

Déjeuner impromptu dans ma cave avec un ami belge, dîner au caviar et champagne et déjeuner de famille dans ma cave qui devient petit à petit ma cantine quand les restaurants sont inaccessibles.



Quand deux champagnes se complètent au lieu de s'opposer : **La Grande Dame de Veuve Clicquot 1989** et **Salon 2004**.

Un ami vivant en Belgique voulait me voir. Je lui propose que nous déjeunions ensemble dans ma cave. Pensant qu'il repartira en voiture après notre déjeuner, je prends en cave deux champagnes et mon ami choisira l'un des deux. Le champagne est en effet le vin le plus adapté lorsque l'on a de la route à faire – en respectant bien entendu les règles du code de la route.

Ma collaboratrice va acheter des sushis, un camembert et des pâtisseries. Le choix est proposé entre le Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 1989 et le Champagne Salon 2004. Après avoir discuté des avantages de chacun des deux, nous nous mettons d'accord sur le 1989.

Le **Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 1989** a une jolie couleur d'un or clair. Le pschitt est dynamique, la bulle est active dans le verre et le parfum est noble, racé. En bouche, ce champagne est extrêmement confortable, direct, facile à comprendre ce qui n'est pas un handicap, au contraire. Ce champagne accompagne toutes les saveurs et on se sent bien.

On se sent si bien que la question arrive bien vite : faut-il ouvrir la deuxième bouteille ? Avec une hypocrisie toute masculine, nous convenons que le deuxième champagne doit être ouvert. Le **Champagne Salon 2004** a un bouchon qui vient beaucoup plus facilement que ce que je redoutais et offre un pschitt guerrier. La couleur est claire, le nez est vif, la bulle très belle. Le premier contact avec ce champagne en ayant en bouche la mémoire du précédent est exceptionnel. Le Salon est vif, entreprenant, mais les traces de Veuve Clicquot lui donnent un coup de charme magique.

Sur les gorgées suivantes, il retrouve son caractère tranchant et sa noblesse. C'est un grand champagne qui est déjà agréable à boire. Il a un avenir magnifique devant lui.

On a donc deux champagnes complètement différents. Le Veuve Clicquot est un champagne de consensus, plaisant en toutes circonstances et le Salon est le panache blanc d'Henri IV à Ivry-la-Bataille dont il disait : vous le trouverez toujours au chemin de l'honneur et de la victoire.

Ce déjeuner impromptu, ce petit frichti, est particulièrement agréable. Mon ami m'a fait savoir qu'il était bien rentré chez lui.

Il arrive qu'il y ait parfois dans le réfrigérateur une boîte métallique de caviar osciètre de Kaviari. Ayant l'envie de fêter quelque chose, un prétexte est trouvé pour ouvrir un champagne. Je choisis en cave un **Champagne Dom Pérignon 2002** dont la jeunesse va s'accorder au caviar.

N'ayant pas une grande habitude des champagnes jeunes, je suis surpris par l'explosion du bouchon qui m'échappe des mains, rebondit sur une porte vitrée et finit son vol sous une chaise. Nous ne le retrouverons que le lendemain car les chaises sont habillées de jupes qui tombent bas.

La couleur est claire, magnifique et la bulle est active. Ce qui caractérise ce champagne est la fluidité. Il est comme un cours d'eau de montagne qui glisse sur des galets. Sa minéralité est discrète mais saline et c'est exactement ce qu'il faut pour le caviar que je trouve parfait, car sa salinité est idéalement équilibrée. Alors l'osmose caviar et champagne se trouve avec bonheur. Baguette, beurre, caviar, c'est simple, direct et parfait. Le champagne est aussi discret et réservé, moins tonitruant qu'un 2008 par exemple, mais cela lui va bien. Il est probablement dans une phase qui n'est pas de plénitude, mais j'adore quand les complexités sont juste suggérées, comme pour ne pas déranger. C'est un champagne qui chuchote agréablement.

La boulangerie qui est en face de la mairie de ma commune s'appelle la Comtesse. Nul ne peut lui contester cette appropriation nobiliaire car son pain est croquant et sa meringue au chocolat a le moelleux divin. Le champagne et la pâtisserie s'entendent à merveille. Il est des jours où tout est souriant.

J'invite **ma sœur et mon beau-frère** à déjeuner dans ma cave. Ils viendront avec des victuailles et je ne connais pas leur programme. Le choix des vins doit se faire pour convenir à toutes les situations. Le premier vin que je choisis est un champagne Salon 1997 car je souhaite voir où en est ce millésime qui promet d'être grand.

Pour la suite pourquoi ne pas rester sur le millésime 1997 ? Je prends un Corton-Charlemagne Bouchard Père & Fils 1997 et une Côte Rôtie La Turquie Guigal 1997, année particulièrement grande dans le Rhône.

Avec de tels vins, je n'ai pas besoin de venir aux aurores pour les ouvrir. C'est donc à 10 heures seulement que commence l'ouverture. Le bouchon du vin blanc est extrêmement serré dans le goulot

et à ma grande surprise il se brise en mille morceaux à la levée. Je n'avais pas imaginé qu'il fallait user de la mèche longue réservée aux vins anciens, aussi des petites miettes de liège tombent dans le vin, que je repêche avec les outils adéquats. C'est étonnant qu'un bouchon aussi jeune se soit désagrégé à ce point. Le bouchon du vin rouge est sans problème. Je m'attendais à une forte résistance du bouchon du Salon 1997 car les bouchons des jeunes Salon sont souvent trop serrés, mais celui-ci vient avec des efforts certes, mais vient.

A l'arrivée de mes invités je constate avec un grand plaisir qu'il y aura une douzaine d'huîtres pour chacun des deux qui mangent des huîtres. Que demander de mieux pour le champagne ?

Le **Champagne Salon 1997** avait offert un pschitt cordial sans être tonitruant. Sa couleur est belle et sa bulle active. Le nez est intense et le mariage avec les huîtres est divin, car le goût iodé de l'huître se prolonge dans le goût salin et minéral du Salon. C'est un régal et le Salon a une longueur infinie. Ce grand champagne promet.

Pour le poulet cuit avec de petites pommes de terre, nous passons au **Corton-Charlemagne Bouchard Père & Fils 1997**. Son nez est envoûtant. En bouche il est d'une largeur extrême, débordant de fruits dorés. Sa complexité est belle et la largeur de sa palette aromatique est infinie. C'est sur les pommes de terre croquantes que le vin blanc s'exprime le mieux. Ce bourgogne est noble.

Ma sœur a apporté un seul fromage, un Soumaintrain, fromage de l'Yonne à pâte molle, affiné tous les deux à trois jours pendant trois semaines. Les senteurs d'une étable ou d'un dortoir de jeunes soldats auraient du mal à lutter avec la virilité du parfum de ce fromage qui convient aussi bien au vin rouge qu'au vin blanc, celui-ci étant certainement le plus idoine. La **Côte Rôtie La Turque Guigal 1997** a un nez très jeune fait de fruits noirs. En bouche le cassis et les fruits noirs abondent et la jeunesse du vin est infinie. Son finale est juteux et gourmand, avec de petites notes mentholées. Un régal qui est loin d'avoir atteint son apogée.

La tarte aux mirabelles va accueillir d'abord le diabolique **Calvados** dont je ne me lasse pas tant il combine puissance et douceur. Ensuite je verserai à mes convives des verres du **Marc de rosé du Domaine d'Ott 1929** au parfum de punaise ou de poussière, encore plus viril que le Calvados. J'aurais dû inverser l'ordre de service des deux alcools.

Alors que ma cave devient un endroit où l'on déjeune fort bien, c'est le soir même que le Premier Ministre annonce le troisième confinement. Il faudrait un nouvel Hercule pour nettoyer les incuries d'Augias.

Amicales salutations de François Audouze