

Passage impromptu aux caves Legrand, dîner au restaurant Le Grand Véfour, deux repas avec mon fils, présentation à l'abbaye d'Hautvillers, siège de Dom Pérignon, dans les vignes, du Dom Pérignon 2008 et autres dégustations.



Le **Champagne Dom Pérignon 2008** a fait sa première sortie officielle à Hautvillers, pour célébrer le passage de flambeau entre deux maîtres de chais, dont les noms figurent, ce qui est rare, sur l'étiquette.

Lors d'une vente aux enchères caritative pour la recherche sur l'épilepsie, je suis en « bagarre » sur un lot avec un écrivain connu, parrain de la fondation (FFRE) qui récolte ce soir des fonds. J'obtiens le lot et je propose à Didier, qui m'avait conduit à pousser mes enchères, que nous profitons ensemble de mon lot, un repas pour deux au restaurant Le Grand Véfour.

Il accepte et quelques mois plus tard je fais une réservation pour deux avant une séance de l'Académie des vins anciens, puisque le restaurant Macéo et Le Grand Véfour se font face sur la rue du Beaujolais. Le jour venu je regarde le bon pour deux repas et je constate qu'il est pour le déjeuner alors que la table que j'ai réservée est pour le dîner. Je téléphone immédiatement au restaurant et on me fait comprendre que l'on verra sur place.

Arrivé bien en avance, je fais un crochet par les **caves Legrand** où je rencontre la Présidente de Krug qui bavarde avec une américaine journaliste du vin. Elles grignotent de délicieux amuse-bouches en buvant un **Champagne Krug Grande Cuvée n° 164**. Ce champagne est un assemblage de 127 vins différents étalés sur les millésimes 1990 à 2008. On me donne un verre pour trinquer. Ce champagne est noble et grand, fort en bulles, mais après les deux Krug que j'ai bus dans le 226<sup>ème</sup> dîner, de plus de 50 ans, je vois bien à quel point l'âge donne des complexités et des ampleurs inégalables.

Etant encore en avance au **restaurant Le Grand Véfour**, j'ai le temps d'étudier la carte des vins et de bavarder avec l'excellent sommelier qui pratique une politique tarifaire intelligente. Lorsque Didier arrive, je lui propose mon choix qu'il approuve et avec l'incontournable maître d'hôtel tellement talentueux qu'il guiderait nos choix où il veut et nous aurions l'impression d'avoir choisi tout seuls, nous bâtissons un repas à quatre plats, deux pour chaque vin.

Pendant cette opération de choix nous buvons une coupe de **Champagne Joseph Perrier Brut sans année**, pétillant qui n'a pas une grande longueur, mais nous sommes sans doute difficiles.

Le menu que nous avons eu l'impression de choisir nous-mêmes est : homard bleu servi tiède, tomates de couleurs et en eau, huile d'olive de la Fare Les Oliviers et sel noir / ravioles de foie gras, crème foisonnée truffée / ris de veau, artichauts blancs et violets, émulsion au jus corsé infusé au foin / Parmentier de queue de bœuf aux truffes.

Le **Blanc Fumé de Pouilly « Silex » Didier Dagueneau 2012** est servi froid mais se réchauffe vite. Il est fascinant de minéralité, vive et agréable. Le vin est précis, fluide et racé. Il est sans concession comme les champagnes de Selse. Sa fluidité, son tranchant et sa longueur sont impressionnants. Le homard bleu réagit bien avec le vin mais il faut éviter les tomates et d'autres petites saveurs qui forment un patchwork. A l'inverse, sur les raviolis délicieux et cohérents, l'accord est d'un grand naturel, conforté par la truffe.

Le sommelier **Romain Alzy**, lorsque j'avais évoqué le nom de Clape à mon arrivée m'avait dit qu'il ne présente sur carte que le vin de Cornas « La Renaissance » et pas le Cornas, qu'il garde hors carte. Il n'a pas fallu longtemps pour que le choix se porte sur le **Cornas Domaine Clape 2009**, hors carte. L'attaque du vin est glorieuse et riche. Voilà un vin qui pulse ! Il a une belle matière, un beau grain et une belle largeur. Curieusement, le finale me paraît un peu perlant ce qui lui enlève de la précision et de la longueur mais tout va s'arranger lorsque le vin sera épanoui dans le verre. Il accompagne ses deux plats, le ris de veau et la queue de bœuf fort judicieusement mais c'est surtout sur la queue de bœuf qu'il prend son envol, lui aussi aidé par la truffe.

Malgré quatre plats, nous prenons du fromage dont un Comté de 48 mois de grande qualité et le maître d'hôtel truculent arrive à me faire commander un dessert au chocolat pour le Clape de fin.

Le lieu classé est de toute beauté, avec des tables spacieuses. Le service est de grande qualité, et le maître d'hôtel, présent depuis 32 ans me fait penser au maître d'hôtel historique de Lasserre qui connaissait le Tout-Paris, personnage truculent lui aussi. Le service des vins est de grande compétence. Les plats sont classiques, solides et sans surprise. Nous avons tellement bavardé que nous sommes restés près de quatre heures et demie à table. Au moment de payer, alors que notre repas fut pantagruélique, nous n'avons eu à payer que les boissons. Ce lieu est de grande classe.

Mon petit-fils Félix a fini son année scolaire à Miami et vient déjeuner à la maison avec son père Frédéric, directement après leur vol. Ma femme étant partie dans le sud, nous ne sommes que trois Audouze, FA1, FA2 et FA3. Pour respecter la tradition des repas 'Frenchie', 'Frenchie', je suis allé chez le traiteur local acheter du foie gras et mon fils a acheté des meringues rondes recouvertes de pépites de chocolat que le politiquement correct interdit de nommer sous leur nom.

J'ouvre un **Champagne Charles Heidsieck Brut 1985**. Le bouchon est magnifique, le pschitt est marqué et la couleur du champagne est d'un jaune presque orange. Ce qui frappe immédiatement c'est la sérénité joyeuse de ce champagne. Il est grand et on est bien. Je ne l'imaginais pas aussi brillant. Alors que j'ai été ébloui par le Blanc des Millénaires de Charles Heidsieck 1985, j'aurais tendance à mettre ce champagne au-dessus de lui tant il est accompli et totalement équilibré. Fortement imprégnant il est quasiment parfait. La qualité que je retiens surtout c'est l'équilibre dans la majesté.

Félix va séjourner chez ses autres grands-parents et le soir pour mon fils, j'ouvre un **Champagne Salon 2002**. Le contraste est immense avec le champagne du déjeuner. Le Salon est cristallin, romantique, tout en fleurs blanches. Ce n'est pas un champagne puissant, du moins pour l'instant car il a des décennies devant lui. S'il est noble je suis quand même plus impressionné par le 1985 de Charles Heidsieck, immense surprise. Nous nous régalons bien sûr, avec des fromages dont un camembert qui convient au Salon. Il me semble que je devrai attendre quelques années pour profiter au mieux de Salon 2002.

Le lendemain, l'in vraisemblable se produit. Le Salon 2002 dont il restait une demi-bouteille montre une énergie et une vivacité beaucoup plus conformes à ce que j'attendais hier. Je ne rêve pas puisque mon fils a strictement la même impression. Le champagne est transformé, grand comme un 2002 doit l'être. Faut-il en conclure qu'il faut ouvrir ce champagne très à l'avance ? Ce n'est pas la première fois que je constate que les jeunes Salon sont meilleurs le lendemain.

**Richard Geoffroy** le maître de cave de Dom Pérignon m'avait appelé pour m'annoncer son prochain départ de son poste, pour aller explorer des voies nouvelles dans le monde des boissons. Il m'annonça une journée à Hautvillers puis à Paris pour célébrer la transmission de fonction avec **Vincent Chaperon** que je connais depuis des années car il a accompagné longtemps la démarche de Richard.

Le jour venu, Richard Geoffroy accueille un groupe d'une centaine de personnes à la cave Thomas, située en léger contrebas de l'abbaye d'Hautvillers et offrant une vue infinie sur les vignes de champagne. En ce milieu du mois de juin après des pluies diluviennes à répétition, des armées de vignerons s'affairent dans les vignes. En descendant vers la cave Thomas, le lieu où toute l'histoire de la Champagne a commencé, superbe crayère qu'a utilisée Pierre Pérignon pour créer le champagne, on nous donne à picorer des morceaux d'un pain de campagne convivial dont on trempe la mie dans de l'huile d'olive. Avant de partager le vin, on partage le pain.

Richard fait un discours de bienvenue joyeux devant la cave Thomas, présente son successeur mais aussi son prédécesseur **Dominique Foulon**, pour marquer la continuité de l'histoire et nous nous répartissons tous dans les rangées de vignes où ont été disposés de petits chevalets tous les deux ou trois mètres sur lesquels reposent des verres. C'est dans le vignoble autour de l'Abbaye que se fait la dégustation du nouveau millésime présenté pour la première fois ce jour, le **Champagne Dom Pérignon 2008**.

Un air frais délicat lèche les feuilles de vignes aussi goûter ce champagne dans ces conditions nous pousse à l'aimer. Pour beaucoup, le 2008 se signale par son énergie. Pour moi, dans ce cadre bucolique et romantique, ce sont les fruits blancs et les fleurs blanches qui m'émeuvent. A cet instant de sa vie ce champagne se présente comme un très grand Dom Pérignon, dans la ligne historique des grands Dom Pérignon. Il est promis à un bel avenir. Il est frais, énergique tout en étant romantique, vineux et vif mais aussi charmeur. Il a toutes les qualités.

Nous remontons les pentes harmonieuses des chemins des vignes pour suivre un parcours gastronomique en trois étapes différentes, afin de vérifier les qualités gastronomiques du 2008. L'imagination du chef du lieu est infinie et les saveurs complexes sont excellentes. Jambons, foies gras, champignons, poissons, légumes, toutes saveurs travaillées de mille façons nous sont proposées et le 2008 est agréable à boire sur ces délices, mais le temps est aussi aux discussions car le monde des amis de Richard est un petit groupe de personnalités qui comptent dans le monde du vin dont on connaît forcément certains, que l'on est heureux de retrouver ici et d'autres que l'on découvre.

A 13h00 les choses sérieuses commencent car nous allons déguster sous le cloître en plein air trois champagnes qui correspondent à des dates significatives : 1990 est l'année de l'arrivée de Richard aux côtés de Dominique Foulon, 1996 est le premier millésime fait par Richard seul et 2005 est l'année où Vincent Chaperon est arrivé aux côtés de Richard. Pendant la dégustation les trois chefs de cave vont faire des commentaires ou citer des anecdotes.

Le **Champagne Dom Pérignon P3 1990** a un nez extrêmement puissant. Il est salin et présente de beaux fruits et des noisettes. Le finale a une belle fraîcheur. Dominique évoque des fruits mûrs et des fleurs fanées tout en précisant que ce n'est pas péjoratif.

Il se trouve que pour mon palais, les champagnes qui ont été dégorgés à l'origine pour leur mise sur le marché ont plus d'émotion que les vins dégorgés au moment où ils atteignent leur deuxième plénitude (P2) ou leur troisième plénitude (P3). Je n'aime pas trop les champagnes trop rajeunis mais j'adore parfois des champagnes délicatement réveillés comme les Cenothèques 1966 ou 1962.

Ce 1990 a de beaux éléments de puissance mais qui ne sont pas suffisamment intégrés. Le manque de cohérence me gêne un peu, alors qu'autour de moi on se régale. Mon goût est sans doute très personnel. Je sens un finale un peu torréfié et un dosage peut-être un peu appuyé.

Le **Champagne Dom Pérignon P2 1996** a un premier nez absolument superbe. Le goût est lui aussi superbe. Ce champagne est plus franc, plus frais, nature, simple et lisible. Il est direct et je l'aimerais très vraisemblablement autant que dans sa version originelle.

Vincent avait fait un beau discours pour annoncer que ce serait le rosé de 2005 que nous boirions mais ce qui est servi, c'est le blanc **Champagne Dom Pérignon 2005**. Son premier nez est lacté. Ce qui me frappe dans ce champagne c'est sa pureté. Il a une belle minéralité, il manque peut-être un peu de largeur, mais il a un tel charme que je suis conquis car c'est le charme de Dom Pérignon.

Il est prévu au programme à l'intérieur de l'église la cérémonie de passation de pouvoir entre Richard Geoffroy et Vincent Chaperon. Etant venu en voiture et devant repartir par le même moyen, je fais l'impasse sur cette cérémonie pour aller me reposer avant de me rendre au Plaza Athénée où se tiendra le dîner de gala de la transmission de fonction.

Partager le pain, découvrir un nouveau millésime en le goûtant dans les vignes, grignoter des saveurs infinies avec un grand champagne et boire trois millésimes qui montrent la continuité de l'action humaine des chefs de cave, il y a dans tout cela quelque chose de profondément humain et amical. C'est tout Richard Geoffroy.

Amicales salutations de François Audouze