

Déjeuner au château de Saran, demeure de réception du groupe Moët Hennessy, avec dégustation de nombreux grands champagnes Dom Pérignon, en vue de préparer le futur 250^{ème} dîner.



Sublime **Champagne Dom Pérignon Plénitude 3 1990** bu avec d'autres superbes champagnes.

Cela fait des mois et des mois que nous cherchions une occasion de nous rencontrer, Vincent Chaperon et moi. Vincent est le successeur de Richard Geoffroy maître de chais de Dom Pérignon et j'avais été invité à la passation de pouvoir entre les deux à Hautvillers puis lors d'un dîner extraordinaire au Plaza Athénée. C'était il y a un peu plus de deux ans, à l'occasion de la sortie du Dom Pérignon 2008 qu'ils avaient créé en commun.

Au-delà du plaisir de se revoir nous avons un sujet de réflexion, le futur 250^{ème} dîner. C'est grâce à **Jean Berchon**, l'un des cadres dirigeants du groupe Moët & Chandon que j'avais eu l'honneur et le plaisir d'organiser en 2008 le 100^{ème} dîner de wine-dinners au **château de Saran**, demeure de réception du groupe Moët Hennessy. Ce fut un succès qui me poussa à organiser le 150^{ème} dîner en ce beau château en 2011.

J'aurais volontiers poursuivi la séquence des chiffres en faisant le 200^{ème} dîner au même endroit mais une massive restructuration du château qui a duré cinq ans rendait le château indisponible. Le 200^{ème} dîner a été fait au Pavillon Ledoyen avec Yannick Alléno en cuisine et fut, lui aussi, un grand succès.

Nous allons nous retrouver **Vincent Chaperon** et moi au château de Saran que je découvre après sa transformation. Le chef actuel de la cuisine du château et des autres lieux de réception du groupe est **Marco Fadiga** que je dois rencontrer aussi. Comme il est italien j'ai pensé à apporter deux vins italiens que j'ai choisis avec l'espoir qu'il n'en connaisse aucun.

J'arrive au château une heure avant le rendez-vous prévu, afin de pouvoir ouvrir mes vins. Je suis accueilli par **Emmanuel Pérignon** manager du château, dont le patronyme est un heureux hasard. Il me fait visiter les importantes modifications des espaces dont une me cause une grande perplexité. La structure extérieure du château n'a pas changé, mais les bâtiments annexes ont été détruits ou transformés. On y accède par la cour d'entrée ou bien par un tunnel souterrain et la salle à manger de réception se trouve au sous-sol de ce bâtiment annexe. Alors que le château de Saran jouit d'une vue imprenable sur des dizaines de kilomètres de vignobles champenois, la salle à manger, au lieu de profiter de cette vue, sera aveugle, en sous-sol. Bien sûr elle est magnifiquement décorée, mais malgré les explications techniques qui me sont données, je suis décontenancé.

Dès mon arrivée je rejoins Marco Fadiga en cuisine et j'ouvre devant lui deux de mes trois vins. J'ouvre d'abord le Vin de l'Etoile Vins Blancs Fins du Jura 1929 en une bouteille dont le volume doit être de 50cl ou peut-être de 62,5cl sans toutefois avoir la forme d'un clavelin, mais plutôt d'une petite bouteille de Bourgogne. Le bouchon vient avec quelques brisures mais entier et sent notoirement plus fort que le vin lui-même. Il est très prometteur.

J'ouvre le vin Ciclopi Vino Etna Bianco 1968, vin blanc que je souhaite confronter à des Dom Pérignon, et j'offre au chef l'autre vin italien, Vino Rosato Di Berchidda Vini di Sardegna 1968 que j'espère boire avec lui en une autre occasion, car j'imagine volontiers qu'il y aura beaucoup de champagnes à table ce midi. Le bouchon du vin blanc italien vient lui aussi entier malgré quelques brisures qui se produisent lorsque le goulot n'est pas un cylindre parfait. Le parfum du blanc italien est d'une intensité extrême et évoque un vin jaune puissant. Voilà qui promet. Inutile de préciser que Marco ne connaissait aucun de ces deux vins de 1968.

En attendant Vincent Chaperon, je rencontre **Pierre-Louis Araud**, responsable des relations avec la clientèle privée, qui sera le troisième convive de notre table. Il me propose un verre de **Champagne Dom Pérignon Vintage 2008** que je trouve beaucoup plus vif que ceux que j'ai eu l'occasion de boire jusqu'ici. Est-ce dû à une température idéale ou à une évolution qui épanouit le 2008, je ne sais pas. Toujours est-il que je le trouve particulièrement brillant, large et ensoleillé.

Nous quittons le confortable salon de réception pour nous rendre dans une salle à manger proche de la grande salle à manger. Nous avons conservé nos verres du 2008 absolument délicieux et convivial.

Le menu préparé par le chef avec Vincent Chaperon est : carpaccio de gambas, Pitaya / risotto N'Duja Burrata / Abgoosht d'agneau / sélection de fromages (camembert de Normandie – Comté affiné 24 mois – Beaufort affiné 12 mois – Brie de Meaux) / tarte Tatin ananas.

Le premier plat de gambas crues est prévu pour le **Champagne Dom Pérignon Vintage 2010** que je goûte pour la première fois. Il est très différent du 2008. Il est romantique, gracieux, très long et surtout lisible. C'est un champagne racé qui est déjà très agréable à boire. Si le 2008 est soleil, le 2010 est plutôt fleur blanche. L'accord est subtil, en suggestions. L'idée me vient de confronter ce 2010 avec le **Vin de l'Etoile Vieux Vins du Jura 1929**. Ce vin du Jura est un blanc et pas un jaune, frais et long en bouche, plus puissant que le champagne. Je propose à Vincent et à Pierre-Louis de boire le champagne, boire ensuite le vin blanc et de revenir au champagne. C'est fou comme le 2010 gagne en largeur et en opulence dans cette expérience. Cela me ravit car j'aime quand champagne et vin blanc se fécondent. Le 2010 me plaît énormément et le vin du Jura est un seigneur, d'une année exceptionnelle. Sa complexité est infinie. L'accord avec les gambas est pertinent.

Le risotto à la Buratta est associé au **Champagne Dom Pérignon Rosé Vintage 2006**. Une première bouteille a un petit défaut. Elle est vite remplacée par une autre qui montre un rosé généreux, agréable mais qui, à mon goût, manque un peu d'âge. Dom Pérignon rosé mérite d'avoir plus de vingt ans. La mâche croquante du risotto gêne un peu l'accord, même si le plat est délicieux.

J'ai envie d'essayer le **Ciclopi Vino Etna Bianco 1968** avec le rosé 2006. La juxtaposition est possible même si elle n'apporte pas grand-chose aux deux compères. Le vin blanc qui a fort curieusement tout d'un magnifique vin jaune trouvera des résonances avec les autres champagnes blancs et surtout avec les plus anciens.

Sur la délicieuse viande d'agneau, le **Champagne Dom Pérignon Plénitude 2 Vintage 1996** est brillant. J'ai normalement un palais qui est fait pour les éditions originales des champagnes, plus que pour les rééditions lors de plénitudes ultérieures, mais je suis conquis par la fraîcheur vive de ce 1996 exceptionnel. Il est grand, il est vif et il est hautement gastronomique. C'est un seigneur de la table. Il justifie pleinement la démarche de créer des rééditions lors de nouvelles plénitudes. Ce champagne est un solide guerrier capable de pratiquer l'amour courtois. Il a toutes les qualités.

Le **Champagne Dom Pérignon Plénitude 3 Vintage 1982** est d'une année subtile que j'adore, mais je suis moins convaincu de l'apport de la plénitude 3. Il est grand, mais sa pertinence s'impose moins à mes yeux ou plutôt à mon palais.

Le **Champagne Dom Pérignon Œnothèque Vintage 1966** a une attaque qui m'impressionne mais le milieu de bouche me gêne un peu. Vincent me trouve un peu sévère et il a en partie raison car le vin demandait à s'épanouir dans le verre. Il se trouve que 1966 est pour moi l'une des plus grandes réussites de Dom Pérignon et je suis heureux de l'apercevoir sur cette bouteille, même si ce n'est pas le meilleur 1966 que j'ai bu (j'ai bu 24 fois Dom Pérignon de ce millésime).

Le **Champagne Dom Pérignon Plénitude 3 Vintage 1990** dessine un large sourire sur mon visage. Voilà, je le tiens, c'est lui le Dom Pérignon parfait. Tout en lui est miraculeux. Il a tout pour lui. Quelle présence, quelle race, quelle joie de vivre. C'est une bénédiction. J'ai bien aimé les autres et ce n'est pas les critiquer que de dire que ce 1990 est transcendantal. C'est le Dom Pérignon parfait. Il a réussi à cohabiter avec grâce avec les deux blancs que j'ai apportés. La tarte à l'ananas est idéale pour mettre en valeur la sublime acidité de ce champagne qui m'a conquis.

Le chef est venu nous rejoindre pour que nous fassions quelques commentaires sur les orientations à donner pour un futur dîner. Sa cuisine conviendra aux exigences des vins anciens avec quelques adaptations, comme avec tous les chefs qui ont cuisiné pour mes dîners.

Classer les vins de ce repas serait difficile. Le 1990 s'impose en premier, suivi du 1996. Je mettrais ensuite à égalité le 2008, le 2010 et le vin du Jura de 1929. Ensuite je mettrais ensemble le vin de l'Etna de 1968 et le 1966.

Merci à Vincent Chaperon d'avoir choisi ces millésimes qui tous composaient un voyage dans le monde magique de Dom Pérignon. J'ai été obligé de repousser le 245^{ème} dîner du fait des contraintes faites aux restaurants relatives à la taille maximale des tables en période de Coronavirus. Il reste à croiser les doigts pour que se tienne bientôt le 250^{ème} dîner dans ce beau château de Saran, sans doute au printemps. J'espère !!!

Amicales salutations de François Audouze