

Un expert visite ma cave, une journaliste m'interviewe dans ma cave, invraisemblable déjeuner impromptu au 67 Pall Mall Club de Londres, dîner au restaurant Elystan Street de Londres pour deux mini-verticales des champagnes Bollinger Vieilles Vignes Françaises et Salon.



Au 67 Pall Mall Club, je me trouve invité à un déjeuner auquel je n'étais pas prévu et nous attaquons par un **Champagne Dom Pérignon Oenotheque rosé 1990** offert par le gérant du club. Quel accueil !

Pour une raison que je n'ai pas mémorisée, un important marchand de vins danois que je connais m'avait confié il y a sept ans une dizaine de vins très rares en me demandant de les garder pour lui pendant quelques mois. Voici qu'il se manifeste après tant d'années et me demande de lui restituer les vins. Fort heureusement, les vins sont toujours dans ma cave. Il me demande de les faire authentifier par un expert et je suppose que ce n'est pas par défiance à mon égard mais plutôt pour pouvoir les vendre, car ce sont des vins qui tentent les faussaires du fait de leur valeur et de la facilité à les copier. Un expert que je connais bien pour avoir acheté par son intermédiaire de grandes quantités de vins vient dans ma cave et en profite pour la visiter. Il s'applique à son expertise qui s'avère positive et en nous promenant ensuite dans ma cave, nous parlons de vin. A un moment, j'évoque Vega Sicilia Unico, dont je suis amoureux. Alors qu'il a une grande expérience des vins, mais surtout français, il n'a jamais bu ce vin. Ma réponse est immédiate : « nous allons arranger ça ».

Je choisis en cave un **Vega Sicilia Unico 1995** car il faut un vin jeune si on le boit froid de cave et juste ouvert. Mon ami expert a besoin de temps pour s'acclimater alors que je suis à l'aise avec ce vin que je connais comme ma poche. Il est puissant, vif, conquérant, mais sa grâce vient d'un fraîcheur rare et d'un final frais comme il n'est pas permis. Je me régale et mon ami commence à apprécier ce vin jeune et ensorcelant. Nous continuons à bavarder et après deux verres versés à chacun je referme la bouteille pour l'affectionner à mon dîner.

A la maison je suis seul car ma femme est partie dans le sud. Un gruyère puis un fromage très typé feront mon dîner. Le vin s'est épanoui, et je suis fasciné tant il a de grâce. Il est juteux comme on ne le croirait pas, avec des évocations de cassis et de myrtille. Il a une fraîcheur à se damner et son équilibre est enthousiasmant. J'en laisse un peu pour le lendemain, pour prolonger le plaisir. Il est sûr que l'on boit ce vin trop tôt car dans quinze ans il sera impérial, mais le crime d'infanticide est pardonné car il apporte un plaisir rare de vin velouté d'une grâce infinie. Mon amour pour ce vin espagnol s'est encore renforcé.

Une journaliste et une « camerawoman » viennent m'interviewer dans ma cave. J'ai parlé plusieurs heures, répondant aux questions de la journaliste, qui va trier dans ce que j'ai dit de quoi faire huit minutes de portrait pour une télévision câblée. Pour le déjeuner dans mon local, des sushis sont été livrés. J'ouvre un **Champagne Krug Grande Cuvée** que je dois avoir depuis sept à huit ans en cave. Le bouchon est particulièrement court. La bulle est très active, la couleur est d'un beau jaune clair. Ce champagne est d'un confort absolu. Il est franc, facile à comprendre mais il est aussi noble, riche, varié, porteur de bonheur. Il laisse une belle trace en bouche franche et marquée. C'est le champagne qu'on boirait chaque jour sans se lasser.

Lorsqu'en 2011 Moët & Chandon a fait une importante opération de communication sur le Moët 1911 vendu le 11 novembre à 11 heures dans 11 capitales de la planète, j'avais rencontré **Peter**, un jeune écossais fou de champagne que j'ai revu quelques fois pour partager de belles bouteilles. Il organise une dégustation verticale du champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill à Londres et la veille de cet événement, un dîner amical à thème avec apport de bouteilles des participants.

Je vais profiter de ce voyage pour apporter au **67 Pall Mall Club** les bouteilles de l'un des trois dîners que je ferai en décembre dans ce club. Arrivé à la gare de Saint Pancrace, je me rends directement au club avec mes deux lourdes valises pour donner les vins à **Terry**, le chef sommelier. Passant par le bar je suis salué par quelqu'un qui devine qui je suis. Il me montre des bouteilles ouvertes de barolos aux années très anciennes et me dit qu'il va les boire ce midi en petit comité avec des amis grands collectionneurs de vins. Je ne sais pas par quel miracle je me trouve invité à me joindre à eux.

Julian qui a apporté les barolos est rejoint par **Grant Ashton**, gérant du club et deux de ses associés puis par deux autres amateurs. Nous serons sept pour un déjeuner qui est strictement dans le format qui préside aux Casual Friday que nous organisons à Paris avec quelques amis. Grant fait ouvrir par Terry un **Champagne Dom Pérignon Œnothèque rosé 1990**. Le nez de ce champagne de forte réputation est fantastique. Le goût est un peu serré. Mais lorsque le champagne s'étend dans le verre, il est glorieux. C'est un grand champagne de plaisir conforme à sa réputation.

Nous passons à table. Sur des huîtres bien goûteuses, Terry sert un **Puligny-Montrachet Les Folatières Bachelet-Monnot 2011** qui a un très joli fruit et me fait une très bonne impression. Il est plein en bouche. Nous avons ensuite trois terrines, l'une au saumon, une autre à la grouse et une autre de gibier, qui s'expliquent par le fait que Grant et un de ses associés sont chasseurs. Le **Château Gruaud-Larose 1959** a un nez fantastique. La couleur est un peu trouble mais le goût est superbe. L'attaque est parfaite et le finale est un peu amer mais cela s'arrange avec la grouse, le finale devenant très beau.

Le **Château Latour 1962** est frais et fait beaucoup plus jeune que le 1959. Il est absolument équilibré mais il est trop « attendu », trop « bon élève » aussi est-ce le 1959 qui retient plus l'attention. Nous allons maintenant boire les cinq barolos de Julian.

Le **Barolo Fontanafredda 1945** a un nez incroyable. On dirait un madère. L'alcool ressort. La couleur est très claire. Le goût est d'un vin fort en alcool et de café.

Le **Barolo Borgogno Riserva 1937** a une couleur plus tuilée. Le nez est discret. J'adore ce vin doucereux, tout en velours. Il est plus vieux mais plein de charme. Le 1945 est plus vif, plus complet mais j'ai un petit faible pour le 1937 qui a des goûts qui évoquent des vins beaucoup plus vieux comme ceux des années 1910.

Le **Barolo Cappellano 1935** a été « coraviné » depuis plusieurs mois car ici, ces amateurs ouvrent un grand nombre de bouteilles en utilisant le « Coravin » cet outil qui permet de prélever du vin dans la bouteille avec une seringue et de la remplacer par un gaz inerte. Ce mode de consommation n'entre pas dans ma philosophie mais mes convives n'ont pas mes réserves peut-être trop prudentes. Le vin est très subtil en bouche, élégant et un peu sec dans le final. La plus belle couleur est celle du 1945 et la plus vieille celle du 1937. Sur les girolles, le 1935 devient très vivant et je classe **1935 / 1945 / 1937** car le 1935 est celui qui colle le plus au goût des girolles.

Les deux barolos suivants sont servis sur un risotto à la truffe car dans ce club, apparemment, on ne se prive pas. Le **Barolo Ceretto Riserva 1964** est parfait, sa couleur est belle et il a tout pour lui. Le **Barolo Oddero 1967** est plus tuilé que le 1945 ce qui est étonnant. Des cinq barolos c'est le 1964 qui gagne, le tiercé étant 1964 / 1935 / 1945. Lorsque Julian me dit qu'il a plus de cinq mille barolos dans sa cave, j'ai l'impression d'être sur une autre planète.

Le **Vega Sicilia Unico 1948** est réputé pour être l'un des plus grands Unico qui aient été faits et cette bouteille va conforter cette réputation. Le nez suggère des petits fruits rouges comme le font des bourgognes du début du 20^{ème} siècle. Il est extrêmement délicat. Il allie puissance et velours, c'est un des très grands Unico.

Le **Valbuena 5 Bodega Vega Sicilia 1977** a un nez de café et fait vraiment plus vieux que son âge. Il va se réveiller sur la viande. Il n'est pas aussi noble que l'Unico mais il est bon.

Le **Château Léoville-Poyferré 1982** est superbe, magnifique, dans un état glorieux. C'est une très belle bouteille. Le **Château Gruaud-Larose 1982** est bon, mais je préfère le Poyferré.

Le **Château Haut-Brion rouge 1998** est un grand vin avec un très joli fruit, mais son finale est trop jeune aussi ne brille-t-il pas autant que cela face à des 1982 alors qu'il est d'une plus noble matière.

Le vin est un être vivant puisque par la suite, sur l'excellente viande, je préfère le Gruaud-Larose au Poyferré. Grant Ashton ajoute un vin mystère à découvrir. L'un des convives le trouve. Il s'agit du **Château Haut-Brion rouge 1995** que j'aurais imaginé beaucoup plus vieux notamment à cause de la lie dans le verre.

L'ambiance de ce petit groupe est amicale et généreuse. L'usage du Coravin permet de multiplier les vins puisque ceux qui sont ouverts pourront être bus de nouvelles fois. La nourriture est excellente, le vin du repas, c'est le Vega Sicilia Unico 1948. Dans l'ambiance communicative de ce genre d'évènements nous avons pris date pour une revanche où j'aurai l'occasion d'apporter du vin. Londres est la patrie des amateurs de grands vins.

Après ce repas je vois **Marcus Verberne** le chef cuisinier du club et Terry pour préparer les menus des trois repas de décembre.

Peter nous a donné rendez-vous au **restaurant Elystan Street** pour un dîner dont le thème est : Bollinger Vieilles Vignes Françaises et champagne Salon. C'est un restaurant tout nouveau créé par un français amateur de vin. Nous avons un espace particulier pour une table de huit dont Peter écossais, deux finlandais, un turc, un allemand, deux anglais et moi. Ce sont de solides connasseurs des champagnes. Tout ce qui sera goûté est apporté par les convives.

Le menu est plus un support que le fruit d'une recherche d'accords. J'ai pris dans les choix possibles un tartare de bœuf avec cœur d'artichaut et truffe / ravioli de langoustine / daurade avec un risotto noir et champignons / tarte au citron. La cuisine est agréable mais notre intérêt est ailleurs.

Le **Champagne Bollinger Vieilles Vignes Françaises 1998** a un nez de noisette et un goût prononcé de noisette. C'est un beau champagne avec un peu de gras. Avec un peu de pain et de beurre il perd son côté torréfié pour prendre de la largeur. Il est bon, mais pas transcendant.

Le **Champagne Bollinger Vieilles Vignes Françaises 1999** qui est mon apport est plus frais, plus romantique. Il est d'une belle couleur, d'un beau parfum et très agréable. Il est doux.

Le **Champagne Bollinger Vieilles Vignes Françaises 2000** est d'une couleur ambrée. Le nez fermé n'est pas très agréable. Il est lourd et manque d'équilibre. Ce doit être un problème de bouteille.

Le **Champagne Bollinger Vieilles Vignes Françaises 2002** est frais, d'une belle vigueur et d'une grande vibration. Ce champagne a tout pour lui. C'est le plus vibrant de tous.

Le **Champagne Bollinger Vieilles Vignes Françaises 2005** a de la fraîcheur mais il n'est pas très ouvert. Il est un peu serré, avec une légère amertume.

Le classement de ces champagnes serait pour moi : **2002 / 1999 / 2005 / 1998 / 2000**.

Le **Champagne Salon 1996** marque un saut qualitatif. Il est très grand. Très pur, il est vif et cinglant. On peut sentir un peu de lait et de citron. Sa longueur est extrême. Par curiosité, je reviens

sur le Vieilles Vignes Françaises 2002 qui s'est un peu éventé dans le verre et sa matière vineuse est parfaite. Il a un peu de lacté. Il est brillant.

Le **Champagne Salon 1997** est un champagne très agréable et frais. Autour de la table certains vont le préférer au 1996.

Le **Champagne Salon 1999** est un bon champagne mais qui ne révèle pas des qualités hors norme.

Le **Champagne Salon 2002** que j'ai apporté me surprend car s'il est bon, il manque un peu de vigueur et se situe en dessous des récents 2002 de Salon que j'ai bus. Il est un peu trop doux et n'a pas la vibration que j'attendais.

Le classement que je ferais est : **1996 / 1997 / 1999 / 2002.**

Un participant anglais d'origine allemande a apporté une demi-bouteille de **Eiswein Joh. Jos. Prüm Graacher Himmelreich 2002**. C'est un vin très frais comme tous les vins de glace avec une acidité extrême. Il est très complexe et finit de jolie façon ce repas, bien adapté à la tarte au citron.

Pour le classement final nous sommes quasiment tous d'avis de classer le Bollinger Vieilles Vignes Françaises 2002 devant le Salon 1996.

Ce repas montre que les deux champagnes connaissent selon les millésimes des variations de qualité très importantes. Lorsqu'ils sont grands, ces deux champagnes sont de très haut niveau. Ce n'est pas le cas lorsqu'ils sont d'une année plus faible ou subissent la variabilité des bouteilles. Ce dîner cosmopolite fut intéressant même si je pense que chacun de ces champagnes aurait mieux brillé s'il avait été en situation de réelle gastronomie.

Amicales salutations de François Audouze