

Présentation du champagne Salon 2004 lors d'un déjeuner au siège de Salon Delamotte, rencontres imprévues aux Caves Legrand, dîner dans la somptueuse salle de lecture de la Bibliothèque Nationale de France à l'invitation des champagnes Henriot, 202^{ème} dîner de wine-dinners au restaurant Laurent.



Les vins du 202^{ème} dîner au restaurant Laurent. Le Bastor Lamontagne 1929 est le 2^{ème} en partant de la droite

La maison de champagne Salon sort en 2016 son millésime 2004. Souvent, j'ai été invité aux manifestations de lancement du nouveau millésime qui peuvent prendre des formes diverses. Pour le 2002, j'avais été invité à un déjeuner au restaurant El Celler de Can Roca qui venait d'être nommé premier restaurant du monde par un panel de dégustateurs qui avaient couronné El Bulli et Noma avant lui. Cette fois-ci je suis invité à un **déjeuner au siège de Salon** avec des sommeliers de restaurants prestigieux.

Après une courte présentation de l'histoire particulière de cette maison et de son fondateur, on commence par une visite des caves et nous nous retrouvons dans la jolie salle de dégustation. Le **Champagne Delamotte Blanc de Blancs magnum Brut sans année** est certainement la plus belle carte de visite de la maison Delamotte. Car ce champagne droit, franc, est un vrai champagne de soif, fluide, qui se boit avec un infini plaisir. On pourrait en boire sans fin.

Nous buvons le second vin dans le jardin d' Aimé Salon, première vigne historique de son domaine. Il s'agit du **Champagne Delamotte Blanc de Blancs magnum 2007**. Certains remarquent le caractère mentholé de ce champagne alors que je le trouve plutôt sur des notes lactées. C'est un champagne bien construit mais on perd un peu de la spontanéité et de la fraîcheur du brut sans année.

Nous passons dans la belle salle à manger et selon la tradition, tous les champagnes se boiront à l'aveugle, et **Didier Depond** président de Salon et Delamotte est passé maître dans l'art de nous tendre des pièges amicaux.

Le menu est : marmite rochelaise « homard, langoustines, coquillages et bar », cuite à l'étouffée sous une croûte dorée / poularde de Bresse au champagne madérisé et dernières morilles / assiette de fromages / soupe de fraises du pays frappée au champagne rosé.

Le premier champagne n'est pas bu à l'aveugle, c'est le **Champagne Salon 2004** qui est servi dans trois verres de formes différentes et nous pouvons mesurer l'influence très forte que donne le verre qui change la personnalité du vin. Le Salon 2004 est fluide, aimable, et fait partie des Salon qui deviendront plus romantiques que puissants. On le sent promis à un bel avenir. Alors que l'année 2004 a eu généralement une production abondante, Salon n'a produit que 42.000 bouteilles contre 60.000 en année normale, en procédant à une sélection rigoureuse pour préserver la qualité. Ce qu'on boit nous montre de belles promesses.

Sur la délicieuse marmite lutée marquée sur la pâte feuilletée d'un « S » très Salon mais aussi sommelier, nous buvons un **Champagne Delamotte Blanc de Blancs Collection 2000** et un **Champagne Salon 1999**. Le plus généreux, le plus riche et le plus construit est le Delamotte, qui est une belle réussite. Le Salon est plus racé, plus long en bouche et un peu comme le 2004 joue sur un registre romantique plus que vineux. Le 1999 a un bel avenir et à mon goût il faut encore l'attendre.

Les deux champagnes qui accompagnent la poularde sont le **Champagne Delamotte Blanc de Blancs Collection 1985** et le **Champagne Salon 1988**. Nous nous trouvons face à deux seigneurs. Après les vins aériens viennent les vins puissants. Le Delamotte 1985 est d'un charme extrême, racé et de forte personnalité. Il est très au-dessus de celui que j'ai bu récemment de ma cave, nettement moins brillant. Le Salon 1988 est une des plus belles réussites de Salon. Il a de la force, de la profondeur et une trace quasi indélébile. Malgré sa puissance je lui trouve plus de grâce que les précédents 1988 que j'ai bus. Cette série est passionnante les vins étant très différents, le Salon ayant beaucoup plus de longueur et le Delamotte plus de charme immédiat. L'accord avec la poularde est parfait, les morilles et la sauce au champagne créant une belle vibration.

Pour le fromage deux champagnes encore, le **Champagne Salon 1976** et le **Champagne Delamotte Brut Collection 1970**. Ce 1970 est le seul du repas qui ne soit pas blanc de blancs. Le 1976 est un Salon de grande classe, qui est intermédiaire entre les très vineux comme 1988 ou les romantiques comme 1982. Il est très agréable, de belle maturité sans qu'on ne sente le moindre effet de l'âge. Le Delamotte 1970 est solide mais a moins de vigueur que le 1985. Nous naviguons à des niveaux qualitatifs élevés.

Lorsqu'on me sert l'assiette de fraises, je me demande comment un champagne peut se marier à l'acidité du fruit mais l'astuce est le champagne rosé qui adoucit le dessert et permet au **Champagne Salon 1966** de ne pas dévier de son chemin. 1966 est une année exceptionnelle pour tous les grands champagnes et ce Salon confirme l'excellence. Il y a un supplément d'âme dans ce champagne élégant, fin, subtil. C'est un magnifique point final à une dégustation particulièrement riche.

Dans cette dégustation, j'ai adoré le brut blanc de blancs sans année de Delamotte, premier à être bu, puis le 1985 absolument gourmand. Pour les Salon, le 1966 et le 1988 sont exceptionnels. Le 2004 a tout pour devenir un grand Salon et on pourra en profiter, même jeune. Les discussions furent passionnantes. La générosité de notre hôte a fait de ce déjeuner un moment rare de convivialité et d'excellence.

La **Maison des Champagnes Henriot** s'investit dans le mécénat pour permettre l'acquisition par la Bibliothèque Nationale de France de documents très anciens, de grande valeur historique et artistique, classés Trésors Nationaux. A l'occasion de deux acquisitions, d'un manuscrit royal et d'un bréviaire royal, **Gilles de Larouzière**, président du groupe Henriot et Bouchard Père & Fils invite pour une soirée à la **Bibliothèque Nationale de France** en son site du Quadrilatère Richelieu.

Etant sur les lieux bien avant l'heure du rendez-vous, je fais un crochet par les **Caves Legrand** où je rencontre la présidente de Krug, atablée dans la galerie Vivienne, qui travaille avec une collaboratrice. On leur apporte un **Champagne Krug Grande Cuvée** qui doit être celui d'un anniversaire de la maison Krug et je suis aimablement invité à trinquer avec elles. Le champagne est d'une aisance et d'un naturel confondants. C'est la noblesse dans l'accessibilité et c'est un très grand champagne. Je laisse les deux travailleuses et je finis de boire mon verre au comptoir du bar des Caves Legrand. Ce comptoir est le point de rencontre de tous les amateurs de vins. Ainsi, deux personnes qui dégustent un **Champagne Jacquesson Cuvée 739** fait à 70% d'une base de 2011 et avec 57% de chardonnay me proposent d'y goûter. J'ai relativement peu de repères pour les champagnes Jacquesson mais celui-ci me paraît direct, droit, précis et vif et agréable à boire, même s'il est moins accueillant que le Krug.

Arrivent ensuite le directeur de l'un des vins les plus prestigieux de Bordeaux puis un indien amateur de vin et Chevalier du Tastevin. Ils rejoignent Gérard Sibourg-Baudry qui leur fait goûter un **Champagne La Closerie Jérôme Prévost Les Béguines Extra Brut sans année**. On me tend un verre que je ne peux pas refuser. C'est un champagne atypique qui me plaît beaucoup. Il est vineux, d'un grain très fin, d'une grande précision. Il est original et j'aime cela. Ce n'est pas un vin de plaisir, c'est un vin de réflexion.

Après avoir été happé aux Caves Legrand il est temps que je me rende à la Bibliothèque Nationale dans le grand bâtiment chargé d'histoire, le palais Mazarin du 17^{ème} siècle. Les invités sont accueillis par Gilles de Larouzière. On prend l'apéritif dans une grande salle où sont exposées les acquisitions dues à la générosité de la Maison Henriot. Il s'agit d'incunables d'une incomparable beauté. On trinque au **Champagne Henriot Brut Souverain magnum sans année**. Ce champagne est idéal pour un apéritif car il est facile à vivre, bien typé, agréable à boire et très flexible. On en reprend sans même s'étonner tant il coule bien. Pas très complexe il joue sur son accessibilité.

On nous demande de passer à table. Nous sommes nombreux, de la noblesse, de la finance, de la presse et des amateurs de vin. Et là, nous avons un choc. La salle ovale de la BNF est absolument immense. Sur une impressionnante hauteur et sur tout le tour de la salle sont rangés des millions d'ouvrages. C'est inouï. On se sent tout petit mais surtout on a devant soi ce qui fait la grandeur de la France. Lorsque j'étais allé à l'Institut de France, les statues des grands hommes montrent à quel point la France est riche de culture et d'histoire. Cette salle ovale fait aimer la France.

Le menu du repas est : langoustines rôties, bavarois iodé et coulis coraillé / quasi de veau aux morilles et pommes de terre de Noirmoutier, asperges vertes et jus de cerfeuil / pêche blanche laquée, crème prise à la verveine. La langoustine ne m'a pas convaincu, alors que les deux plats suivants sont particulièrement goûteux et se marient idéalement aux champagnes.

Le **Champagne Henriot Blanc de Blancs sans année** est solide, sérieux et gastronomique. Il est d'un grand classicisme et passe très bien sur un plat qui ne l'aide pas.

Le **Champagne Henriot Brut 2006** est fait de belles promesses, mais je le trouve un peu austère à ce stade de sa vie. On l'aime bien à ma table et j'ai le palais plus sensible à des vins plus âgés.

Grâce au dessert qui lui va comme un gant, c'est le **Champagne Henriot rosé 2008** qui sera la vedette de ce dîner. D'une couleur rose pâle comme la pêche, accord couleur sur couleur, ce champagne est souriant et ne cherche pas à intellectualiser son message. Il est direct et charmant. C'est ce qu'on attend d'un rosé.

Cette gigantesque salle va entrer en rénovation pour deux ans. Quand je sais le temps qu'il m'a fallu pour déménager ma cave d'un endroit à un autre, je pense que vider la salle de ses livres tout en sachant où l'on range ce qui est déplacé sera une entreprise titanesque.

Associer les champagnes de la maison Henriot à ce cadre historique est une très heureuse idée, car ils sont encore meilleurs si l'on pense à l'Histoire. Ce fut une prestigieuse soirée.

Le **20^{ème} dîner de wine-dinners** se tient au **restaurant Laurent**. Le fils d'un ami belge que je connais depuis plus de quarante ans quand il était adolescent m'a demandé de faire un repas pour fêter un anniversaire et un événement familial. Nous serons sept, dont trois femmes.

Je me présente au restaurant à 17h30 pour ouvrir les vins. Parmi les neuf vins, deux sont apportés par mon ami, l'Ausone 1937 au niveau bas et le Ducru-Beaucaillou 1961 mis en bouteille par un négociant belge. La majorité des parfums sont superbes, à l'exception de l'Ausone 1937 qui a des odeurs inamicales, fatiguées, qui rendent peu probable un retour à la vie. Le parfum le plus exceptionnel est celui du sauternes Bastor-Lamontagne 1929 et les senteurs que dégagent le Ducru et le Pétrus sont le jour et la nuit, chacun ayant du charme.

L'apéritif associe des amuse-bouche aux saveurs très disparates avec un **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1979** dont la bouteille est d'une grande beauté. Le champagne est bien ambré et la bulle est inexistante. Le pétillant est toujours sensible et le vin me semble plus évolué que les 1979 de Mumm que j'ai déjà bus. Il y a des notes d'agrumes, de l'amertume, et de fortes impressions de liquoreux. Le champagne s'adapte très bien aux saveurs variées. Malgré l'évolution tout le monde est satisfait de ce champagne.

Nous passons à table. Le menu créé par **Alain Pégouret** : « la carotte » en salade fraîchement râpée, le jus concentré et assaisonné à la pomme épicée / pince de tourteau décortiquée et sa bisque / pigeon à peine fumé et rôti, navets fondants au foie gras relevés au gingembre acidulé, croustilles de légumes / pièce de bœuf poêlée, servie en aiguillettes, pommes soufflées « Laurent », jus aux herbes / Stilton / Merveilleux à la vanille.

Le **Champagne Salon 1990** est puissant et même très puissant. Il est vineux sur des notes de miel. Il est très opulent, plus encore que le Salon 1990 que j'ai bu il y a une semaine. J'étais venu il y a quelques jours essayer la recette de l'entrée à la carotte qui constituait pour moi une énigme. Alain Pégouret m'avait dit que ce plat marche très bien avec le champagne. J'ai donc accepté de l'essayer et c'est absolument superbe, le champagne gagnant en largeur et en volume en bouche. C'est un grand champagne.

Le **Bâtard Montrachet Grand Cru Veuve Henri Moroni 1991** est à peine ambré. Son parfum était agréable à l'ouverture et continue de l'être. La bisque épicée le met en valeur. Le vin est agréable et lisible. Sa complexité n'est pas extrême mais il se montre très au-dessus de ce qu'on attendrait de 1991. Je l'apprécie pour sa franchise.

Le **Château Ausone 1937** a nettement progressé depuis l'ouverture, mais je sens encore beaucoup de défauts. Il avait été ajouté par mon ami sans aucune illusion. Comme il y a trois bordeaux prévus sur le pigeon, je ne m'attarde pas mais il convient de faire une remarque. Une jeune femme de notre table a préféré le Mumm au Salon, préférant le champagne plus évolué. Et elle a placé dans le vote final cet Ausone comme premier de son choix. Un tel amour des vins évolués mérite d'être signalé, d'autant que cette charmante personne assume complètement ses choix. J'apprendrai plus tard que l'Ausone 1937 de mon ami est en fait un cadeau que je lui avais fait il y a 21 ans.

Le **Château Ducru-Beaucaillou 1961** mis en bouteille par un négociant belge qui porte le doux nom de Lafite est un vin au parfum très fort et conquérant. Il y a de la truffe dans ce vin très riche. Il est guerrier. Il va créer une association passionnante avec le pomerol.

Le **Pétrus 1976** a un nez très raffiné, subtil et profond. Pendant que le Ducru est conquérant, le Pétrus est romantique. Il n'y a aucune recherche de passage en force mais plutôt un discours délicat, les complexités étant suggérées plus qu'exposées. Il y a de la truffe dans ce vin, mais plus raffinée que celle du Ducru. Il serait facile de passer à côté du message du vin mais le Pétrus a une telle cohérence que chacun s'en complait. Rien n'est plus dissemblable que ce couple Ducru Pétrus et les deux s'accordent avec les très goûteux pigeons dont les navets ne sont pas nécessaires.

Le **Châteauneuf-du-Pape Domaine du Pégau Cuvée Réservee 1985** est un hymne à l'amour. Le parfum est totalement sensuel, de garrigue, de tapenade, de grillons qui chantent l'été. Ce vin séducteur est toute luxure. Il est d'une grand équilibre, d'une belle puissance en bouche. C'est Don Juan, Roger Federer et Fred Astaire. Il sera la vedette des votes.

Le **Château d'Yquem 1983** est bien ambré. Son parfum est assez retenu mais profond. C'est un grand Yquem qui forme un accord majeur sur le stilton assez salé. Lui aussi sera couronné dans les votes.

Le **Château Bastor-Lamontagne 1929** est un rêve absolu. Son parfum est incroyablement riche d'agrumes et de fruits confits. Plus complexe, on ne trouverait pas. En bouche, c'est de l'or fondu. Il a tout pour lui et le dessert va former un accord extraordinaire de fraîcheur. Je trouvais ce dessert, le Merveilleux à la vanille, très osé, et son originalité m'a conquis. Un accord de génie, car chaque bouchée du dessert rafraîchit le vin et lui donne un coup de fouet.

Il est temps de voter. Sur neuf vins du dîner huit sont dans les votes. Celui qui n'y est pas, le Bâtard-Montrachet est un bon vin, mais n'apporte pas beaucoup de surprise. Pour sept votants, quatre vins ont eu des votes de premier, l'Yquem trois fois, le Châteauneuf deux fois, le Bastor-Lamontagne une fois et l'Ausone 1937 a miraculeusement un vote de premier. Un des convives a le même vote que le consensus.

Le classement de consensus serait : **1 - Châteauneuf-du-Pape Domaine du Pégau Cuvée Réservee 1985, 2 - Château d'Yquem 1983, 3 - Pétrus 1976, 4 - Château Bastor-Lamontagne 1929, 5 - Château Ducru-Beaucaillou 1961.**

Mon classement est : **1 - Château Bastor-Lamontagne 1929, 2 - Châteauneuf-du-Pape Domaine du Pégau Cuvée Réservee 1985, 3 - Pétrus 1976, 4 - Champagne Salon 1990.**

Mon ami avait souhaité conclure sur un alcool. J'ai apporté un **Bas-Armagnac Domaine Boingnières 1970**. Il apparaît après les votes et je dois dire que s'il avait été servi avant, je l'aurais mis premier. Cet armagnac qui titre 48° est incroyable. Jeune, puissant, ciselé avec une précision rare, il est tout en fraîcheur. Je suis envoûté par cet alcool frais qui n'a aucune patine du temps, mais se montre glorieux, imprégnant, persuasif.

L'ambiance amicale et familiale du dîner a créé une atmosphère particulièrement joyeuse qui fait que personne ne veut quitter la table. La cuisine du Laurent a été éblouissante, la palme allant au dessert le Merveilleux, mais tous les plats ont été réussis, le bœuf rendant le Châteauneuf encore plus sensuel. Le service une fois de plus a été impeccable et attentionné. Nous nous sommes promis de nous revoir bien vite pour jouir à nouveau de tels plaisirs.

Amicales salutations de François Audouze