



wine-dinners

05 avril 16

Bulletin 680 – François Audouze - 1

Repas de famille avec mes enfants, dîner au restaurant Taillevent avec d'in vraisemblables champagnes de la plus grande rareté.



Le gagnant et le plus rare, **Moët & Chandon Brut Impérial 1911** et **Champagne Salon 1948**, vedettes d'un repas de folie avec des champagnes rares.

Déjeuner du dimanche en famille avec mon fils de passage, ma fille cadette et ses deux enfants. Pour l'apéritif, il y aura des saucissons dont un de poulet au goût assez curieux, de l'andouille et une rilette. J'ai choisi un **Champagne Perrier-Jouët Belle Epoque rosé 1979**. La bouteille est très jolie et le rose très prononcé met en valeur par transparence les grosses fleurs blanches du motif Belle Epoque. Le bouchon me résiste. Je donne la bouteille à mon fils qui n'arrive pas non plus à l'ouvrir. Avec un casse-noix ce qui devait arriver arrive, le haut du bouchon se cisaille et il reste le bas du bouchon dans le goulot. J'arrive à piquer le tirebouchon et je relève le bas du bouchon de piètre qualité puisque quelques morceaux tombent dans le vin, et il n'y pas la moindre pression et le moindre pschitt. C'est curieux, car le champagne a toute sa bulle et tout son pétillant. La couleur d'un rose intense est très belle, le nez est doux et agréable et en bouche la vivacité contraste avec l'absence de pression à l'ouverture. Disons-le tout net, c'est un magnifique rosé. Il est vif, et qualité suprême pour un rosé, il est champagne. Je reproche souvent à des rosés de n'être plus champagne. Celui-ci l'est et de belle personnalité. Seule la rilette compose avec lui car les saucissons et l'andouille sont trop forts pour ce breuvage délicat.

Sur le poulet label rouge à l'écrasé de pomme de terre, j'ai ouvert peu avant le repas un **Chapelle-Chambertin domaine Ponsot 1999**. C'est un vin que je ne connais quasiment pas. Ce qui m'impressionne, c'est sa jeunesse. On dirait un vin de l'année, tant il a de la verdeur. On dirait presque un vin jeune de Loire. Il a une belle amertume et il est assez dur. Il n'a pas du tout la rondeur et le charme des vins de Gevrey-Chambertin. Il a beaucoup de caractère et une grande précision. C'est un vin noble. Il lui manque juste une étincelle de plaisir. Mais nous verrons ce soir si une aération supplémentaire le rend plus urbain.

Sur des dés de mangue, le champagne se montre brillant. Perrier-Jouët a fait en 1979 un très grand rosé.

Le soir, le Chapelle-Chambertin est resté très retenu, sans aucune recherche de séduction ou de charme, droit comme un if, avec des accents qui nous mettraient plus dans le bordelais que dans la Bourgogne. Deviendra-t-il plus courtois avec l'âge, ce n'est pas sûr. C'est un bon vin mais trop crispé.

Chaque jour, je reçois une quinzaine de mails qui m'offrent des vins à vendre. Ma passion étant boulimique, je lutte pour acheter le moins possible. Mais ces correspondants connaissent les vins qui vont me tenter. Un mail offre deux vins mythiques : Dom Pérignon 1934 et Salon 1948. Des Dom

**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)**

Pérignon des années trente, il n'en existe quasiment pas à la vente, et le Salon 1948 est d'une année dont je n'ai jamais vu la moindre offre.

Dans le mail, les prix proposés placent ces champagnes au niveau tarifaire des Romanée Conti d'années moyennes. Comme les champagnes très anciens ont un gros facteur d'incertitude, ces prix sont inacceptables pour moi. Mais laisser passer ces bouteilles dont les photos sont belles, ce serait une erreur.

J'appelle mon ami Tomo et je lui propose que nous achetions ces deux bouteilles ensemble, avec l'idée que nous dînions tous les deux pour les partager. Tomo accepte. Le temps passe et, nous souvenant du repas avec Les Gaudichots 1929 du Domaine de la Romanée Conti où nous avons convié Aubert de Villaine, l'idée très naturelle est de demander à Richard Geoffroy de Dom Pérignon et à Didier Depond des Champagnes Salon Delamotte de se joindre à nous. Une date est trouvée qui convient à ces deux personnages aux agendas surchargés. Peter, un ami écossais qui n'avait pas pu venir au 196<sup>ème</sup> dîner à Veuve Clicquot souhaitait me revoir pour partager de grands champagnes et Florent, un ami lyonnais souhaite aussi partager de grands vins. Notre groupe de six se forme, et comme cela se passe souvent, la générosité tourne à l'excès au point que nous aurons neuf bouteilles plus trois magnums ce qui fait un équivalent de 15 bouteilles pour 6, soit 2,5 bouteilles par convive. C'est tout sauf rationnel, mais comment refuser ?

Délibérément je réduis la liste que je soumetts à **Jean-Marie Ancher** du **restaurant Taillevent** où se tiendra le dîner, dans l'exquis salon chinois. Faire un menu pour un dîner de champagnes est chose peu aisée, et faire un ordre de service cohérent n'est pas simple. Le résultat se montrera probant.

Les trois premiers champagnes sont assez jeunes (tout est relatif) et pour eux nous aurons une huître et du caviar, qui s'entendent mieux avec des champagnes jeunes. Sur la sole, nous boirons les champagnes les plus vieux. Sur la volaille les deux vedettes qui sont à l'origine du dîner seront servies. Et le repas se continuera avec les autres ajouts. Les trois premiers champagnes sont ouverts à 18h30 et les autres sont ouverts au moment du service.

Une grève des étudiants et des cheminots nous fait craindre des défections, mais un ange veille sur ce repas. Les six sont présents et toutes les bouteilles sont servies à la température idéale.

Le menu composé par **Alain Solivérès** et Jean-Marie Ancher est : copeaux de jambon Bellota / amuse-bouche : huître Gillardeau en gelée d'eau de mer / cresson de fontaine et caviar / sole en filets, champignons de Paris / volaille fermière au foie gras et truffe noire / chaource, Brie de Meaux, Coulommiers / mangue, et sésame noir.

Nous sommes déjà trois à 19 heures aussi cédon-nous à la tentation du **Champagne Delamotte Collection magnum 1970**. Sa couleur est légèrement ambrée, le nez est discret mais de belle promesse. J'aime beaucoup l'image de Didier Depond qui dit que ce vin évoque les blés d'été, écrasés de soleil. Ce vin est fait de 50% chardonnay et 50% de pinot. Il a déjà passé la barrière des vins jeunes pour montrer une belle patine de vin « ancien ». Il est agréablement gastronomique.

Le **Champagne Dom Pérignon P3 magnum 1975** a un nez tonitruant, tellement jeune qu'il sent le soufre ! Ce bambin de quarante ans est d'une jeunesse folle. Contrairement au 1982 P3 (qui signifie troisième plénitude) que nous avons bu récemment, il n'y a aucune marque laissée par le dosage et je retrouve avec un infini plaisir qu'un P3 sait, lui aussi, avoir le charme romantique d'un Dom Pérignon. Nous sommes pleinement face à un beau Dom Pérignon. Il est charmeur, un peu dosé mais pas trop et surtout sans trace. On est bien.

Le **Champagne Salon 1988** nous offre ampleur, puissance et précision. Il est légèrement ambré avec des traces à peine sensibles d'évolution. Ce vin est un guerrier et se situe à l'opposé du Dom Pérignon. Lequel préférer ? Il faut aimer les deux. Ce Salon se place dans ma mémoire parmi les plus grands Salon 1988 que j'aie bus, venant directement de la cave de Salon.

Les goûts et préférences divergent autour de table. Pour moi le Salon 1988 crée la meilleure vibration avec l'huître délicate, dont la gelée crée le trait d'union, et c'est le Dom Pérignon qui

s'accorde mieux au caviar bulgare de très grande qualité. Si la crème de cresson est délicieuse, elle a tendance à étouffer le caviar si l'on en prend trop.

Les trois vins anciens sont servis ensemble. Le **Champagne Piper-Heidsieck Piper Brut 1921** a une couleur beaucoup trop foncée et terreuse. Si nous n'avions que lui à boire, nous nous pencherions sur ses messages, qui existent. Mais le programme est si chargé que nous ne nous attardons pas.

Le **Champagne Charles Heidsieck 1911** a lui aussi une couleur foncée mais un peu moins que celle du 1921. Et contrairement au vin précédent, le message est plus joyeux. Je vois des évocations d'agrumes fort sympathiques. Bien sûr le vin est fatigué, mais plaisant.

Nos sourires s'élargissent dès que nous voyons la couleur du **Champagne Moët 1911** versé dans nos verres. Elle est claire comme celle d'un vin jeune. L'habillage de la bouteille nous donne l'impression d'avoir été réalisé dans les années 40. Il ne s'agirait donc pas d'un dégorgement d'origine, sauf si l'habillage s'était fait sans rebouchage. Le parfum est superbe et élégant et le vin est tout simplement divin. C'est une merveille d'accomplissement comme si toutes les complexités étaient assemblées par miracle. C'est un John Wayne, sûr de lui, serein, qui joue avec facilité. Ce vin est comme une évidence, à la persistance aromatique infinie.

Arrivent maintenant ensemble les deux points de départ de ce dîner. Richard Geoffroy nous signale que la cape qui recouvre le bouchon d'un plastique tiré, est cohérente avec ce millésime. Le **Champagne Dom Pérignon 1934** est d'une jeunesse incroyable au point que Peter doute de son authenticité. Il suffit de lui montrer le bouchon pour qu'il constate qu'il est impossible d'avoir construit un faux avec un tel bouchon qui a vraiment 80 ans. Et Richard, plein d'humour dit : « c'est curieux que lorsqu'un vin est parfait, on dise qu'il s'agit d'un faux ». Ce Dom Pérignon a tout pour lui, le charme, la complexité et des notes florales ou fruitées qui partent dans toutes les directions. Ce vin incroyable me conforte dans ma préférence pour les champagnes au dégorgement d'origine, que je trouve beaucoup plus porteurs d'émotion que les récemment dégorgés, plus vifs et différents.

Didier Depond s'extasie devant la beauté de la bouteille de **Champagne Salon 1948**. Elle n'a pas d'étiquette, mais la couronne circulaire autour du bas de la cape donne les indications utiles. L'année est embossée dans la cape aux couleurs d'or devenu gris avec le temps. Didier n'a jamais vu une telle bouteille et n'a jamais bu de Salon 1948. Et maintenant arrive une surprise inouïe. La couleur du vin est très claire, comme celle du Dom Pérignon ce qui confirme que Tomo et moi avons fait un bel achat. Mais ce vin est incroyable de tension et de force y compris alcoolique. Comme il est impossible que cette bouteille soit fautive, Peter voit bien que malgré l'âge de plus de 65 ans, âge de la retraite, des champagnes peuvent avoir une vivacité exceptionnelle. Mais où est la surprise ? La surprise est que ce 1948 est beaucoup plus puissant que le Salon 1988 qui est pourtant d'une année guerrière. Alors, nous sommes médusés, d'autant plus que l'année 1948 n'a pas laissé une trace majeure dans l'histoire du champagne. On comprend alors pourquoi Salon, qui ne millésimait que les années exceptionnelles, ait choisi contre toute attente de faire ce 1948 éblouissant.

Voilà donc un bel achat avec un Dom Pérignon 1934 dans le charme et la complexité et un Salon 1948 dans la force brillante, la richesse et une tension exceptionnelle. Ce dîner est béni des dieux.

Le **Champagne Moët & Chandon Grand Vintage Collection magnum 1962**, contrairement à ce que je viens de déclarer ci-dessus, donne sa pleine justification aux dégorgements tardifs. Car ce vin dégorgé il y a moins de deux mois est d'une jeunesse folle. J'ai toujours adoré ce millésime que je considère comme un des plus grands. Et cette bouteille venant directement de la cave de Moët est l'idéal de ce que peut offrir Moët : un vin gouleyant, fluide, jeune, incroyablement jeune et de plaisir. Il est même particulièrement joyeux.

A partir de maintenant, nous allons faire du hors-piste par rapport au programme que j'avais mis au point avec Jean-Marie Ancher, car sont servis des vins ajoutés par les folles générosités.

Le **Champagne Moët & Chandon Dry 1949** est une merveille. Il est bien sûr très dosé, mais ça ne se sent pas. Au contraire on est bien. Il nous fait sentir à quel point 1949 est une grande année.

Le **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut 1929** est d'un habillage récent avec une contre-étiquette qui indique que le vin a été spécialement dégorgé pour une personne désignée et nommée, mais sans indication de date. On sent particulièrement le dosage de ce joli vin très doux, gracieux, qui comme le vin précédent fait sentir la noblesse de son année. Avec ces deux vins très dosés, nous sommes sur l'Olympe du champagne.

Le **Grand Crémant Mesnil blanc de blancs A. Launois Père & Fils 1955** a un nom qui m'était totalement inconnu. Qu'est-ce qu'un « Grand Crémant » ? Je suis assez subjugué par la vivacité et l'incroyable caractère de ce vin inhabituel. Il est racé et s'exprime comme un coup de fouet. On ne lui rendra pas les honneurs qu'il mérite car il est déjà bien tard.

Que dire de cette folie ? La première remarque est la qualité exceptionnelle des vins que nous avons partagés car à part le Piper 1921 et la petite faiblesse du Charles Heidsieck 1911 tous les autres sont au sommet de leur art. Si je devais faire un classement ce serait : **1 – Moët 1911, 2 – Dom Pérignon 1934 ex-aequo avec Salon 1948, 4 – Moët 1962, 5 – Moët Dry 1949, 6 – Grand Crémant Launois 1955, 7 – Veuve Clicquot 1929.**

Les quatre premiers sont au sommet de la hiérarchie des champagnes. Les deux vignerons, Didier et Richard, ont été impressionnés par la beauté des bouteilles et cela les fait réfléchir sur le fait que le design actuel des bouteilles n'a plus la même élégance.

Le menu a été superbement adapté. L'huître et le caviar étaient idéaux pour les plus jeunes, la sole parfaite pour les plus vieux. Le service du Taillevent est exceptionnel. Nous avons été accompagnés tout au long du repas par un service des vins irréprochable. Pour faire des dîners aussi complexes, c'est Taillevent qui s'impose.

A la fin du repas, nous étions tous sous le coup de cet événement rare, où tous les champagnes ont donné ce que l'on pouvait espérer de meilleur. C'était le Salon 1948 qui m'avait poussé à réaliser son achat avec Tomo. J'ai encore en mémoire l'incroyable énergie de ce champagne exceptionnel, qui restera à jamais gravée dans ma mémoire.

Amicales salutations de François Audouze