

Cocktail au siège de la société Pinel et Pinel pour découvrir Salon 2006, dîner à Londres au One-O-One restaurant, mariage roumain dans le Surrey, incroyable dîner au Taillevent avec le prétexte d'un Hermitage La Chapelle 1961.



Ils méritent d'être ensemble sur la photo car les deux **Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1961 et 1962** sont deux vins sublimes au sommet de la hiérarchie des vins rouges.

La société de communication **Men's Up**, qui avait fait un très beau reportage sur l'un de mes dîners avec une vidéo qui explique bien ma démarche, organise une manifestation qui réunit des acteurs dans le domaine du luxe. Le rendez-vous a lieu au **siege de la société Pinel & Pinel**. A l'adresse indiquée, on passe un porche. Il y a un jardin luxuriant et un immense atelier industriel est le siège de cette société, l'ancien atelier de confection de John Galliano. La société fabrique des malles de luxe pour des thèmes plus fous les uns que les autres, cigares, alcools, montres, champagnes et pourquoi pas des skis. Il y a même une malle qui fait fauteuil. Au troisième étage de ce très bel immeuble admirablement agencé, la maison A. Lange & Söhne expose des montres prestigieuses. La maison Tamboite fait apprécier des bicyclettes de luxe faites sur mesure avec les plus beaux matériaux possibles. Enfin les champagnes Salon et Delamotte vont abreuver les nombreux visiteurs de tous horizons, collectionneurs, amateurs d'objets de luxe et gens de presse. On bavarde avec les uns et les autres, en trinquant sur le **Champagne Delamotte Brut sans année** qui est un agréable champagne parfaitement calibré pour étancher la soif. Je vois passer devant moi une jeune femme qui porte une assiette où une bonne douzaines de homards décortiqués attendent d'être découpés en fines lamelles avec des fruits jaunes et roses, comme l'ananas et la grenade. L'accord avec le champagne est idéal.

Dans un coin de la grande salle, **Didier Depond**, président des champagnes Salon et Delamotte, initie des amateurs au champagne Salon. Je me joins à l'une de ces présentations et je goûte pour la première fois le **Champagne Salon 2006**. Je suis assez subjugué. Normalement, le champagne Salon, au moment de sa sortie, même s'il a plus de dix ans de cave, est encore un bambin timide. Ce fut le cas, à des degrés divers pour les 1995, 1997 et 1999.

Avec ce 2006, on profite d'embrée d'un champagne épanoui, précis et gourmand, parfaitement calibré et de grande persuasion. Il est percutant et ce qui me frappe le plus c'est son épanouissement et sa précision. Va-t-il rester ainsi joyeux et vibrant ou va-t-il se refermer quelque temps avant de redevenir brillant, je ne sais pas, mais tel qu'il est là, il est imposant tant il est percutant.

De cette soirée où j'ai rencontré des amateurs de tous horizons je retiens le homard généreusement offert et le champagne Salon 2006 qui sera certainement un très grand Salon.

Une de mes anciennes collaboratrices se marie à Londres. C'est l'occasion de se rendre en cette ville que j'aime. L'Eurostar est ponctuel et nous « offre » un repas de bonne tenue. Londres se montre sous son plus beau jour, il fait beau et la ville respire la joie de vivre qu'on aimerait voir à Paris. Les rues sont propres, dans Hyde Park il y a des plantes que tout le monde respecte. Respect pourrait être un nom qui caractérise Londres, quand irrespect pourrait caractériser Paris. Notre hôtel est dans un quartier où la présence musulmane est importante et cela fait tout drôle de croiser des femmes dont on ne voit que les yeux dans l'entaille d'un tissu noir. Une fois enregistrés à l'hôtel Park Tower Knightsbridge nous allons, ma femme et moi, nous promener dans Hyde Park. Jamais je n'aurais imaginé qu'il y ait une telle proportion, largement majoritaire, de familles musulmanes dont les femmes sont toutes voilées. Ce sont des promeneurs paisibles.

Nous décidons d'aller dîner au restaurant de l'hôtel, le **One-O-One restaurant**, spécialisé dans les poissons, dont le chef est **Pascal Proyart**. D'embrée l'ambiance est plaisante et notre maître d'hôtel d'origine hongroise nous a suivis tout au long du repas avec une attention qui est remarquable.

Nous avons commencé par des huîtres de Jersey, intenses, iodées et profondes accompagnées d'un **Champagne Besserat de Bellefon Cuvée des Moines Blanc de Blancs sans année** dégorgé en septembre 2013. Les huîtres rendraient ingambes même un champagne estropié et avec ce champagne de bonne vibration, c'est un régal absolu. Mon plat est un flétan blanc avec un ormeau, des épinards de mer, sunshokes et noisettes. La sauce réduite aide beaucoup l'équilibre du plat et le champagne de belle acidité et de bel équilibre se montre à la hauteur du plat. On n'est pas dans les complexités les plus grandes, mais la bonne tenue de ce chardonnay me plaît beaucoup. Ce repas, sans être transcendental, est de bon aloi notamment par la grâce d'un excellent service.

Le lendemain nous nous rendons dans un club de golf du Surrey où se tient la réception de mariage de mon ancienne collaboratrice. Elle est roumaine, son mari aussi et la quasi-totalité de l'assemblée est roumaine. Les femmes sont toutes en robes longues et les hommes beaucoup plus décontractés. Il y a environ deux cent personnes et on me dit que c'est un « petit » mariage car le format habituel en Roumanie est de huit cent personnes, puisqu'on invite tous les voisins. Dès 17 heures on commence à danser avec un DJ roumain et tout le monde, petits et grands, dansent sous le son excessivement puissant d'une musique internationale. Le repas est de bonne qualité et autour de moi on fait honneur à un alcool de prune roumain qui doit être artisanal puisqu'il est distribué à toutes les tables dans des fioles sans étiquette. Apparemment, l'homme roumain a une résistance à l'alcool impressionnante. Le bruit devenant insupportable, nous quittons ma femme et moi cette joyeuse assemblée. Les deux mariés sont beaux et heureux. Nous les reverrons certainement car ils font quasiment partie de notre famille.

L'histoire du très particulier dîner qui va suivre commence par un mail qui me propose une bouteille mythique, qui est probablement le plus grand vin rouge que j'ai bu, Hermitage La Chapelle 1961. Le prix est tel que normalement je ne devrais pas suivre cette offre. Mais d'un autre côté il me paraît impensable de laisser passer une telle bouteille sans l'acquérir. Comme nous avons procédé pour Les Gaudichots 1929 du domaine de la Romanée Conti, j'appelle mon ami Tomo pour lui demander s'il a envie de partager cette folie. Tomo accepte. Nous payons chacun notre moitié et c'est Tomo qui reçoit la bouteille dans sa cave. Un rendez-vous est pris pour partager ce vin et comme deux larbins nous allons rivaliser gentiment pour définir nos apports complémentaires pour le dîner. Tomo annonce un Krug Clos du Mesnil 1979 qui est le premier millésime du Clos du Mesnil de Krug, bouteille splendide. J'annonce mon envie d'ouvrir l'Hermitage La Chapelle 1962 pour le comparer au 1961. Nous savons l'un et l'autre que nous ne nous arrêterons pas là. Pendant la discussion Tomo

me fait part du désir qu'il aurait d'ouvrir Hermitage La Chapelle en rouge et en blanc pour le millésime 1959 et il me dit : « si nous étions six, je pourrais ouvrir ces bouteilles ». Instantanément je contacte quelques amis en leur disant qu'ils pourraient être de ce dîner, sans obligation d'apport. Les réponses viennent très vite et j'en informe Tomo qui se ravise et préfère que nous soyons seuls. Pour les amis, la déception fait suite à l'enthousiasme et la seule personne qui échappera à cet aller et retour de promesse de merveilles est ma fille cadette.

Nous sommes donc trois à dîner au **restaurant Taillevent**. Nous aurons le choix entre six bouteilles, les deux Hermitage La Chapelle 1961 et 1962, le Krug Clos du Mesnil 1979 auquel Tomo a ajouté un Cristal Roederer 1979, un Krug Grande Cuvée à l'étiquette crème que j'ai ajouté et un Mumm Cordon Vert demi-sec probablement des années 40 que j'ai aussi ajouté. Tomo me rejoint au restaurant à 17h30 pour l'ouverture des vins et nous décidons d'écartier le Cristal Roederer et le Mumm.

Les deux Hermitage La Chapelle ont des niveaux superbes. Les couleurs sont extrêmement dissemblables, le 1962 est clairet avec des tons de rose tandis que le 1961 est noir indiquant un vin très riche. Les bouchons montrent que le 1962 a son bouchon d'origine alors que le 1961 a été rebouché au domaine en 2010. Les deux parfums sont très dissemblables. Le 1962 a un nez bourguignon subtil, tout en délicatesse alors que le 1961 exhale des notes de vin riche et puissant. Pendant longtemps je hume le vin pour essayer de détecter si au rebouchage on aurait pu compléter le vin avec des ajouts plus jeunes. La pureté absolue du parfum me persuade que ce vin est d'une intégrité totale. C'est du moins ce que je ressens.

La séance d'ouverture étant très rapide et ma fille devant nous rejoindre à 19h30, l'envie existe de tromper notre solitude en ouvrant le **Champagne Louis Roederer Cuvée Cristal 1979**. Le bouchon est très sale et des moisissures sont apparues tout autour du bouchon sur le haut du col. Je nettoie consciencieusement et le bouchon se brise net ce qui me permet de nettoyer encore mieux. Le niveau dans la bouteille est bas. La couleur du champagne est belle, assez claire. Le nez est neutre. En bouche, le vin est assez amer, avec une acidité qui manque un peu d'équilibre. Le constat n'est pas brillant. Mais au fil du temps le champagne s'améliore et ses amers sont plus cohérents, le vin s'allonge et son astringence se civilise au point que je dis à Tomo que le champagne me plaît. Il a des intonations de vin jaune mais avec un pétillant présent et il me rappelle certaines caractéristiques des champagnes Selosse dont notamment le Substance.

Arrivent alors des gougeres qui normalement mettent en valeur les champagnes mais c'est l'inverse qui se produit, les gougeres mettant en lumière les défauts de ce champagne plus que ses qualités. Ma fille nous rejoint et trouve ce Cristal plutôt sympathique. Elle aime ses accents de champagne ancien.

Lorsque le chef **Alain Solivérès** est venu nous saluer, nous avons rapidement bâti le menu que **Jean-Marie Ancher** est venu mettre en ordre notamment pour la taille des portions qu'il a recommandées en moitiés plutôt qu'entières pour plusieurs plats. Il y aura : caviar et cresson / risotto d'épeautre aux cuisses de grenouilles / homard / grouse.

Le **Champagne Krug Clos du Mesnil 1979** est une apparition divine. Alors que le bouchon du Cristal n'avait produit aucun pschitt, la bulle du Krug est d'une grande vivacité. Elle est incroyablement fine. La complexité du champagne est renversante. Il y a des notes salines, des évocations florales mais surtout ce qui me fascine ce sont les notes de fruits rouges confiturées comme le cœur d'un macaron au fruit. Que du chardonnay puisse évoquer des fruits rouges, c'est étonnant pour moi. La longueur est infinie, les directions gustatives sont tous azimuts, nous jouissons de l'élite absolue du champagne. Dans une verticale du Clos du Mesnil j'avais considéré que le 1979 était le plus grand. Celui-ci est encore meilleur que le meilleur.

Il se marie bien avec l'amuse-bouche à base de langoustine, il préfère que le caviar soit seul plutôt qu'avec le cresson, et il gagne en gourmandise avec l'épeautre et les cuisses de grenouille.

L'**Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1961** et l'**Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1962** sont servis en même temps et dans des verres identiques pour que les comparaisons ne

dépendent pas du contenant. Les couleurs sont opposées, clairet et noir d'encre, et les nez aussi. Le 1962 est très bourguignon, d'une rare complexité. Tout en lui est délicat et Tomo dit qu'il est féminin. Le 1961 est riche, très rhodanien, avec des accents de truffe et des petites pointes de chocolat. Le 1961 a l'avantage de la puissance, très masculin, alors que le 1962 est d'un discours courtois.

Ce qui est amusant à constater c'est que les deux vins vont avec les deux plats, le homard et la grouse, sans que l'on puisse dire que tel plat ou telle partie du plat va mieux avec tel vin. Ils impriment leur marque aux plats forts et goûteux sans qu'aucune exclusion n'apparaisse. Le homard met en valeur des notes raffinées alors que la grouse présentée comme en terrine fait ressortir la gourmandise des deux vins.

Les lecteurs qui seraient intéressés à lire le compte-rendu de l'extase que j'ai connue avec un Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Aîné 1961 pourront se reporter au bulletin 480 qu'ils trouveront sur mon blog dans la catégorie « bulletins » où figurent tous les bulletins. Avec le 1961 de ce jour, j'ai pu profiter de la grandeur d'un vin exceptionnel, mais je n'ai pas connu l'extase de la précédente bouteille. Le vin est grand, immense, à la longueur infinie, mais l'étincelle de génie n'est pas apparue et je ne mettrais pas cela sur le compte du rebouchage au domaine.

A l'inverse, le 1962 s'est montré très au-dessus du 1961 que j'ai déjà goûté lors d'un de mes dîners. Et nous sommes tombés d'accord, ma fille, Tomo est moi pour dire que le 1962 mérite en fait d'avoir, d'un cheveu, notre préférence du fait de ses délicatesses infinies.

A une table voisine, on a commandé des crêpes flambées au Grand Marnier. L'humeur étant à la jouissance, nous en commandons aussi. Jean-Marie Ancher nous dira plus tard que dès qu'un table en commande, l'envie se propage comme un trainée de poudre de table en table. Qu'allons-nous ouvrir avec ces crêpes, le Krug Grande Cuvée ou le Mumm demi-sec ? Ce sera le **Krug Grande Cuvée étiquette crème** qui indique un champagne de trente ans ou plus.

Nous sommes bénis des dieux. Car Le Krug est transcendental, offrant une complexité presque aussi grande que celle du Clos du Mesnil, avec un peu plus de gourmandise. Et l'écho qu'il trouve avec les crêpes est à se damner. C'est de la luxure absolue. J'ai retrouvé des évocations de fruits rouges, plus discrètes qu'avec le 1979, mais tout aussi charmantes.

A ce stade bien avancé du repas, nous nous regardons tous les trois et nous sommes sidérés d'avoir eu quatre vins absolument parfaits. Le Krug 1979 est au sommet de la complexité possible du champagne. Les deux hermitages sont au sommet de la qualité du vin rouge avec des accents résolument différents. Et le Krug Grande Cuvée est tout en haut de l'aristocratie du champagne avec une gourmandise et une longueur inégalables.

Sonnés par tant de perfection nous nous sommes promis de remettre bientôt le couvert pour de nouvelles aventures.

Amicales salutations de François Audouze