

Dîner de mariage en Champagne au château de la Marquetterie, dîner au restaurant Bel Canto, dîner aux vins époustouflants au restaurant Shang Palace de l'hôtel Shangri La, déjeuner familial d'anniversaire.



Le **Champagne Krug Clos-du-Mesnil magnum 2000** a été ouvert pour fêter l'anniversaire de Tomo, grand amateur de vins et compagnon d'aventures.

Une jeune journaliste du vin, spécialiste du champagne, se marie en Champagne. Les deux fiancés sont chinois et leur union est consacrée par l'un des plus grands producteurs de champagne où Lei, la jeune mariée, a travaillé pendant quelque temps.

Je rejoins les festivités au moment du dîner dans une immense salle annexe du **château de la Marquetterie** qui appartient aux champagnes Taittinger. Une vingtaine de tables sont dressées aux couleurs rouge et blanc, pour accueillir environ 160 convives dont une majorité de chinois dont certains très jeunes, contemporains des jeunes mariés. A ma table, il y a un cadre de Taittinger, deux vignerons champenois dont l'un avec son épouse, un photographe, une femme membre de la direction d'un grand hôtel parisien et une journaliste finlandaise spécialisée dans le champagne.

Le menu est : crémeux de tomates au pistou et sa brunoise de homard / escalope de foie gras de canard poêlée au vinaigre balsamique, minestrone de fruits aigres-doux / suprême de pintadeau en croûte truffée sur son lit de légumes de saison en fricassée / vieux comté et Brie de Meaux, pain aux noix et son mesclun/ nage de fruits frais au coulis de fruits rouges et champagne, glace vanille et madeleine tiède. A la lecture de ce menu, on prend conscience que l'on a voulu faire plaisir sans compter à tous les invités. L'intention est remarquable.

Le **Champagne Taittinger Prestige rosé sans année** est d'une couleur rose très prononcée. Le champagne s'est animé sur la brunoise de homard mais je ne l'ai pas trouvé d'une grande vibration.

En contradiction avec le programme qui prévoyait un ordre différent, nous avons été tout de suite servis du **Champagne Taittinger Comtes de Champagne 2006** qui devait être le clou des vins présentés. L'évocation de noisettes est très forte et je suis probablement passé à côté de ce champagne qui ne m'a pas fait l'impression qu'il devrait. Il est à goûter de nouveau.

Le **Champagne Taittinger Folie de la Marquetterie** me plaît beaucoup plus. C'est une cuvée très confidentielle, peu diffusée, que je découvre. Elle est d'une belle vibration gourmande et réagit bien sur la truffe qui recouvre le pintadeau.

Les deux vigneronns de la table avaient eu l'autorisation de pouvoir apporter une bouteille chacun. Nous commençons par le **Champagne Marguet 2009** d'Ambonnay. Il a un très joli bouquet aromatique où figurent de fins fruits rouges. Mais c'est un champagne au final un peu court.

Le **Champagne Ulysse Collin Les Maillons 2008** est lui aussi un blanc de noirs. Je suis un peu troublé par une palette aromatique très forte, avec des accents de bonbon anglais. Cette impression s'estompera lorsque le champagne s'aérera. Apparemment, je n'avais pas ce soir le palais très réceptif aux champagnes.

La mariée ravissante, apparue dans une belle robe blanche en début de repas est réapparue deux fois ensuite dans deux magnifiques robes rouges dont la couleur est celle des décorations de table. Les inévitables discours et souvenirs se sont succédé en chinois et en français. Toutes ces festivités et attentions préparées de longue date dans une atmosphère amicale seront un souvenir éternel pour les jeunes époux.

Ayant dû transférer ma cave pour cause d'expropriation du site où elle se trouvait, j'ai profité de l'aide de quelques amis amateurs de vins avec qui j'ouvrais une bouteille prise in situ lors des piqueniques organisés en cave à la pause déjeuner, jusqu'à ce que je bénéficie de l'aide d'une collaboratrice à mi-temps qui a fait un travail considérable pour ranger la nouvelle cave. Elle ne connaissait rien au vin mais à force de manipuler et inventorier les bouteilles, de sentir celles pour lesquelles mon regard se porte avec amour, et d'assister aux séances de l'académie des vins anciens, elle s'est forgé sa propre image de certains vins. Vivant à moitié à Londres où se trouve son fiancé et à Paris où se trouvent ses parents, Maria a décidé de ne plus couper sa vie en deux et m'annonça son départ. Elle était devenue assez proche de mon épouse et moi, aussi pour le soir de son départ, ma femme, Maria et moi allons dîner au **restaurant Bel Canto** où le service des plats est assuré par des chanteurs professionnels. Le niveau des chanteurs est particulièrement remarquable ainsi que celui du pianiste. Etre servi par de ravissantes chanteuses est très agréable.

Maria en rangeant la cave passait en permanence devant une décoration murale où j'ai rangé les plus emblématiques bouteilles de Dom Pérignon que j'ai bues. Je commande donc ce champagne qu'elle va boire pour la première fois. Le menu consiste en un foie gras aux oignons confits, des côtes d'agneau et un éclair au café. La nourriture est simple, bonne et goûteuse.

Le **Champagne Dom Pérignon 2004** est toujours aussi rassurant, avec des évocations de noisettes, de lait qui s'ajoutent en fines suggestions à une belle trame vineuse. Il est confortable, serein, équilibré. Entre les morceaux chantés, nous avons le temps de bavarder et il fait rapidement soif car le Dom Pérignon se boit avec une rare facilité.

Le **Champagne Cristal Roederer 2006** a aussi beaucoup de charme, plus fluide, plus romantique et très réussi. Ayant conservé des deux champagnes dans deux verres, j'ai pu constater que si j'aime les deux, la matière vineuse du Dom Pérignon me paraît plus gourmande que celle du Cristal. Comme les deux sont dissemblables, il faut aimer les deux.

C'est sur ces deux beaux champagnes et des airs magnifiques de grands opéras que se finit une belle collaboration. Maria reviendra à l'académie des vins anciens, j'en suis sûr, car elle a pris le virus des vins anciens.

Tomo, mon compagnon d'aventures folles autour du vin fête ses quarante ans. Il a loué pour lui, son épouse, sa toute petite fille et des accompagnants la **suite** la plus belle de **l'hôtel Shangri La** dont on me dit qu'elle fut la demeure d'un neveu de Napoléon grand amateur d'herboristerie. La suite dispose d'une immense terrasse d'où la vue est à couper le souffle. On peut voir la Seine en amont et en aval avec une succession de ponts historiques. La Tour Eiffel s'impose dans le paysage. Nous la verrons changer de couleur avant le dîner et d'illuminations après le dîner. Cette vue est un spectacle impressionnant. L'apéritif se prend sur cette terrasse avec un **Champagne Krug Grande Cuvée en jéroboam**. Alors que les jeunes Krug Grande Cuvée sont souvent fous, verts, sauvages, l'effet du format de la bouteille est impressionnant. Le champagne est très facile à boire, donne en

permanence envie d'y revenir et frappe par sa sérénité. C'est un régal de champagne noble, vif et très rassurant.

Les petits canapés d'apéritif sont agréables dont un jambon très doux et peu salé. A un moment, sur un écran géant, défilent des photos de Tomo à tous les âges de sa vie. C'est un montage sympathique. Lorsque la séquence s'arrête on peut voir Tomo et son épouse en pleurs. La charge émotionnelle était trop forte pour eux.

Nous quittons cette suite qui surplombe Paris pour aller dans les entrailles de **l'hôtel Shangri La** au **restaurant Shang Palace** où j'avais dîné il y a un mois pour la présentation des vins de Hugel. Deux grandes tables d'au moins douze personnes chacune ont été dressées et il y a au centre de chaque table un immense plateau tournant permettant à chacun de se servir des plats du menu qui est ainsi rédigé : duo de spécialités rôties façon cantonaise / soupe de fruits de mer « hot and sour » façon cantonaise / langouste sautée à la sauce aux haricots noirs / bœuf sauté aux champignons et céleri, sauce au poivre noir / aubergine braisée en cocotte, poulet et poisson séché / riz Shang Palace en feuille de lotus / crème de mangue pomelos et perles de sagou.

La nourriture est excellente, les goûts sont superbes. Cette cuisine est de belle qualité. Langouste, bœuf et riz sont magnifiques. Je préfère lorsque les plats sont servis à l'assiette plutôt que de devoir se servir sur le plateau tournant. Tomo a choisi des vins impressionnants.

Le **Champagne Krug magnum 1982** est d'une année que je chéris particulièrement. Le saut gustatif par rapport au Krug Grande Cuvée est spectaculaire. Car au raffinement s'ajoute une complexité extrême. C'est un champagne de noblesse pure, très romantique, car tout est suggéré plus qu'imposé. Boire ce champagne est un honneur qui nous est fait. Ce Krug est conforme à l'image que j'en avais.

Le **Champagne Dom Pérignon rosé magnum 1988** est lui aussi d'un romantisme extraordinaire. Tout est suggéré, délicat, raffiné. C'est un très beau champagne rosé, de grande élégance. On est dans le pointillisme ou dans la calligraphie chinoise. J'adore comme il tintinnabule en bouche. Sa couleur est belle, d'un rose prononcé mais sans excès. Si mon cœur va naturellement vers le champagne Krug qui est blanc, j'ai un penchant marqué pour ce superbe rosé car il est plus énigmatique, sortant des sentiers battus. La soupe ne l'avantage pas, mais on arrive à le boire en laissant s'apaiser son palais.

Le **Meursault Perrières Domaine Coche Dury 2009** est très étonnant. Alors que d'habitude les vins de ce domaine sont d'une richesse conquérante, je trouve celui-ci jouant sur l'élégance et la subtilité. Et je m'interroge sur la façon dont j'aborde les vins ce soir car je trouve en chacun finesse, élégance et doigté. Est-ce moi, est-ce eux, sans doute un peu des deux, comme le montreront les vins suivants. Ce vin subtil et raffiné est d'un charme particulier.

La **Romanée-Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti magnum 1989** a un nez assez discret. Le vin a beaucoup des caractéristiques des vins du domaine, mais un peu en sourdine. Le vin est bon, mais il lui manque la petite étincelle de génie. Tomo est un peu plus sévère que moi pour ce vin qui a quand même beaucoup de finesse et respire comme un vin du domaine. Il est vineux, au boisé bien dosé. Mais c'est vrai qu'on aurait aimé un peu plus de vibration.

Le **Château Fihot 1891** a une belle couleur ambrée. Le vin est sec, il a mangé son sucre. Son nez est subtil, complexe et la bouche est adorable. On est dans les agrumes roses et le kaki. J'ai un amour particulier pour les sauternes devenus secs et celui-ci est ravissant, d'une belle acidité. C'est un régal.

Le **Porto Ferreira 1847** accompagne un dessert d'anniversaire au chocolat. Le nez est superbe évoquant pruneaux et fruits noirs. La bouche est faite de mûre et de cassis, mais la force alcoolique est extrême, voire gênante. Elle est même troublante pour un vin de cet âge. Le plaisir est un peu entravé par la charge alcoolique mais l'on sent bien qu'il s'agit d'un grand porto.

Nous remontons au dernier étage de l'hôtel dans la suite louée par Tomo. La Tour Eiffel est splendide, beau symbole de Paris et de la France. La générosité de Tomo est époustouflante. Pour

me faire plaisir, mais aussi à quelques-uns de ses amis, il commande sur la carte du restaurant un **Ermitage Cuvée Cathelin Jean Louis Chave 1990**. Il fait frais sur la terrasse aussi l'Ermitage est-il un peu fermé. Il n'expose pas tout ce qui fait de lui une légende. Le vin est manifestement grand, riche de fruits noirs épais, mais comme pour la Romanée Saint-Vivant, la vibration n'est pas au niveau espéré.

Insatiable, Tomo commande un **Champagne Krug Clos-du-Mesnil magnum 2000** qui est, lui, à la hauteur de sa réputation, vin qui conquiert toujours par le niveau incomparable de sa complexité. L'acidité est belle. Malgré sa jeunesse le vin vif est de belle ampleur avec des fruits jaunes et blancs.

C'est le point final d'un anniversaire marqué par l'inégalable générosité de Tomo et de son épouse.

Le lendemain, c'est un autre anniversaire, celui de ma fille cadette. Ce sera beaucoup plus modeste que la veille au Shangri-La, un **déjeuner à la maison**.

Le **Champagne Dom Pérignon 1990** me surprend tant il est bon, au-dessus de l'image que j'ai en mémoire. La couleur est à peine ambrée. On est à fond dans les fleurs et les fruits, roses et blancs, signes d'un beau romantisme. Il a déjà des signes d'un début de maturité qui lui donnent un supplément de charme. C'est un très grand champagne avec une séduction exceptionnelle. Je le mets haut dans la hiérarchie des millésimes de Dom Pérignon et il vient de gagner aujourd'hui plusieurs places ! Ma femme a fait une terrine de foies de volailles qui réagit bien sur le champagne ainsi que des tranches de Pata Negra bien gras.

Le menu du repas est : carpaccio de coquilles Saint-Jacques / poulets cuits à basse température, purée de pomme de terre et de céleri / Reine de Saba. Le dessert est une tradition familiale, bien commode pour planter les bougies que l'on souffle.

La **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1984** est un bon vin, mais un peu en sourdine. Il est trop discret. Son fruit est encore vivant mais le vin apparaît poussiéreux, comme s'il avait vécu dans une vieille armoire. Tout cela n'empêche pas de le boire. L'image qui le caractérise est celle d'une Landonne en sourdine. Cela n'empêchera pas ce déjeuner familial d'être chaudement réconfortant.

Amicales salutations de François Audouze