fruits confits, des bois aromatiques comme le bois de rose, il est gourmand et fumé. Il est grand, complexe et profond. Naturellement mon goût me porte vers les plus âgés, même si les 96 et 95 sont plaisants à boire. Pour Charles c'est le 1975 qui est le plus complet. Je suis plus attiré par le 1980 dont le final est romantique. Le 1996 est très pain d'épices, nougat et écorces d'orange, le 1995 est crème et vanille, le 1975 est complexe et glorieux et le 1980 est l'élégance, le charme et la douceur. Ce sont de grands champagnes.

Nous allons déjeuner au [restaurant de l'hôtel la Briqueterie](#) à Vinay. L'accueil est charmant et le sommelier "vieille école", plein de bonnes intentions, suit ses idées qui ne sont pas les nôtres. Je retiens la bonne volonté, même si le **Château de Chantegrive 2007** qu'il nous a offert ne nous a pas convaincus, alors qu'un **Vosne-Romanée Louis Jadot magnum 2009** offert au verre s'est montré beaucoup plus intéressant. Le **Champagne Cuvée 1522 Philipponnat 2002** dégorgé en mars 2011 est strict et un peu amer, mais il s'anime sur la nourriture : soupe de cèpes et artichauts, fromage frais de nos régions, dés de caille confite / mignon d'agneau, haricots tarbais, champignons des bois, croûte amandine, jus moutardé.

Si l'agréable cuvée 1522 se met bien dans le sillage des plats, le Champagne Clos des Goisses Philipponnat 1975 que Charles avait pris avec lui est dominant, provoquant les plats et les fromages qui ont suivi, pour se montrer conquérant et diablement bon.

L'intérêt de cette visite, au-delà de la générosité et de l'amitié, c'est de mieux explorer les constantes de ce champagne que j'aime. Le lacté, le miel, les épices sont des caractères que l'on retrouve souvent. Les fruits sont moins fréquents. Ce qui apparaît, c'est la capacité gastronomique de ce champagne intense, et l'agréable effet de l'âge. Je suis plus attiré par les champagnes plus légers, élégants comme le 1980, mais le 1975 a montré une force convaincante.

Dans des paysages couverts de neige et illuminés d'un soleil froid, cette visite d'un grand champagne fut d'un grand intérêt.

Amicales salutations de François Audouze