

Plusieurs dîners avec mon fils avec des vins aux fortunes diverses, dîner caritatif à La Coupole, déjeuner au restaurant Le Petit Verdot, déjeuner au Yacht Club de France.



Avec le **Champagne Krug Vintage 1982** on est assuré de boire très bon. Il fut apprécié avec mon fils après quelques mauvaises surprises.

Un pot au feu au chou, avec des navets, pommes de terre, carottes et une saucisse de Morteau, c'est pour moi le chemin du paradis. La logique voudrait que je choisisse un vin blanc du Jura, mais j'ai envie d'essayer une bouteille que j'ai acquise il y a bien longtemps, un **Montrachet Nicolas 1976**. La bouteille est belle, la couleur du vin vue à travers le verre de la bouteille est belle et jeune et le niveau est superbe. Cette bouteille me tente.

Le nez du vin est puissant, riche comme celui d'un Montrachet. Son acidité est joliment contrôlée et le vin se montre jeune goûteux, au beau fruit jaune joyeux. On n'est pas en face de l'un des plus grands Montrachets, mais il tient bien sa place, ayant la mâche large d'un vrai Montrachet. De plus, le palais étant réchauffé par le plat, l'alcool ressort et la joie aussi. Il faut évidemment bien choisir après quel composant du plat on boit le vin. J'ai choisi de le boire systématiquement derrière la saucisse légèrement fumée et l'accord se trouve bien.

Comme il reste du vin, nous prenons avec mon fils un peu de fromage. L'accord le plus brillant est celui trouvé avec un Salers suffisamment jeune. Le vin devient encore plus large.

Le repas se finit sans vin, sur une gourmandise pure, une meringue sphérique saupoudrée de pépites chocolatées dont le nom originel n'a pas le droit d'être prononcé, selon un bienpensant usage.

La bouteille Nicolas comporte un écusson d'un kitsch délicieux. Deux lièvres à collier tiennent l'écusson comportant trois barriques de vin. Au-dessus un casque fleuri du moyen-Âge est surmonté par un lévrier doté de deux ailes comme une licorne, qui tient en sa bouche une laisse. Et la devise, avec cette orthographe est : « *je raporte fidèlement ce que je découvre* ». Qui aurait dit que ce vin de réserve Nicolas de la récolte 1976 mis en bouteilles à Beaune se doterait d'un si noble écu ? L'imagination humaine est infinie.

Un de mes fournisseurs de vins me tente avec une caisse de quatre magnums de Krug Private Cuvée qui doit dater des années 50. La caisse est magnifique, avec ses paillons qui entourent les magnums emballés dans du papier Krug. Sur la caisse il y a marqué « Poids : 28 kilos » imprimé au fer chaud. C'est le petit détail qui force mon achat. Sur les quatre magnums, deux ont un niveau correct, le

troisième a perdu un tiers et le quatrième a perdu deux tiers. Le prix tient compte des niveaux, j'achète.

J'ai envie d'essayer le plus bas niveau avec mon fils. Par précaution je prends un Pommery 1990. Ma femme a prévu un poulet à l'ail et des petites pommes de terre sautées. Le champagne n'est pas le meilleur ami de ce plat, mais j'ai envie de goûter le magnum de Krug.

Le **Champagne Krug Private Cuvée années 50** a l'entourage du bouchon particulièrement sale. Je nettoie tout autour du goulot, le haut du bouchon se détache, laissant le bas en place ce qui me permet d'enlever toute trace et d'avoir un goulot parfaitement propre. Le bas du bouchon est enlevé au tirebouchon et aucun pschitt n'apparaît. Versé dans le verre le champagne a une couleur d'un rose beaucoup trop foncé pour être honnête. Le nez est agréable, très conforme à ce que doit être le parfum d'un champagne de plus de cinquante ans. En bouche, l'attaque est celle d'un champagne ancien avec un fruit jaune prononcé. Et puis, patatras, tout s'effondre dans le finale, acide et désagréable. Et la trace en bouche quand on a avalé n'est pas nette. Inutile d'insister, ce champagne est mort.

J'ouvre alors le **Champagne Pommery Brut 1990**. Le pschitt est sensible et lorsque je verse dans les verres, la bulle est abondante et active. Par contraste, on est heureux avec ce champagne joyeux, fruité, ensoleillé. Mais assez rapidement je ressens un problème. C'est comme un goût de bouchon, alors que le nez ne montre rien. Et ce goût de bouchon va en s'amplifiant.

Comme il n'est pas question de rester sur un échec, j'ouvre un **Champagne Krug Vintage 1982**. En tournant le bouchon, il se cisaille. Reste dans le goulot la partie fine du bouchon que j'enlève au tirebouchon. Fort heureusement, aucun doute n'est possible, nous sommes en présence d'un champagne parfait. Il est romantique et je ressens fortement la rose, et des évocations florales. Mais il y a aussi de fortes épices et un poivre insistant. C'est un champagne noble qui tient bien son rang. La soirée est sauvée.

Par curiosité, je reprends un peu du Pommery 1990. Toute trace de bouchon a maintenant disparu. Allez comprendre ! Son fruit est redevenu joyeux. Il ne fera pas oublier que l'instant magique de ce repas, c'est au Krug 1982 que nous le devons.

Un nouveau dîner avec mon fils. Une sommelière fidèle de l'académie des vins anciens m'a offert un **Champagne Sensation 1995 Couche Père & Fils dégorgé le 1/10/2010**. La bouteille est jolie, mais le bouchon aggloméré est de piètre qualité alors qu'il s'agit d'une cuvée exceptionnelle de 2584 bouteilles. Le nez est assez discret mais racé. Le vin est fringant, joli, de belle facture. On se sent bien avec ce champagne qui n'a pas une complexité extrême mais se révèle un bon compagnon de gastronomie. Deux jambons ibériques, l'un plutôt sec et l'autre bien gras accompagnent le champagne élégamment.

Le plat est de tagliatelles aux dés de foie gras poêlés. Tout vin conviendrait à ce plat gourmand et le champagne de Couche s'en sort bien. Quand il est arrivé à son terme, je sers le reste de la veille du **Champagne Krug 1982**. Et j'ai bien fait de servir les champagnes dans cet ordre car le Krug pris en premier aurait nui au plaisir du Couche. Nous avons raison d'aimer le champagne de Buxeuil, mais Krug se positionne à un niveau supérieur. Il a une belle vivacité, et la palette de ses complexités montre que l'on est au sommet de la Champagne.

Ce Krug est floral, romantique mais vif, un exemple de champagne. Pour les fromages, j'ouvre un **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 1983**. A l'ouverture, au nez et en bouche c'est le café qui envahit les narines et le palais. C'est très curieux, plaisant et cela ne dure pas. Le champagne est cinglant, vif, de belle bulle. Il est à l'aise, vineux, et sait se montrer généreux. Il se place bien après le Krug.

Ce soir les trois champagnes se sont montrés brillants. Tant mieux.

Deux jours plus tard, c'est le dernier dîner parisien de mon fils qui repartira à l'aube aux Amériques. La veille mon fils avait visité ma cave et au détour d'une allée j'avais remarqué une bouteille. Je lui

avais dit : « Est-ce que ça te tente ? ». Rapportée hier je l'ai ouverte ce soir à 19 heures c'est-à-dire un peu tard. Il s'agit d'un Hermitage Audibert et Delas 1945. Le niveau est à environ 5 centimètres du bouchon. L'opération de débouchage ne pose aucun problème particulier. Le nez du vin m'annonce de bien mauvaises nouvelles. Je ne crois pas à un retour à la vie, surtout en un temps si court.

Sur du jambon ibérique nous finissons le Champagne Philipponnat Clos des Goisses 1983. Il était resté dans la porte du réfrigérateur avec son bouchon. Il n'y a pas la moindre trace d'usure et au contraire le champagne est encore plus large et épanoui.

L'**Hermitage Audibert et Delas 1945** a une couleur désagréable, terreuse. Le nez annonce une déviation. En bouche, l'attaque est agréable, plutôt joyeuse et c'est le finale qui gâche tout, avec une acidité abrupte. Nous reviendrons plus tard sur ce vin qui ne montrera aucun retour à la vie. C'est dommage que le témoignage d'un tel Hermitage soit perdu. Ma femme avait prévu pour lui un filet de bœuf avec une purée façon Robuchon et des frites de céleri. Il faut donc un rouge généreux pour se substituer au 1945.

Je vais chercher en cave un **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 1988**. Le niveau est très beau et la couleur prometteuse. Le bouchon plutôt sec vient normalement. Je verse deux verres qui montrent une belle couleur rouge sang, en fort contraste avec la couleur de l'Hermitage. Aïe ! Il y a une odeur de bouchon. En bouche, le fruit rouge est très généreux. Le vin semble ne pas être affecté par l'odeur de bouchon. Mais progressivement on note la déviation. Il y a des évocations de truffe noire qui font que l'on imagine que le Rayas aurait été croisé avec un Vega Sicilia Unico, car le vin fait plus sudiste que ce que donne normalement Rayas. Comme le vin est buvable, nous le buvons, mais je ressens une certaine frustration.

Aussi pour finir le repas vais-je chercher un **Champagne Selosse Brut Rosé sans année dégorgé en octobre 2008**. La bouteille est jolie, mettant en valeur le rose du vin par transparence, d'autant plus que l'étiquette et la contre-étiquette sont en plastique transparent. La couleur du vin dans le verre est rose pâle. La bulle est active. Le champagne est vif, extrêmement vif, vineux, de belle personnalité. Il claque bien en bouche et se montre noble. C'est à la fois un vin de personnalité et de plaisir. Nous l'avons très apprécié.

C'est sur cette note rose que se termine une semaine de dégustation avec mon fils. Dans dix jours, je le retrouverai à Miami pour de nouvelles aventures.

Dîner à **La Coupole**. Il flotte encore dans l'air l'esprit littéraire d'il y a plus d'un demi-siècle. Au sous-sol, la salle où l'on dansait jadis évoque Joséphine Baker, bambous et bamboulas. La décoration exotique et zazou est plaisante. Le dîner est caritatif pour la fondation pour la recherche sur l'épilepsie. Le menu pour une centaine de personnes est de bonne qualité : foie gras de canard, chutney de fruits de saison / paleron de bœuf longuement cuisiné façon Rossini, gratin de pommes de terre et céleri / velouté de fruits exotiques, sorbet au fromage blanc. C'est joliment exécuté. Le parfum du vin rouge ne m'incite pas à le goûter, mon esprit est ailleurs.

La vente aux enchères qui a suivi le plat de résistance a été très prudente, aucune enchère déraisonnable n'ayant été lancée alors qu'on l'attendrait d'une vente caritative. Il n'est pas facile en France d'affoler les enchères comme on le voit aux Etats-Unis. Des personnalités sympathiques ont rendu cette soirée agréable, même si la recette fut un peu maigre pour la fondation.

Je vais déjeuner au **restaurant Le Petit Verdot** avec un ami. Hidé m'accueille avec le sourire malgré une fréquentation de son restaurant qui est affectée par l'ambiance générale qui règne à Paris. Je consulte la carte des vins extrêmement intelligente aux prix modestes. Mon ami étant un homme de champagne, je choisis un vin qui n'est pas dans sa sphère d'influence. Il arrive lorsque la bouteille est ouverte dans son seau. Nous trinquons tous les deux mais aussi avec Hidé. C'est un **Champagne Cristal Roederer 2005**. J'avais été impressionné par la réussite particulière de ce Cristal pour l'année 2005 qui ne fait pas partie des plus grandes années de sa décennie.

Ma mémoire était bonne car ce champagne est superbe. Sa matière est riche. Il est solidement campé sur ses jambes et sur les mets il virevolte avec des accents romantiques. Il a une grâce extrême. Nous avons pris en entrée des huîtres chaudes servies avec des filets de rougets traités en tempura, puis un bar de ligne avec des petits légumes. Le champagne est à son aise et joue avec les plats. Les huîtres l'élargissent, le rouget le solidifie, le bar lui donne une résonance florale et romantique. Je continue de penser que 2005 est une grande réussite de Cristal Roederer.

Déjeuner au Petit Verdot est pour moi une visite d'amitié, un moment de communion avec Hidé, être exquis qui comprend à demi-mot mes moindres désirs. J'aime la chaude ambiance du lieu, créée par un esthète. Il faut vite courir dans ce bistrot qui ne paie pas de mine mais possède un gros cœur.

C'est au tour d'un de nos amis du club 2043 de nous inviter, un marin qui n'a pas la manie de faire des phrases. Il choisit le **Yacht Club de France** où **Thierry Le Luc** s'ingénie avec talent à nous surprendre. Cette motivation, cette recherche de l'excellence est un véritable bonheur.

Cela se voit déjà au niveau des amuse-bouche pour l'apéritif : saucisson, andouille, jambon de qualité, foie gras chaud à l'ananas, radis noir et aubergine, et plusieurs autres petites inventions vont accompagner un **Champagne Delamotte 2007** très pur, droit et facile à boire au point qu'on en reprend sans cesse.

Le menu concocté par Thierry est : grande assiette de fruits de mer / bar de ligne de Saint- Jean de Luz cuisiné en croûte de gros sel de Guérande / fromages affinés d'Eric Lefèvre MOF / chocolat et citron vert, clémentines et framboises, jus de mangue.

Le **Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> cru Clos de la Truffière Vincent Girardin 2011** est agréable mais un peu pataud. **Le Meursault Vincent Girardin 2012** est vif, tranchant au point que l'on délaisse le Chassagne. Le Meursault correspond mieux aux délicieux fruits de mer particulièrement abondants.

Le **Puligny-Montrachet Le Trézin Domaine Gérard Thomas 2013** a beaucoup de charme, une belle mâche qui rend le vin agréable, mais c'est quand même le Meursault qui touche mon cœur, même si le Puligny s'harmonise bien avec la chair de l'énorme bar de cinq kilos déniché par Thierry malgré les tempêtes qui secouent les côtes atlantiques.

Le **Cos d'Estournel 1996** qui accompagne les délicieux fromages combine harmonieusement puissance et velours. C'est un vin noble et racé, manifestement le plus brillant de ce repas.

Au dessert on reprend du Delamotte, toujours aussi confortable. Thierry Le Luc fait de tels efforts pour nous satisfaire que nous allons d'émerveillement en émerveillement. C'est un bonheur de déjeuner ainsi au yacht Club de France.

Amicales salutations de François Audouze