

Dîner avec mon fils et un sublime Dom Pérignon 1969, déjeuner au restaurant Le Petit Sommelier pour découvrir le Salon 2007 avec le président de Salon, déjeuner au Cercle Interallié, déjeuner au restaurant de l'Hôtel Saint-James.



Ce **Champagne Dom Pérignon 1969** est tout simplement parfait.

Je m'étais endormi sourire aux lèvres en pensant au Chypre 1869 et au superbe Bollinger rosé 1996. Le lendemain, tout n'a pas été aussi rose. Problèmes d'informatique, nouvelles demandes de l'administration fiscale qui entraînent des pertes de temps insensées et au retour du bureau de ma société industrielle, un GPS qui suggère que le plus court chemin entre Bondy et mon domicile serait de passer par Vancouver et Vladivostok. Je caricature bien sûr mais j'ai maudit ce pur produit de l'intelligence artificielle qui a produit en moi une colère augmentée, comme la réalité du même nom.

Arrivé enfin au logis, j'ai le temps de réfléchir à ce que nous boirons ce soir. Dans une partie de la cave une ampoule morte laisse les étagères dans l'obscurité. A l'aide de la lampe torche de mon téléphone (le progrès n'est pas toujours inutile) je me promène et j'éclaire des bouteilles. Je lis Dom Pérignon 1969. Mon fils est de 1969 et la bouteille de Chypre ouverte est de 1869. Faire se rencontrer deux vins que cent ans séparent, ça a de l'allure. Toutes les contrariétés du jour sont oubliées. Place au plaisir.

Mon fils arrive aussi avec une bonne heure de retard et nous commençons à trinquer sur le **Champagne Bollinger Grande Année Brut rosé 1996** dont il restait la moitié de la bouteille. Le champagne a gardé toute sa prestance. Le pétillant a un peu faibli mais la vivacité reste aussi noble qu'hier. C'est un des grands étendards du champagne rosé. Ce que nous avons à lui associer n'est pas idéal. Des tranches de saumon à peine fumé dans le filet conviennent bien, dans un accord couleur sur couleur que j'adore. Les terrines et pâtés sont moins adéquats (1).

(1) Féministes de tous bords, pardonnez-moi d'avoir accordé l'adjectif sur le masculin, plus proche. Ce n'est pas ma faute, c'est mon correcteur orthographique (hypocrite).

Nous grignotons sans chercher d'accord et le beau rosé se suffit à lui-même. Il est temps d'ouvrir le **Champagne Dom Pérignon 1969**. La bouteille est très jolie d'une forme légèrement différente des bouteilles actuelles. L'étiquette, elle, est identique. La cape est fine et se brise en mille copeaux. Le bouchon vient entier car je procède extrêmement lentement. Il est très court. Il n'y a pas de pschitt mais le premier nez que je perçois en sentant le goulot juste après l'ouverture m'indique que le champagne est grand. La couleur est belle, d'un or rose peu ambré. Le nez est redoutable car il est d'une intensité extrême. En bouche, c'est fascinant de certitude. Le vin est pétillant bien sûr, large, profond, à la longueur inextinguible. Et on sait tout de suite que l'on est en face d'un des plus grands Dom Pérignon qui soient. Quelle empreinte en bouche. J'aimerais tellement que Richard Geoffroy soit avec nous pour profiter de ce vin irréel. On n'est pas au niveau du 1929 qui reste mon plus grand Dom Pérignon mais on est au niveau des plus belles années de la décennie 60 qui, pour mon goût est la plus grande de toutes avec 1966, 1964, 1969, 1962 et 1961 qui sont grandioses, de mémoire dans cet ordre-là. Quelle persistance aromatique. C'est fou. Il y a des fruits jaunes, des amertumes contrôlées, du vineux mais aussi du floral. Qu'importe, il est grandissime.

Alors il est tentant de mettre côte à côte le champagne 1969 et le **Chypre 1869**. Il a été ouvert il y a deux jours et a atteint un équilibre inébranlable. Ce qui est fou c'est qu'au niveau de l'attaque, c'est acidité et poivre qui annoncent sa fraîcheur. Puis, deux secondes plus tard, c'est la lourdeur d'un fruit caramélisé ou torréfié. Et enfin le finale est une ode joyeuse. Ce vin est immense et forme un couple possible avec le champagne qui gagne encore en vivacité au contact du liquoreux.

Alors l'idée que nous goûtons deux vins vifs et brillants que cent ans séparent nous paraît d'une irréalité totale. Et nous sommes heureux.

**Didier Depond**, président des champagnes Salon et Delamotte m'avait proposé que nous déjeunions ensemble. C'est un homme extrêmement occupé aussi la date du rendez-vous a tousoté trois fois. Nous nous retrouvons au **restaurant Le Petit Sommelier** qui est connu pour sa carte des vins de grande qualité. Ce que je n'avais pas remarqué jusqu'alors, c'est que la proximité de la gare Montparnasse entraîne que de nombreux voyageurs viennent avec leurs valises qui s'amoncellent dans tous les espaces libres. Mon blouson s'est chiffonné contre cette pyramide de valises.

Lorsque j'arrive, je demande la table retenue par M. Depond et la jolie **Manon**, sommelière que je ne connaissais pas, me dit : « j'ai vu votre frère hier soir ». Je lui demande : « Jean Audouze ? » et elle me répond oui, étonnée elle-même de cette coïncidence. Cela suppose que Didier Depond ait annoncé que je serais son invité et qu'elle en ait eu l'information. Etant en avance j'ai le temps de relire la carte des vins et d'imaginer mille pépites qui mériteraient notre intérêt.

Didier arrive, nous nous embrassons, et il demande qu'on nous serve les vins qu'il a déjà fait préparer. Il fait servir le Champagne Salon 2007 dont il me dit que je serai le premier au monde à le goûter. On sait que les grands séducteurs disent à leurs conquêtes que c'est la première fois qu'ils tombent amoureux, mais pourquoi ne pas croire ce que Didier me dit. Nous choisissons nos menus. Pour nous deux il y aura des huîtres, puis le copieux plateau de cochonnailles et autres foies gras. Ma viande sera un gigot d'agneau aillé.

Nous allons comparer le **Champagne Salon 2007** dans deux verres différents. Avec l'un, le champagne Salon est large et convivial. Avec l'autre il est vif et tranchant. Bien malin qui dirait lequel est préférable mais nous continuerons les autres champagnes avec le verre qui rend le 2007 vif et tranchant.

Le nez du Salon 2007 est impressionnant, vif et salin. En bouche nous nous regardons Didier et moi car ce 2007 est la définition absolue d'un grand Salon. Il a tout pour lui. Didier le compare volontiers au 1997 qu'il adore. Je le rejoins. Ce n'est pas un champagne d'affirmation, même s'il en impose, mais c'est toute la grâce subtile de Salon. C'est un magnifique champagne. Avec les huîtres l'accord est un régal car c'est le sel qui les réunit. Et les huîtres sont délicieuses.

Sur les cochonnailles, sur le foie gras, le Salon est parfait mais il n'y a aucune surprise. Avec de petites sardines l'accord est majeur.

Je suis aux anges, car ce 2007 promet d'être immense et son ADN est celui des plus beaux Salon.

**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)**

Sur la viande Didier fait servir le **Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2008**. C'est un superbe champagne bien large. On n'est pas au niveau du Salon mais il ne faut pas comparer car ce Delamotte a une très belle complexité. Il est généreux et facile à vivre.

Didier fait aussi servir le **Champagne Delamotte Blanc de Blancs Collection 1999**. Ce champagne a été dégorgé il y a environ 18 mois. Il est brillant. C'est un bon champagne que l'on goûte goulûment car on sait qu'on est en face d'un champagne généreux et fin. A ce stade, le 1999 est beaucoup plus intéressant que le 2008, mais le 2008 a un grand avenir. Il y a dans le 1999 une race certaine qui en fait un champagne très flexible pour les accords et très racé pour le boire seul.

J'ai apporté dans ma musette le reste du **Chypre 1869** bu jusqu'alors avec mon fils. C'est le gâteau au chocolat qui sera le dessert le moins problématique pour ce vin. Il est toujours aussi étonnant, avec en attaque une fraîcheur et une acidité étonnantes et des notes plus veloutées en milieu de bouche. Il n'a pas varié d'un gramme. Il faut dire qu'en 149 ans, il a eu le temps de s'assembler. Je fais goûter à Manon qui est conquise ainsi qu'aux autres membres du personnel extrêmement sympathiques.

La cuisine du restaurant est simple mais bonne car les produits sont bons. Les huîtres en particulier sont superbes. L'ambiance est celle d'un bistrot mais on voit bien qu'il y a des amateurs de vins qui profitent de l'excellente carte des vins. Avec Didier nous nous sommes trouvés des souvenirs d'enfance qui sont communs malgré le fait qu'une génération nous sépare.

Didier a été généreux et a réussi à mettre en valeur la pertinence des champagnes Delamotte. Et il m'a fait le cadeau de me faire découvrir le Salon 2007 qui sera dans l'histoire de Salon un grand Salon romantique et floral, de distinction folle. C'est l'âme de Salon qu'il nous a délivrée en ce repas extrêmement amical.

Déjeuner au **Cercle Interallié** à l'invitation d'un membre. L'immeuble qui abrite le Cercle est imposant et d'une décoration raffinée. Tout y est élégant. Nous allons dans la belle salle à manger du premier étage et pour une fois il fait beau et le soleil illumine le jardin. Nous prenons un champagne au verre. C'est le **Champagne Bruno Paillard Blanc de Blancs sans année**. J'ai une petite réserve que mes amis n'ont pas, sans doute liée à la mémoire de ce que j'ai bu hier. Car même si ce champagne a une certaine ancienneté, même s'il est agréable, il lui manque une petite étincelle de génie. Nous commandons la même entrée, des petites asperges blanches qui seront les premières de l'année. Elles sont délicieuses. Personnellement je prends un cabillaud et mes amis du saumon.

Je suggère que nous prenions du champagne et dans la belle carte je propose le **Champagne Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle**. Et mes amis comprennent mes légères réserves précédentes, car ce champagne floral, romantique, a une forte personnalité. Il est très élégant et prenant. Sur les asperges il est vif et je l'apprécie aussi sur le cabillaud bien traité. Il reste du champagne pour les fromages et pour les desserts présentés sur un chariot, qui sont d'une telle tentation que toutes les résolutions s'effondrent. Le millefeuille est un délicieux péché. L'ambiance de ce Cercle est une des plus agréables qui soient.

Mon frère invite ma sœur et moi au **restaurant de l'Hôtel Saint-James**. Avec leurs conjoints nous serons cinq. Etant arrivé en avance, je prends au verre un **Champagne Dom Pérignon 2009** que je goûte pour la première fois. C'est un très beau Dom Pérignon, tout-à-fait dans la ligne historique de Dom Pérignon. Il est frais, floral et suggère plus qu'il n'impose. Il va trouver de l'ampleur avec le temps mais il est déjà très convaincant. Je le place dans les très beaux Dom Pérignon. Il me semble que l'on est dans le droit fil de ce que Richard Geoffroy, le maître de caves de Dom Pérignon, veut faire de ce champagne.

Lorsque tout le monde est arrivé nous buvons un **Champagne Philipponnat Brut sans année** qui est agréable mais qui explore d'autres voies que le Dom Pérignon. Il se boit bien.

Dans la très jolie salle à manger je prendrai des asperges blanches et un ris de veau, fricassée de champignons et épinards, réductions de fraises et baies roses, mousse de pomme de terre. Les asperges blanches sont de petit calibre aussi la sauce fortement vinaigrée prend trop de place et étouffe un peu les asperges. Le ris de veau au contraire est un plat joyeux, goûteux et d'un bel équilibre, qui se marierait aussi bien avec un vin blanc qu'un vin rouge.

Le **Chablis Premier Cru Mont de Milieu Joseph Drouhin 2014** est très justifié pour les asperges. Il n'est pas puissant mais sa finesse courtoise en fait un vin aimablement gastronomique. Il n'éclate pas mais il se boit avec plaisir.

Mon frère a choisi sur les conseils du sommelier un **Saumur-Champigny La Marginale Domaine des Roches Neuves Thierry Germain 2011** qui est une heureuse surprise. Ce n'est pas un vin très large, mais il est suffisamment percutant et charpenté pour être un agréable compagnon du ris de veau.

L'hôtel Saint-James est élégant. C'est un lieu de grand confort. Le chef **Jean-Luc Rocha**, qui a travaillé plusieurs années à Cordeilhan Bages avec Thierry Marx est un chef qui a un talent certain. Le service est agréable. L'atmosphère est conviviale et la directrice **Laure Pertusier** est charmante et dirige le lieu avec doigté. Ce fut un beau repas familial.

Amicales salutations de François Audouze