

Dîner de l'amicale des « Antiquaires du champagne » aux Crayères à Reims, dîner de famille, déjeuner au restaurant Prunier, dégustation de champagnes au siège de la maison Krug.



J'ai considéré que ce **Krug 2000** méritait d'être le vainqueur d'une confrontation avec le Clos du Mesnil 2000 et le Clos d'Ambonnay 2000 !

Deux amis de l'académie des vins anciens qui vivent en Champagne ont décidé de créer un événement inspiré de l'académie des vins anciens. Ils l'ont intitulé « **les Antiquaires du champagne** ». Jérôme est vigneron à Chouilly et Pierre est entrepreneur et vend du vin. Ils ont formé une table de dix amateurs dont neuf hommes et la compagne de Pierre. Il y aura deux amateurs de champagne suédois, un écossais que je rencontre très souvent lorsque le champagne est le centre de l'intérêt, un autre vigneron de Champagne qui a quitté sa profession parisienne pour venir exploiter les vignes de la famille de sa femme, un autre ami de l'académie des vins anciens, Guillaume un élu des Ardennes, et moi.

Le dîner se tiendra à **l'hôtel Les Crayères de Reims**, et on nous propose de faire la visite de la cathédrale de Reims commentée par Guillaume, le jeune élu des Ardennes. Guillaume est passionnant et nous décrit les motifs des nombreuses représentations sculpturales, qui racontent l'histoire de nos rois. Guillaume est passionnant mais il fait un tel froid, aussi bien devant la cathédrale que dans la nef que je suis obligé de supplier que l'on abrège ces vivants récits tant je me momifie. De retour à l'hôtel je me recroqueville dans mon lit pour essayer de retrouver un semblant de forme humaine tant je suis devenu un manchot non empereur.

A 19h30 nous nous retrouvons au salon du bar de l'hôtel autour d'un **Champagne Legras et Haas Chouilly Grand Cru Blanc de Blancs non millésimé**, très agréable, fluide, beau champagne d'une belle soif. Les tuiles au parmesan se marient bien avec ce champagne agréable.

Nous nous rendons dans un salon privé qui immédiatement fait resurgir des souvenirs professionnels lointains, lorsque, travaillant avec les sidérurgies belge et luxembourgeoise, nous choissions de nous retrouver pour des repas de travail à mi-chemin, dans cette salle qui est belle, bien décorée et de taille idéale pour notre groupe de dix.

Le menu mis au point par **Philippe Mille** le chef, **Philippe** Jamesse, l'excellent sommelier, Jérôme et Pierre, nos deux hôtes, est : tartare de gambas blanches au caviar, pommes céleri et agrumes / homard de casier de Montmartin au parfum d'estragon, lentillons de la Champagne et royale d'oignons doux / entrecôte de veau rôti au beurre demi-sel, pommes fondantes et champignons au palomino / brillat-savarin farci de truffe noire, dentelle de pain croustillante / dans l'esprit d'une tarte à l'orange, granité traditionnel et sablé agrumes.

Le **Champagne José Michel 'Spécial Club' Vintage 1976** a été dégorgé en 1982. C'est un beau témoignage de la maison qui appartient à la famille du beau-père du vigneron ex-parisien. Un tel champagne doit lui donner envie de continuer dans cette belle voie car le champagne, sans être parfait, offre de belles et généreuses évocations fruitées.

Le **Champagne Louis Roederer 'extra dry' 1976** est beaucoup plus ambré et sombre que son conscrit. Il est manifestement madérisé mais sur une crème de topinambour, il va se reconstituer et offrir des lueurs plaisantes. Il devient même bon, dans cette forme trop évoluée pour son âge.

Le **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1979** que je connais particulièrement bien est grand mais un peu poussiéreux. Il a tout pour plaire mais manque un peu de séduction.

Ces trois champagnes ont accompagné la délicieuse entrée aux gambas et au caviar, plat qui aurait gagné à être plus copieux tant on l'adore. Une discussion est intervenue sur les verres. Philippe Jamesse a inventé une collection de verres pour les champagnes que je trouve exceptionnelle. Mais pour ces champagnes anciens il a choisi ses plus grands verres. Or ces verres, s'ils exhaussent les parfums et les arômes d'une belle façon, amplifient aussi les défauts lorsqu'il y en a et extériorisent le vieillissement. Un des suédois avait demandé des verres plus petits et il était clair que les petits défauts du Roederer étaient largement atténués avec les verres plus petits.

Le **Champagne Charles Heidsieck 'La Royale' 1975** est un vin absolument superbe, d'un équilibre complet et très vif.

Le **Champagne Charles Heidsieck 1973** à côté du 1975 apparaît très bon mais sans le côté brillant de la belle cuvée La Royale. Il fait un peu pataud à côté du cinglant 1975.

Le **Champagne Pommery & Greno 1949** dont l'étiquette montre qu'il a été servi au mariage de Grace Kelly le 19 avril 1956 est absolument princier sur les lentilles. C'est un immense champagne.

Le **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1934** est aussi un grand champagne mais n'a pas la perfection du 1949. Le plat de homard est une merveille de gourmandise, surtout grâce aux intelligentes lentilles.

Le **Sillery Rouge Pommery & Greno 1942** a un niveau bas qui n'amplifie pas ses éventuels défauts. Je le trouve intéressant.

Le **Bouzy Rouge Pommery & Greno 1942** est superbe. C'est un très beau vin gourmand et de belle vivacité qui se marie bien à la tendreté du veau.

Le **Bouzy Rouge Paul Sévès 1970** est agréable mais n'a pas le niveau du 1942. Ces trois vins rouges par leur côté salin rappellent un peu les bourgognes. Ils tiennent bien leur place dans ce repas.

Le **Champagne Dom Pérignon 1964** est un de mes apports. C'est un vin que j'adore et qui se présente bien, mais n'est pas au sommet que j'ai l'habitude de trouver en ce grand millésime de Dom Pérignon.

Il faut dire que le **Champagne Dom Pérignon 1947** au niveau très bas dans sa bouteille est extraordinaire. Il est d'une précision inégalable et d'un charme tout en douceur. C'est un champagne de rêve.

J'avais apporté pour le cas où une deuxième bouteille. L'ambiance enjouée et amicale me pousse à demander qu'on l'ouvre. Le **Champagne Lanson Red Label 1971** est superbe, à son optimum, très grand champagne expressif.

Mon quarté des champagnes de ce soir sera : **1 – Dom Pérignon 1947, 2 – Pommery & Greno 1949, 3 – Lanson red label 1971, 4 - Charles Heidsieck 'La Royale' 1975.**

La cuisine a été de très haut niveau, la palme revenant au homard aux lentilles. Le service de l'équipe du restaurant est attentionné et compétent, rendant le dîner encore plus agréable. Le dîner s'est tenu en français et en anglais, dans une ambiance amicale, joyeuse mais aussi attentive à découvrir les mille complexités de ces vins anciens originaux.

Pour une première des « Antiquaires du champagne » Jérôme et Pierre ont réussi un coup de maître.

Le lendemain, je suis de retour chez moi. Ma fille vient rechercher ses enfants qui ont séjourné ici quelques jours. Elle a fortement envie que j'ouvre un vin. J'essaie de résister car le dîner de la veille était d'importance mais rien n'y fait. J'ouvre un **Champagne Salon 1996** qui se situe très bien après les champagnes anciens de la veille. Il est vif, expressif avec une belle énergie, plus classique que les champagnes d'hier. Il convient très bien au repas léger du soir. Ma fille est contente. Je le suis aussi. Salon 1996 est une valeur sûre.

Un journaliste gastronomique qui a suivi mon parcours et m'a donné de-ci de-là de bons conseils me pousse à écrire un livre. Nous avions prévu d'en discuter avec un éditeur mais au dernier moment j'apprends que nous ne serons que tous les deux. Le déjeuner est maintenu au **restaurant Prunier** où ce journaliste est suffisamment connu pour que j'aie la possibilité d'apporter un vin. Nicolas m'avait vanté les mérites d'un plat de pâtes au caviar, goûteux et copieux.

J'arrive en avance et donne un champagne que j'avais dans ma musette à rafraîchir. Le lieu me plaît toujours autant, avec ses mosaïques noires et or et une décoration de sa boutique presque centenaire. Mon choix de menu sera : Pappardelles de Fernando Pensato au caviar Prunier (45 grammes) / Brandade de morue « façon Prunier » / soufflé à la Chartreuse. Le caviar est vraiment copieux et les pâtes légèrement crémées sont délicieuses. Il vaut mieux manger les pâtes et le caviar en des bouchées séparées, pour profiter de la longueur du goût délicieusement salé du caviar. Inutile de dire que sur le caviar, le **Champagne Salon 1997** est mis en valeur. Ce champagne a deux qualités : vivacité et douceur. Il a en effet une très belle énergie et en même temps il a le calme souverain d'un Teddy Riner. Il a presque vingt ans et se révèle d'une magnifique maturité. C'est un grand champagne.

J'avais demandé au chef **Eric Coisel** de viriliser un peu la brandade que par tradition on prive un peu d'ail pour ne pas indisposer l'entourage de ceux qui travaillent l'après-midi. La brandade ainsi dynamisée est d'un goût que j'adore. Le champagne ne crée aucun accord particulier avec la brandade. Il s'accorde beaucoup mieux avec le soufflé.

Nous avons bavardé avec le chef sympathique qui fait une cuisine fondée sur de beaux produits. **Nicolas Barruyer**, le directeur du restaurant est extrêmement sympathique lui aussi. Il y a en ce lieu que je pratique depuis plus de 45 ans une atmosphère qui me plaît.

Cela faisait des années que je rencontrais **Margareth Henriquez**, la présidente de la maison Krug, dans diverses manifestations du vin et nous nous promettons de nous retrouver au siège de Krug pour goûter ensemble les champagnes de sa prestigieuse maison. L'occasion se présente enfin. Il est prévu que je me rende au siège un vendredi à 11 heures et qu'ensuite nous déjeunerions au restaurant de l'hôtel Les Crayères. L'idée me vient de prolonger le séjour à l'hôtel avec mon épouse. Comme elle ne boit pas, elle n'ira pas au siège de Krug mais partagera le déjeuner prévu avec celle que l'on surnomme communément Maggie.

Le jour dit, après avoir conduit mon épouse à l'hôtel, je suis accueilli au **siège de la maison Krug** par Maggie, **Eric Lebel** le directeur de l'œnologie et chef de cave et par **Olivier Krug** qui ne pourra rester avec nous car il part en voyage. Dans le salon de réception, nous trinquons avec un **Champagne Krug Grande Cuvée 163<sup>ème</sup> édition** qui doit logiquement avoir été commercialisé après un dégorgement en 2013. Ce champagne jouit d'une belle acidité. Il est rond, noble et riche.

Nous passons ensuite dans la salle de dégustation, Maggie, Eric et moi, pour goûter sept vins d'un programme de haut niveau. La liste des vins est écrite à la craie sur un tableau avec leur numéro d'identification qui comporte en premier le numéro du trimestre de l'année de dégorgement, puis les deux chiffres de l'année de dégorgement et enfin trois chiffres qui sont sans doute ceux d'un lot.

Le **Champagne Krug Clos d'Ambonnay Blanc de Noirs 2000** a pour identifiant 4 13 063. Il a donc été dégorgé au quatrième trimestre 2013. Il a un nez très discret. En bouche je le ressens assez timide, mais il va s'affirmer. Il est d'une grande finesse et d'une belle élégance, tout en suggestion.

Le **Champagne Krug Clos du Mesnil Blanc de Blancs 2000** a pour identifiant 2 13 033. Je me reconnais beaucoup plus en ce vin de belle acidité et au finale très étonnant de fruits rouges. Plus habitué aux vins de la Côte des Blancs, je suis plus à l'aise avec ce champagne superbe.

L'Ambonnay est un vin d'esthète, très subtil. Il est difficile mais grand. Le Mesnil est très noble avec un charme fou. Il a un joli côté salin et une belle signature d'agrumes.

Le **Champagne Krug 2000** a un identifiant 1 14 009. Le nez est superbe. Il combine minéralité et un côté toasté. Sa complexité est extrême. Il est large. Il est agréable pour moi de déguster sans que ni Maggie ni Eric ne m'imposent ce que je dois trouver dans chaque vin, ce qui n'empêche pas de discuter. Eric dit du Krug 2000 qu'il se caractérise par équilibre et précision. Son ampleur et sa largeur sont plus affirmées que pour les deux 2000 précédents. Il a tout pour lui. Je l'adore.

Ce qui me fascine, c'est que l'évocation de fruits rouges du Clos du Mesnil est celle de la framboise que l'on trouve parfois dans de très vieux bourgognes des années 10, du 20<sup>ème</sup> siècle bien sûr. Et plus curieux encore, le verre d'Eric n'a pas cette évocation de fruits rouges. La plénitude du Krug 2000 est impressionnante.

Grâce à son téléphone portable, Maggie peut commander sur le site de Krug les musiques qui accompagnent chacun des champagnes. L'association musique et vins est très subjective et personnelle mais on peut vraiment sentir quand une musique est en harmonie avec un champagne et quand elle ne l'est pas, ce qui se produit peu puisque des musiciens ont travaillé avec les vignerons pour arriver à ces suggestions musicales. Nous avons comparé nos émotions avec plaisir.

Le **Champagne Krug Grande Cuvée 156<sup>ème</sup> édition** a un identifiant 4 06 001. Il est fait sur la base de champagnes de 2000 ce qui rend sa présence cohérente avec les champagnes précédents. Il est immense. Il est très beau, accompli avec des évocations pâtisseries, Il est très fin.

Le **Champagne Krug Grande Cuvée 157<sup>ème</sup> édition** a un identifiant 3 07 001. Il a beaucoup moins d'ampleur. Je préfère nettement le 156<sup>ème</sup>. Si l'on doit les comparer on pourrait dire que le 157<sup>ème</sup> est romantique et le 156<sup>ème</sup> guerrier.

Le **Champagne Krug 2002** a un nez superbe. C'est un champagne confortable et brillant. Il a une belle fluidité et une grande aisance. Pour ce champagne j'ai suggéré une danse de Fred Astaire et Ginger Rogers. L'accord musical s'est montré pertinent.

Le **Champagne Krug Grande Cuvée 158<sup>ème</sup> édition** a un identifiant 1 08 002. Il est joyeux, glorieux. Il appellerait un boléro. Son fruit est superbe, doré. Il est fait sur une base de 2002.

Mon classement de cette série brillante serait : **1 - Krug 2000, 2 - Clos du Mesnil 2000, 3 - Grande Cuvée 158<sup>ème</sup> et 4 - Krug 2002**. Mais chaque champagne est une merveille.

Je suis très impressionné par la façon dont la présidente de Krug, qui gère des sociétés d'Amérique du Sud du groupe LVMH, s'est approprié l'histoire et la philosophie de la maison Krug. Elle fonde sa vision des champagnes de sa maison sur les principes érigés par Joseph Krug il y a plus d'un siècle et demi. Eric Lebel est lui aussi dans cette ligne directrice et les champagnes que j'ai goûtés se situent dans l'élite de la Champagne. Il y a sans doute des champagnes plus sensuels mais on est ici dans l'aristocratie de la Champagne.

Eric nous abandonne car il est occupé à d'autres programmes. Nous nous rendons Maggie et moi à l'hôtel des Crayères pour un déjeuner préparé par la maison Krug et Philippe Jamesse, auquel je vais ajouter quelques surprises de ma cave.

Amicales salutations de François Audouze