



wine-dinners

07 mars 17

Bulletin 724 – François Audouze - 1

Succession de dîners de famille avec mon fils et des champagnes d'exception, déjeuner au restaurant Le Petit Verdot, déjeuner au restaurant de l'Automobile Club de France.



Ce **Champagne Private Cuvée Krug** en demi-bouteille est d'une grande beauté



Le rite est toujours le même. Lorsque mon fils vient gérer chaque mois la société industrielle familiale, le dîner procède du même rituel : jambon Pata Negra, œuf en gelée, foie gras, rillettes, fromage et boule de meringue aux pépites de chocolat. Il y a parfois des variantes, mais c'est un peu notre façon de mettre la baguette sous le bras et le béret basque pour faire chanter la France et donner des regrets à notre fils de vivre loin de nous. Il ne manque plus que la Marseillaise. J'ouvre un **Champagne Heidsieck Monopole cuvée Diamant Bleu 1964**. La bouteille est belle, en forme de quille ventrue, l'étiquette est bleue, noire et or. Le bouchon vient assez facilement mais le pétillant est là. La couleur est ambrée et ce qui est très curieux, c'est que cette couleur va s'éclaircir de plus en plus au long du repas. Il faudrait qu'un maître de chai m'explique ce phénomène. La bulle est discrète, petite et vive. Le nez est raffiné. Le vin est d'une grâce faite de jolis fruits jaunes, et tout est équilibre, grâce et justesse de ton. Ce qui me fascine, c'est que ce champagne n'a absolument aucun signe de vieillissement. Il n'a pas d'âge, pas une ride, pas un défaut, et si l'on disait qu'il est de 1985, on n'aurait pas tort de le dire. Le champagne est un peu doux mais à peine et il évoque pour moi la carte du Tendre et l'amour courtois. Tout en lui est gracieux. L'image finale qui s'impose est cette faculté de ne pas avoir d'âge. C'est une magnifique surprise.

J'ouvre ensuite un **Champagne Veuve Clicquot brut sans année** qui doit dater du début des années 70 car son bouchon se présente avec le même aspect que celui du Diamant Bleu 1964. Je m'attendais à un témoignage marqué par l'âge mais là aussi, quelle surprise. La bulle est très active et plus grosse que celle du Heidsieck. La couleur est plus claire, joliment jeune et le nez est aussi expressif et de grande pureté, comme pour le 1964. En bouche le vin est plus vif, plus tranchant que le 1964 mais je ne l'attendais pas du tout à ce niveau de noblesse. Bien malin celui qui pourrait dire lequel est le meilleur. Je trouve la vivacité du Veuve Clicquot très entraînante, avec une belle expression. J'aime la grâce du Diamant Bleu, très Audrey Hepburn. S'il faut choisir, ce sera le Veuve Clicquot brut sans année à cause de son extrêmement vive jeunesse.

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)

Pour ce repas, deux champagnes se sont montrés au sommet de leur art et la remarque que j'avais faite sur les Krug Grande Cuvée qui s'expriment quand ils ont plus de vingt ans vaut aussi pour le champagne à l'étiquette jaune : aucun Veuve Clicquot brut de moins de dix ans n'approcherait de près ou de loin la sérénité glorieuse de ce champagne de quarante ans.

Le lendemain ma femme a prévu pour dîner du boudin aux pommes de terre et pommes, avec des oignons frits. Mon choix de champagne avait été fait sans connaître ce menu. J'ouvre un **Champagne Comtes de Champagne Taittinger Blanc de Blancs 1973**. La bouteille est belle, le niveau est dans le goulot. Le bouchon vient facilement car il est anormalement court mais le pschitt est bien marqué. La couleur du champagne est assez claire, très jolie. Le nez est expressif et évoque des notes de miel. En bouche, c'est une grande surprise. Car le vin est d'une douceur extrême tout en n'étant pas excessivement dosé. Et ce qui est surprenant, c'est l'évocation de fruits rouges délicats. On a l'impression de boire un champagne rosé alors qu'il a la vivacité des champagnes blancs. C'est le côté fruit rouge qui fait penser au rosé. Ce champagne joyeux, doux mais affirmé est de très grande qualité. Par rapport aux deux champagnes précédents il fait beaucoup plus son âge et apparaît plus vieux que le Diamant Bleu 1964. Mais il apporte autant de plaisir. Le champagne est à l'aise avec notre repas mais l'accord n'est pas l'objet particulier de notre intérêt.

Le lendemain, ma femme a prévu pour le dîner un poulet fermier légèrement anisé et un gratin dauphinois puis une tarte aux pommes. Nous allons mettre un terme à la série des champagnes car j'ouvre un **Vega Sicilia Unico 1991**. J'ai la naïveté de croire que mon tirebouchon limonadier pourra lever le bouchon entier car c'est un vin jeune mais en fait le bouchon humecté dans sa partie inférieure se brise laissant environ un tiers dans le haut du goulot. Je m'apprête à utiliser la longue mèche qui me sert pour les vins anciens et soudain j'entends un bruit de succion. Le bouchon, happé par la dépression créée par la montée du bouchon, tombe en bas du goulot. Il est irrécupérable.

Instantanément je verse le vin en carafe, ce que n'aime pas faire. Le parfum envoûtant du vin que l'on verse nous enivre. Le vin est noir de jeunesse. Le parfum est profond et riche. En bouche c'est le fruit qui explose, généreux. Le vin va beaucoup évoluer. Ce qui va dominer, c'est son velours. Ce vin serein est vif, riche, avec des notes de fruits noirs. Il n'y a pas la fraîcheur mentholée habituelle dans le finale mais plutôt une signature de tabac. Je ne retrouverai le fenouil et l'anis que dans le parfum du vin en fin de parcours. Le velours est la vraie signature de ce magnifique vin à la jeunesse flamboyante. Il n'y a pas eu de multiplication dans l'accord, juste un bout de chemin en commun. Ce fut un agréable dîner de famille.

J'invite deux amis pour le plaisir d'être avec eux. L'un est informaticien et vigneron, l'autre peintre. Nous allons au **restaurant Le Petit Verdot**. Je suis arrivé en avance pour ouvrir mes vins. Le bouchon du chablis, très poreux et friable vient en plusieurs morceaux, mais tout est extrait.

Nous trinquons avec un **Champagne Delamotte Blanc de Blancs brut sans année** qui est délicieux. C'est un champagne réconfortant, racé, fin, de grand plaisir. Les plats que je prendrai sont : coquilles Saint-Jacques poêlées / terrine de sanglier / échine de porc. Nous avons demandé à **Hidé**, le si agréable propriétaire des lieux, de simplifier les plats pour les vins, ce qu'il a fait de bonne grâce. Ainsi les coquilles étaient prévues dans une soupe. Nous l'avons écartée. Et la terrine devait être accompagnée d'une compote que nous avons refusée.

Le **Chablis Grand Cru Blanchot Domaine Vocoret & Fils 1988** a une belle couleur dorée. Au début et surtout avant de manger, il est un peu serré et plus le temps va passer, plus il va prendre de l'ampleur. Sa minéralité est très affirmée mais l'âge lui donne une belle rondeur. Il devient de plus en plus gourmand et c'est sur les fromages très crémeux qu'il va se montrer idéal. C'est un grand chablis généreux et avenant.

L'**Hermitage Chave rouge 2000**, c'est George Clooney. Tout en lui correspond à une définition mesurée mais parfaite du vin. Il est riche sans être lourd, il est complexe sans être compliqué, il est fluide toute en étant puissant. C'est le gendre idéal. Il converse bien avec les coraux des coquilles, il est idéal avec l'échine de porc et avec le fromage de chèvre de l'Ariège en crème, il est tout simplement envoûtant. Cet Hermitage va encore s'épanouir dans les années à venir, mais dans sa vivacité actuelle, il est glorieux. Quoi d'autre ? (en français dans le texte).

Nous étions tellement heureux de profiter des mets et des vins que nous avons englouti tout le plateau de fromages car Hidé a eu l'imprudente idée de nous dire de nous servir à volonté.

L'accueil d'Hidé est parfait. Ce restaurant est une halte pour esthètes gourmands.

Ma fille cadette vient dîner de façon impromptue. Ma femme a prévu des coquilles Saint-Jacques avec des traces de safran de notre jardin du sud, puis de simples poireaux passés à la poêle. J'ouvre un **Champagne Dom Pérignon 1988**. A ma grande surprise il n'y a aucun pschitt. La couleur est belle, déjà dorée. La bulle est rare mais le pétillant est sensible. C'est un 1988 calme, expressif, mais qui n'a pas la vivacité que j'attendrais d'un 1988. C'est probablement lié à la perméabilité du bouchon.

Le champagne est grand et agréable avec des notes lactées et pâtisseries. Il est agréable sur les coquilles, difficile sur les coraux, très adapté aux goûts sucrés des poireaux, solide sur les fromages et très élégant sur la tarte aux pommes. Le bilan est largement positif car ce Dom Pérignon est un solide champagne qui a juste manqué d'un epsilon de vibration.

Comme cela arrive souvent, nous avons fait, mon fils et moi, vœu de chasteté vinique pour un soir et ma femme en tient compte dans son menu : soupe aux lentilles et lard / omelette / salade verte. Jusque-là, tout va bien. Mais très vite le besoin d'un champagne éclot et mon choix se porte sur un **Champagne Krug 1995**. Contrairement au Dom Pérignon de la veille, le bouchon résiste au point que je suis obligé de prendre un casse-noix pour pouvoir faire tourner le bouchon collé au verre. Le pschitt est fort. La bulle est très active. La couleur est délicatement dorée. Ce champagne est noble et s'installe dès la première gorgée dans les hautes sphères de la hiérarchie. Il est racé, élégant et tout sauf canaille. Car il est rigoriste et archétypal. Il est plus gentleman anglais que crooner américain. C'est un très noble champagne qui va encore s'épanouir si on le laisse tranquille pendant une bonne décennie. Les fromages sont venus à la rescousse pour qu'un accord se crée. Une fois de plus c'est un plaisir de partager des vins avec mon fils.

Mon frère invite ma (sa) sœur et son mari et moi au **restaurant de l'Automobile Club de France**. Nous prenons l'apéritif avec un **Champagne Laurent-Perrier Brut sans année** très agréable et facile à vivre. Le menu que je prends est : caille et foie gras de canard aux fruits secs en pâté en croûte, condiment moutarde violette / pigeon du Poitou, le suprême rôti, les cuisses en croustilles, polenta aux olives, sauce poivrade. Un incident de cuisson a fait que nous avons attendu longtemps le plat de résistance, au point de quitter le lieu les derniers, mais nous avons fort bien mangé. Le pâté en croûte est joli à voir et très goûteux. Le pigeon est un peu trop cuit mais c'est classique hélas et le croustilles est délicieux. Mon frère a commandé un **Château Haut-Marbuzet Saint-Estèphe 2011** charnu, très truffé, mais très vivant et de bonne mâche. C'est un bon choix et un bon vin que nous avons continué sur les fromages. J'ai succombé à un Paris-Brest qui est un péché mortel tant il est bon. Le service est un peu approximatif parfois mais la qualité de la cuisine et la beauté du lieu font que l'on est prêt à ne retenir que le positif de cet excellent repas.

C'est le dernier soir de mon fils alors, j'ai une excuse pour ouvrir des vins chers à mon cœur. Ma femme a préparé une crème d'avocat adoucie par de la crème chantilly sur laquelle reposent de beaux grains de caviar. Le **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 1983** a une couleur joliment dorée et un nez extrêmement marqué et expressif. La première gorgée est tellement enthousiasmante qu'il me vient à l'idée que ce pourrait être le meilleur champagne de tous ceux que nous avons ouverts avec mon fils pendant son séjour. Bien sûr, il y a toujours une prime au dernier arrivé, mais force est de constater qu'il est exceptionnel. Il est rond, fruité, de belle mâche et remplit le palais de soleil. Vif, racé, il a tout pour lui. Ma femme se demandait si la crème d'avocat et le caviar se comprendraient et tout montre que cet accord est superbe, le caviar d'Aquitaine devenant d'une vivacité et d'une profondeur qu'il n'aurait pas sans la crème. Nous poursuivons sur un fromage de tête qui va toujours très bien avec les champagnes et nous faisons suivre un camembert Réo affiné idéalement qui fait jouer le champagne sur une autre tessiture.

Le dessert est une sorte de pain au chocolat qui serait nappé d'une crème de noix. J'ouvre alors une demi-bouteille qui est d'une beauté qui m'émeut. C'est un **Champagne Krug Private Cuvée 1/2 bouteille** qui pourrait être des **années 60** ou du tout début des années 70. Le bouchon vient

difficilement car le disque de bas de bouchon sans doute calibré trop épais pour ce format colle au goulot et résiste. Le haut du bouchon vient seul et j'ai du mal à enfoncer le tirebouchon tant le liège inférieur est dense. Il n'y a pas de pschitt et le pétillant est là. Le nez indique un vin un peu fatigué. Mais en bouche, comme dirait Aimé Jacquet, les fondamentaux sont là. Le champagne est racé, noble, grand et impérial, mais objectivement, il reste une infime trace de trop vieux. Il a peut-être dix ans de trop mais il est grand et nous le dégustons avec plaisir sachant qu'aucune trace désagréable ne reste sur le palais. Je tenais à ce que nous terminions ce voyage d'une semaine par ce champagne. Nous avons goûté, mon fils et moi : Champagne Heidsieck Monopole cuvée Diamant Bleu 1964, Champagne Veuve Clicquot brut sans année du début des années 70, Champagne Comtes de Champagne Taittinger Blanc de Blancs 1973, Champagne Krug 1995, Champagne Philipponnat Clos des Goisses 1983, Champagne Krug Private Cuvée des années 60. Il s'est ajouté un Vega Sicilia Unico 1991. Ce voyage en champagne avec des vins que j'aime est important pour moi, car je sais que mon fils s'en souviendra, lorsque je serai en train d'essayer de convaincre Saint-Pierre que les champagnes anciens pourraient faire de très jolis vins de messe.

Amicales salutations de François Audouze