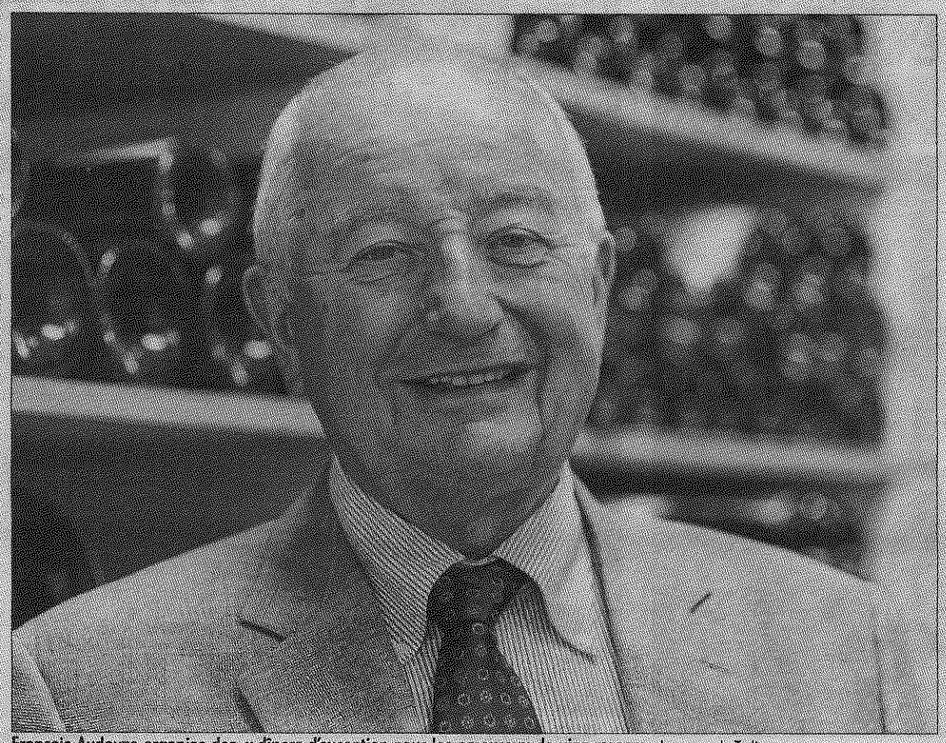
INTERVIEW

« Le champagne comme vin de garde, c'est complètement nouveau »

François Audouze est l'une des personnalités les plus influentes dans le monde du vin. À moitié ardennais, le créateur de dîners d'exception évoque les vins anciens de Champagne.

▶ Vous avez eu le déclic pour les vins anciens lorsque vous aviez 33 ans, en goûtant un Climens de 1923 (blanc liquoreux, NDLR). Comment vous est venue l'envie de développer cette passion ?

J'ai commencé dans la vie active assez vite puisque je suis sorti de Polytechnique à 20 ans. J'étais assez gourmand, il y avait souvent de bons vins à table. Un ami m'a conseillé un jour d'aller voir un épicier qui était aussi caviste. Il avait dans son arrière-boutique une cave constituée depuis longtemps. Il m'a fait déguster une bouteille recouverte d'un manchon, donc à l'aveugle. Tout à coup, j'ai ressenti une complexité invraisemblable, qui transcendait tout. Il fallait absolument, dès lors, que je découvre ce monde. Depuis, je n'ai jamais été déçu, je vais de découverte en découverte. Et cela vaut largement pour le champagne. J'ai d'ailleurs une cousine qui faisait du champagne à Vertus.



François Audouze organise des « dîners d'exception pour les amoureux de vins rares ». Laurence de Terline

1690 C'est l'année de la plus vieille bouteille contenue dans sa cave, plus pour la mémoire du vin que pour les saveurs. Sa plus vieille cuvée « extraordinaire » remonte à 1727

▶ Justement, que représente le champagne pour vous ?

Ce qui est marrant, c'est qu'on disait qu'il fallait boire un champagne dans les dix ans, sinon ça ne servait à rien. Du temps de mes grands-parents, quand j'étais gamin dans les années 1950, on buvait du champagne très dosé. Ma grand-mère faisait même tourner le vin pour enlever les bulles. C'était tout un cérémonial. En plus, dans une éducation religieuse, lorsqu'on vous dit que la gourmandise est un péché, cela vous marque !

▶ Les vins anciens de Champagne constituent une niche, de plus en plus recherchée par les experts. Dernièrement, la maison Bollinger, par exemple, a inauguré une œnothèque entièrement dédiée à ce type de vins. Comment expliquez-vous cet engouement ?

Pour moi, le déclic est venu avec un Moët 1914, dégusté à la fin des années 1970. Il était éblouissant. Je n'étais pas encore dans la démarche de m'y intéresser mais par la suite, j'ai dû en acquérir quelques-unes. Mais qu'on considère le champagne comme un vin de garde, c'est complètement nouveau. Les vins sont fabuleux, les saveurs incroyables. J'en achète énormément maintenant parce que j'adore ça, c'est réellement mon péché mignon. J'écris depuis la fin des années 2000 sur tout ce que je bois. J'ai déjà raconté 13 600 vins dont 3 000 champagnes. Et parmi eux, 1 000 datent d'avant 1990. C'est quand même non négligeable.

▶ Donnez-nous des exemples de vins anciens de Champagne exceptionnels…

Un grand Dom Pérignon 1929. J'ai aussi goûté un mythique Heidsieck 1907, qui avait passé 100 ans sous l'eau en mer du Nord. Il avait une jeunesse incroyable alliée à une maturité certaine. Comme un Hibernatus qui ressuscite. Je pense aussi à un Cristal Rœderer 1949, un Salon 1943 ou un fabuleux Bollinger 1934.

▶ Vous avez mis en place une technique d'oxygénation lente du vin, ouvert jusqu'à quatre heures à l'avance dans la bouteille laissée debout. Mais peut-elle fonctionner avec le champagne, qui contient du gaz carbonique protégeant justement le vin ?

Justement non, pas vraiment. Traditionnellement, j'ouvre les bouteilles quand les amis sont là car le champagne représente la convivialité. Mais un grand champagne vineux est à ouvrir une heure ou une heure et demie avant. C'est très différent des vins tranquilles. Cela vaut pour des champagnes de moins de 25 ans ; plus vieux, il faut les ouvrir au dernier moment pour conserver le pétillant.

▶ Grâce à vos « wine-dinners », des repas exceptionnels et privilégiés, vous avez pu organiser un repas chez Veuve Clicquot. Quels vins avez-vous dégusté ?

C'était en fin d'année dernière. Je voulais ouvrir une bouteille de Veuve Clicquot 1840 trouvée dans la Baltique. Comme c'était une bouteille phare de la maison, j'ai voulu organiser ce repas chez eux et nous avons aussi dégusté un jéroboam de 1847, une bouteille rarissime. Mais sachez que mes 100e et 150e dîners ont eu lieu au château de Saran (site privé de LVMH détenant Moët-& Chandon et Veuve Clicquot, entre autres marques, NDLR). Pour le 100e, sur la table se trouvaient du Cramant Moët & Chandon 1928, un vin du Mesnil 1900 tranquille… Pour le 150e, nous avons ouvert à la volée (à l'ancienne) du Moët 1928, bu un Moët dry 1952 et j'avais également mis sur la table des vins rouges de 1947 comme du Petrus.

▶ Existe-t-il une bouteille que vous n'avez pas encore acquise, dont vous rêvez ?

En champagne, il me manque le Krug 1928. En vin, un Yquem 1811 (un Sauternes, NDLR) que je n'ai encore jamais acheté car j'ai toujours des doutes sur l'authenticité. Par contre, si un jour on exhumait une galette de miel du temps de Ramsès II, qui aurait près de 3 500 ans, j'adorerais goûter ce morceau d'Histoire.

Propos recueillis par **CLAIRE HOHWEYER**

▶ www.academiedesvinsanciens.org

BIO EXPRESS

▶ **1943** : année de naissance de François Audouze à Béziers. Il aime à dire que 50 % de son sang est ardennais, la famille de sa mère ayant fondé et géré l'entreprise d'aciérie Hardy-Tortuaux à Nouzonville.

▶ **1961** : il sort de Polytechnique.

▶ **1971** : il reprend l'affaire familiale Hardy-Tortuaux comme directeur général. Il en devient président en 1984.

▶ **1976** : il goûte un Climens de 1923 et c'est la révélation de sa passion pour les vins anciens.

▶ **1978** : il met en place sa technique d'oxygénation du vin, « l'audouzage ».

▶ **1997** : il crée les « wine-dinners », dîners d'exception qu'il prépare avec un chef étoilé et pendant lesquels il ouvre différentes bouteilles anciennes, constituant sa cave de quelque 40 000 flacons, régulièrement alimentée.

▶ **2013** : il surprend et publie « La France de l'excellence, 65 millions de citoyens devront sauver la France ».

Un aïeul en classe avec Arthur Rimbaud

« Ma mère s'appelait Hardy, a fait ses études à Sedan. Sa famille était installée depuis des générations dans les Ardennes. Elle aimait lire "Le Petit Ardennais". Dans les années 1870, un membre de la famille devait être tonnelier, entre autres activités. Mais c'est surtout en 1919 que mon grand-père et ses trois frères ont fondé l'entreprise de grossiste en acier Hardy-Tortuaux à Nouzonville. Elle a prospéré et j'en suis devenu le patron, représentant la troisième génération de la famille. Le nombre de salariés est monté jusqu'à 4 000 et il y eut 120 sites d'exploitation en France et en Grande-Bretagne. Je suis assez fier de mes origines. Un point amusant, nous savons parce que cela se racontait dans la famille qu'un arrière-arrière-grand-père était dans la même classe qu'Arthur Rimbaud. »