



wine-dinners

19 janvier 16

Bulletin 669 – François Audouze - 1

196<sup>ème</sup> dîner de wine-dinners à l'hôtel du Marc, demeure de réception de la maison de champagne Veuve Clicquot Ponsardin.



Photo des bouteilles vides du 196<sup>ème</sup> dîner. La 9<sup>ème</sup> bouteille en partant de la gauche est celle du champagne Veuve Clicquot 1840 trouvé dans la mer Baltique en 2010.

Le **196<sup>ème</sup> dîner de wine-dinners** se tient à **l'hôtel du Marc**, demeure de réception de la maison de champagne **Veuve Clicquot Ponsardin**, au centre de Reims. La raison du choix de ce lieu est que je vais ouvrir l'une des bouteilles de la mer Baltique que j'ai acquises lors d'une vente aux enchères en 2012, bouteille trouvée par 48 mètres de profondeur en 2010 et datée d'avant 1840.

Les bouteilles du dîner ont été livrées il y a trois semaines lorsque je suis venu à l'hôtel du Marc pour mettre au point le menu du dîner avec le chef Christophe Pannetier.

J'arrive en début d'après-midi à l'hôtel du Marc pour accueillir les premiers invités. Notre table sera cosmopolite puisqu'il y aura deux américaines, de Boston et de Miami, deux américains, de San Diego et de la Napa Valley, un lituanien, une finlandaise, un japonais et quatre français dont un cadre de direction de la division Moët Hennessy du groupe LVMH et notre hôte, Dominique Demarville, chef de cave de Veuve Clicquot. Nous aurions pu compter aussi un anglais et un mauricien qui furent empêchés au dernier moment. Les activités des uns et des autres sont extrêmement diverses, le corps médical ayant trois représentants, la restauration ou l'hôtellerie deux, une Master of Wine, un journaliste, deux hommes d'affaires, etc.

Nous prenons possession de nos chambres, puis nous prenons un café dans le salon de réception de l'hôtel du Marc, des photographes arrivent, et lorsque **Dominique Demarville** nous rejoint, nous descendons tous en cave pour l'importante opération de l'ouverture des vins. Avec Dominique nous déterminons combien de temps à l'avance il faudra ouvrir les champagnes.

**Nicolas** le sympathique et efficace sommelier a disposé en cave les bouteilles sur une table de telle façon que nous puissions tous prendre des photos des vins. Dominique Demarville se souvient qu'il y a trois semaines il avait été décidé d'ajouter au programme un magnum sans étiquette et sans signe distinctif sauf une poussière qui indique un âge avancé. En pleine discussion sur les heures

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : [françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)  
blog : [www.academiedesvinsanciens.com](http://www.academiedesvinsanciens.com)**

d'ouverture Dominique touche le bouchon de cette bouteille qui lui reste dans la main. Il n'y aura donc aucune choix à faire pour l'heure d'ouverture de celle-ci. Dominique la sent et déclare la bouteille morte. Je la sens aussi et j'exprime mon espoir car le parfum est délicat. On me propose de goûter un peu de ce liquide rouge foncé et force est de constater que c'est du vinaigre. On lui laissera quand même une chance de se reconstituer pour le dîner et Dominique pense déjà à ce qu'il pourrait ajouter au dîner alors qu'il y a déjà beaucoup de vins. Pour la bouteille de la Baltique, je recommande une ouverture au dernier moment car elle avait été rebouchée lors de sa sortie de l'eau en 2010 avec un bouchon neuf. J'ai peur d'un évanouissement si on l'ouvre trop longtemps en avance. Dominique approuve ce choix.

Il est temps d'ouvrir les autres vins. Ce qui est particulièrement gratifiant pour moi, c'est que les parfums de tous les vins que j'ai apportés sont magnifiques, les plus beaux étant ceux du Château Chalon 1921, de l'Yquem 1911 et du Clos de la Roche 1990. Le parfum de La Tâche 1990 est un peu discret mais pur. Certains bouchons ont résisté, certains se sont brisés en menus morceaux, mais tous sont sortis sans la moindre chute de morceaux dans la bouteille.

L'ambiance en cave est celle de passionnés qui sont avides de savoir comment se comporteront les vins. Nous allons nous changer car à 18 heures commencera la présentation du dîner. En attendant que reviennent ceux qui sont montés dans leur chambre, Nicolas nous verse un **Champagne Veuve Clicquot Carte Jaune base 2009** qui est particulièrement agréable à boire, vif, fait de citron et de miel. C'est une belle mise en bouche.

Nous sommes maintenant dans le grand bar à la décoration très avant-gardiste. Deux écrans posés sur deux murs opposés permettent de suivre la présentation de mes dîners, quelques statistiques sur ce que j'ai bu et la présentation du dîner de ce soir. Après cette introduction chacun se présente et **Fabienne Moreau**, l'historienne de Veuve Clicquot Ponsardin présente deux petits films sur la découverte des vins du bateau échoué en mer Baltique ainsi que les moyens pour dater le champagne que nous allons boire. Avec des gants blancs elle découvre devant nous une archive du temps de madame veuve Clicquot qui montre que le miroir du bouchon (la face inférieure qui est au contact du vin) de la bouteille trouvée dans la Baltique est le même que celui des archives qui concernent la mise en bouteilles en 1841. Ces précisions historiques avec les documents d'origine nous passionnent.

Pendant tous ces échanges, nous buvons un **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin La Grande Dame Jérobaoam 1990**. Le nez de ce vin est explosif. Une bombe de fragrances. En bouche le champagne est incroyablement tonique. Ça pulse ! Il est riche, intense profond, conquérant. C'est un champagne qui saura vieillir et l'on peut penser que malgré ses 25 ans, on le boit trop jeune. C'est sans doute l'effet du jérobaoam. Tout en étant puissant il est facile à vivre et nous y revenons avec plaisir. On nous apporte du jambon Pata Negra, des gougères au parmesan, des toasts au foie gras et c'est surtout avec des tartines à la truffe que le champagne prend son envol et montre à quel point il peut être brillant.

Le menu mis au point par le chef **Christophe Pannetier** est : Tiradito de Saint-Jacques au caviar de Sologne / Grosse langoustine saisie à la plancha, écume de mer / Homard bleu laqué aux sucs de carapaces / Pigeonneau de Racan, salsifis fondants / Noisettes de biche aux trompettes de la mort, pommes purée / Truffe en croûte briochée / Mangue dorée à la fleur de thé et fruits du mendiant.

Le **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Vintage magnum 1955** montre exactement ce que pourra devenir la Grande Dame 1990 que nous venons de boire. Car tout en ce champagne est coordonné. Il a atteint une forme d'équilibre qui fait qu'il n'a pas d'âge tant il est cohérent. Il se marie à merveille avec le sucré de la coquille Saint-Jacques et le salé de l'excellent caviar. Alors que le chef a magnifiquement épuré sa cuisine, j'aurais volontiers enlevé le trait de jus de citron qui a un peu bridé le sucré, sans nuire vraiment à l'accord. La sérénité du champagne est enthousiasmante.

Le **Montrachet Domaine des Comtes Lafon 2001** est l'opulence même. Ce vin est glorieux, à un niveau de perfection incroyable. Il est riche, il est grand, on ne sent même pas qu'il est jeune car il a

apprivoisé sa jeunesse. La langoustine est superbe et forme un accord de rêve car la sauce intense provoque et titille le vin. C'est un grand moment de gastronomie.

Le homard va accompagner deux vins rouges et je vois l'étonnement de beaucoup devant un accord qui paraît improbable et osé et qui se révèle, une fois qu'on l'a essayé, d'une totale évidence.

Le **Château Margaux 1er Grand Cru Classé 1947** est d'une richesse extrême. On dirait du plomb ou de la truffe quand on le boit. Il est riche et noble en même temps. A côté de lui, le **Château Latour 1er Grand Cru Classé 1947** à la couleur plus claire, fait plus romantique. Alors qu'on dit souvent que Château Margaux est féminin, dans ce couple de deux 1947, c'est le Margaux qui est le mâle dominant. Les deux vins sont parfaits, déclinant de très belles complexités, le Margaux vers la truffe et le Latour vers des fruits rouges. Le corps du homard se marie avec le Margaux et les pinces avec le Latour. C'est la sauce renforcée aux carapaces pilées qui parachève l'accord avec les deux vins.

Le pigeon est une merveille de force et de douceur. Le **Clos de la Roche Domaine Armand Rousseau 1990** est tellement extraordinaire que je m'écrie : « le couple pigeon et Clos de la Roche est orgasmique ». Car il y a une séduction dans le vin qui est poussée au-delà de l'imaginable. Le vin est suave, envoûtant, mais il est aussi pleinement bourguignon avec une jolie râpe. Nous vivons un moment d'extase avec un vin au charme infini.

**La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1990** avait un nez un peu fermé à l'ouverture. Le nez est beau maintenant mais le vin ne se délivre pas vraiment. Il a tout ce qui fait de lui un vin de légende, mais comme le bernard-l'hermite, il se cache dans sa coquille. Certains convives adorent ce vin. J'en ai bu d'autres de ce millésime beaucoup plus expansifs. L'accord avec la biche est pertinent, le chef nous gratifiant d'une cuisine exemplaire.

J'avais choisi de mettre ensemble sur la truffe le vin de la Baltique et le **Château Chalon Maison Jean Bourdy 1921**. Ce vin qui avait un parfum éblouissant à l'ouverture l'est tout autant en bouche. C'est vin jaune triomphant, magique, royal. Sa complexité trouve un écho dans la truffe.

J'ouvre maintenant le **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin # 1840** et je ne peux pas masquer ma grimace. Une désagréable odeur d'étable envahit mes narines. Cette odeur tenace accompagnera notre dégustation au point qu'à un moment je demande qu'on change nos verres pour des verres évasés, pour que l'odeur soit moins concentrée, lorsqu'on approche ses lèvres du verre. Ai-je eu tort d'ouvrir le vin aussi tard ? Non, car l'odeur sera encore présente le lendemain matin dans le reste de la bouteille et sur le bouchon. Si l'on fait abstraction de ce handicap, le vin en bouche est sucré, riche, avec beaucoup de complexité et une grande persistance aromatique. La sucrosité très présente est élégante. J'avais acheté cette bouteille sur la foi des affirmations d'un grand expert mondial du champagne qui avait goûté les vins au moment de leur rebouchage. L'odeur si intense était-elle présente au moment du rebouchage ? Je ne me prononcerai pas mais je suis déçu que le champagne ne corresponde pas aujourd'hui à la description qui en avait été faite il y a trois ans. Autour de moi, on est peut-être un peu moins sensible à l'odeur insistante et on se préoccupe plus du vin, dont la douceur est belle, la complexité s'ouvrant sur une belle longueur qui pourrait être raffinée. D'ailleurs, deux convives classeront ce vin comme premier dans leurs votes.

Dominique Demarville avait fait monter le « vinaigre » inconnu. Je goûte à nouveau ce qui pourrait être un **Bouzy rouge Veuve Clicquot Ponsardin années 1930**. L'impression est beaucoup moins désagréable mais c'est encore un vinaigre qui ne justifie pas qu'on s'y attarde.

Dominique Demarville avait pensé remplacer le Bouzy par une autre bouteille. C'est un **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Rosé magnum 1937** qui apparaît maintenant. Il est un peu abîmé par le temps, mais de façon sympathique. Il a énormément de dépôt très noir, le rose est gris, mais le goût me plaît car il a encore une belle fraîcheur. On peut considérer que c'est un beau cadeau, car c'est une bouteille rare.

Après ces émotions, le **Château d'Yquem 1911** est un soleil radieux. Ce vin illumine nos visages. Il est porteur de bonheur. Le nez est riche d'agrumes subtils, pénétrants. En bouche on sent que le vin a mangé un peu de son sucre mais il reste suffisamment de doucereux. C'est sa complexité qui est époustouflante ainsi qu'une longueur qui n'en finit pas. Le dessert est un peu trop sucré mais les ingrédients sont pertinents pour accompagner cet Yquem glorieux, un des tout grands dans l'histoire d'Yquem.

Nous passons au salon pour nous raconter encore et sans fin nos émotions ressenties lors de ce dîner. Le **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Cave Privée rosé 1979** est le champagne idéal pour une fin de soirée. Il a du charme, une extrême vivacité, il est comme le gendre idéal.

Mais Dominique Demarville n'a pas dit son dernier mot. Il veut encore nous faire plaisir et va chercher en cave un **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Vintage magnum 1947**. Quel dommage que nous ayons déjà voté pendant que nous buvions le rosé, car tout le monde s'accorde à dire que ce dernier champagne devrait être le numéro un sur nos votes. Le nez du champagne est la perfection absolue. Il est difficile de concevoir qu'un parfum de champagne puisse être plus grand et en bouche ce vin est un accomplissement. Je serais bien en peine de le décrire tant il est la synthèse de ce qu'un champagne pourrait être. C'est un régal absolu à l'équilibre indestructible.

Des propos qui s'échangent, je comprends que tout le monde est ravi et que la contreperformance du vin de la Baltique est oubliée.

Nous sommes onze à voter pour nos quatre vins préférés au sein de douze vins puisque le dernier champagne de 1947 a été servi après nos votes. Six vins ont eu l'honneur d'être nommés premier dont le Clos de la Roche 1990 trois fois, le Château Margaux 1947, l'Yquem 1911 deux fois ainsi que le Veuve Clicquot 1840 aussi deux fois, deux convives ayant été plus sensibles au témoignage historique et au goût complexe perçu, et Latour 1947 et La Tâche 1990 nommés chacun une fois premier.

Le vote du consensus serait : **(Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Vintage magnum 1947 hors vote et hors catégorie), 1 - Château Margaux 1er Grand Cru Classé 1947, 2 - Château d'Yquem 1911, 3 - La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1990, 4 - Clos de la Roche Domaine Armand Rousseau 1990, 5 - Montrachet Domaine des Comtes Lafon 2001.**

Mon vote est : **(Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Vintage magnum 1947 hors vote et hors catégorie), 1 - Clos de la Roche Domaine Armand Rousseau 1990, 2 - Château d'Yquem 1911, 3 - Château Chalon Maison Jean Bourdy 1921, 4 - Montrachet Domaine des Comtes Lafon 2001.**

Que retenir de ce dîner ? Les convives s'étaient inscrits en grande partie pour le vin de la Baltique. Le dîner aurait pu être assombri par le défaut du vin. Il n'en fut rien. Car la générosité de Veuve Clicquot, via Dominique Demarville, l'exceptionnelle performance des autres vins et le talent magique du chef qui a réalisé des accords qui sont parmi les plus beaux que nous ayons eus dans ces dîners, ont contribué à faire de ce 196<sup>ème</sup> dîner un événement inoubliable.

En rédigeant ce compte-rendu, ces moments de grâce absolue chantent dans ma tête. Ce dîner sera un très grand souvenir.

Amicales salutations de François Audouze