

Déjeuner à l'hôtel du Marc de Veuve Clicquot avec des vins merveilleux, déjeuner du dimanche de la Pentecôte et déjeuner de lundi de Pentecôte, l'un des plus beaux de ma vie.



Ce tableau et cette sculpture montrent un état d'esprit artistique que j'adore. Bravo **Yayoi Kusama**, mais bravo à Veuve Clicquot pour son audace.

Après le dîner au château de Saran et le déjeuner au siège du champagne Salon, événements dont j'étais l'organisateur ou l'instigateur, le troisième jour en Champagne est organisé par Stanislas, un ami du groupe Moët Hennessy que je connais depuis une vingtaine d'années. Il propose que notre petit groupe d'amis se retrouve à **l'hôtel du Marc de Veuve Clicquot**.

Une telle proposition ne se refuse pas, car j'ai des souvenirs intenses, lorsque j'avais organisé un dîner en ce lieu pour que l'on goûte un Champagne Veuve Clicquot 1840 trouvé dans la mer Baltique. C'était le 196^{ème} dîner, marqué par un sublime Veuve Clicquot 1947 en magnum.

Nous nous retrouvons donc, les amis des deux repas d'hier et avant-hier avec **Stanislas** et **Didier Mariotti**, le chef de caves, que je connaissais lorsqu'il était en poste chez Mumm.

La décoration de l'hôtel du Marc est enthousiasmante, mêlant le classicisme des lieux à un modernisme débridé de bon goût. C'est ce côté extravagant qui a conduit Veuve Clicquot à adopter une étiquette créée par l'artiste japonaise Yayoi Kusama pour son champagne La Grande Dame. L'artiste aux cheveux couleur rouge sang a fait une œuvre magnifique montrée dans le salon de l'hôtel du Marc. J'adore. Et je ne suis pas le seul car notre amie chinoise entre en pamoison devant sa sculpture.

L'apéritif se prend avec le **Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 2012**. Il a une belle énergie et se boit bien, indiquant une année très équilibrée.

Nous passons ensuite à la belle salle à manger aux murs noir et or. Le menu composé par le chef **Christophe Pannetier** est : les légumes de printemps, herbes potagères et poutargue / le bar de ligne, sauce ponzu et caviar / les fromages affinés selon Philippe Olivier / la rhubarbe, hibiscus et pain de Gênes.

Le **Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame Magnum 1990** est large et vif, montrant combien l'âge profite aux champagnes quand on pense au 2012 si accueillant mais encore pré pubère. Ce 1990 a un profil de gagnant.

Le **Champagne Veuve Clicquot Cave Privée Magnum 1995** est d'une philosophie différente de La Grande Dame. Il s'agit de vins de réserve qui sont dégorgés et sélectionnés lorsque l'on estime que l'on a atteint un optimum. Et ce champagne montre un raffinement certain et une forte personnalité.

Alors qu'il n'avait pas été indiqué que l'on apporte nos propres vins, Tomo a eu la curieuse initiative d'apporter un **Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 1975**. En anglais on disait « it is like bringing coal to Newcastle », c'est à dire apporter du charbon dans la capitale britannique du charbon. Mais cette initiative a eu d'heureux effets puisque Didier Mariotti a décidé de comparer le vin de Tomo avec le même qui provient de la cave de l'hôtel du Marc et n'a jamais bougé.

La comparaison est intéressante car le **Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 1975 (origine hôtel du Marc)** a strictement le même ADN que celui de Tomo, et les différences sont infimes. Il y a toutefois un peu plus de fraîcheur dans celui de la cave de l'hôtel du Marc, qui sera mieux classé dans les votes, mais cela montre que les pérégrinations de celui de Tomo n'ont pas entamé ses qualités. Les deux vins sont sublimes, dans un état de grâce.

Le **Champagne Veuve Clicquot Cave Privée rosé Magnum 1996** est un rosé qui me plaît énormément. Je ne suis pas toujours en accord avec les champagnes rosés, car je préfère nettement les blancs, mais ce rosé gourmand m'inspire particulièrement. Il est magistralement gastronomique. Et on en redemande, tant on a envie de le boire.

Tomo a aussi apporté un **Morey Saint Denis Clos de la Bussière 1^{er} Cru Georges Roumier 1993**. C'est un agréable intermède dans cette succession si brillante de champagnes. Ce vin est élégant et subtil, qui trouve un écho avec les fromages.

Le **Champagne Veuve Clicquot Demi-Sec sans année** accompagne le dessert de belle façon. Il est très jeune et très vif. C'est assez déroutant, ces saveurs doucereuses, mais on s'habitue vite.

L'esprit étant à la générosité débridée, Didier Mariotti qui était obligé de nous quitter et n'a pas participé aux votes a fait chercher pour nous un **Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 1985** qui confirme que l'année 1985 est en ce moment une année exceptionnelle. C'est un champagne de sérénité et d'ouverture sur une palette de goûts exceptionnelle.

Nous sommes six à voter et nous avons voté pour les vins avant les deux derniers, le demi-sec et le 1985, qui aurait figuré en haute place s'il avait été inclus. Trois vins ont été nommés premiers. Le 1975 de la cave de l'hôtel du Marc a quatre votes de premier. Le 1990 et le 1975 de Tomo ont chacun un vote de premier.

Il est à noter qu'un des amis, fidèle de mes dîners, a strictement le même vote que moi ce qui est assez rare et que ce vote est aussi strictement le vote du consensus ce qui est aussi assez rare.

Le vote du consensus est : **1 - Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 1975 (origine hôtel du Marc), 2 - Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 1975 (origine Tomo), 3 - Champagne Veuve Clicquot Cave Privée 1995 Magnum, 4 - Champagne Veuve Clicquot Cave Privée rosé 1996 Magnum, 5 - Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 1990 Magnum, 6 - Morey Saint Denis Clos de la Bussière Georges Roumier 1993.**

Mon vote est : **1 - Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 1975 (origine hôtel du Marc), 2 - Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 1975 (origine Tomo), 3 - Champagne Veuve Clicquot Cave Privée 1995 Magnum, 4 - Champagne Veuve Clicquot Cave Privée rosé 1996 Magnum, 5 - Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 1990 Magnum.**

Ce repas a été marqué par la générosité de la maison Veuve Clicquot. Il a donné envie qu'on s'y retrouve pour un de mes dîners où j'ouvrais (peut-être) un de mes champagnes de la Baltique.

Ces trois jours ont montré les effets de l'amitié avec des maisons de champagne que j'adore, et leur générosité incommensurable. Vive la Champagne et le champagne.

Pour le **déjeuner du dimanche de la Pentecôte** nous recevons une de mes filles et ses deux enfants, mon fils et une amie qui fête ses cinquante ans. De bon matin j'ouvre la bouteille de Mouton Rothschild 1971 de l'année de notre amie. Le nez est discret mais prometteur.

Une heure avant l'arrivée des invités, j'ouvre le champagne Mercier 1949 au niveau plutôt bas, qui ne délivre aucun jet de gaz et offre un parfum agréable. Mon fils arrive plus tôt que prévu, aussi j'ouvre sur l'instant une bouteille de **Champagne Krug Private Cuvée** très ancienne, probablement des **années 50 ou 60**, au niveau à moitié de la hauteur. La couleur est d'un or ensoleillé et des petites suspensions existent lorsque je sers les verres.

En bouche, ce champagne est brillant. S'il n'a pas de bulle, il picote la langue et offre un beau pétillant. Il est puissant, large, avec des évocations de fruits jaunes exotiques. Tout le monde arrive et nous trinquons avec ce Krug que tous apprécient. Il n'a pas du tout souffert de la baisse de volume et se montre gourmand sur une tarte à l'oignon, un cake, et un saucisson des Aldudes.

Le **Champagne Mercier 1949** a presque la même couleur que le Krug, n'a pas de bulle mais est marqué aussi par un beau pétillant. Il est plus léger et plus frais que le Krug et a moins de puissance. Mes enfants préfèrent le Krug. J'ai une préférence pour le Mercier très aérien car c'est un champagne que je découvre, alors que le goût du Krug Private Cuvée m'est familier.

Le champagne va accompagner une entrée à base de petits pois et s'en acquitte très bien.

Pour le poulet, je sers le **Château Mouton-Rothschild 1971** au niveau dans le goulot. Ce vin est d'un extrême raffinement. Tout en lui est élégant. Son équilibre est parfait, avec des tons de truffe légère et une densité idéale. Nous sommes impressionnés par ce vin d'un aboutissement absolu.

Ma femme a prévu pour le dessert des fruits frais, dont fraises, framboises, mûres, groseilles, cassis, joliment disposés sur des demi-bananes. Un sauternes serait inapproprié aussi buvons nous les dernières gouttes du magnum de **Champagne Dom Pérignon rosé P3 1988** qui malgré trois jours d'écart est époustouflant de grâce et de pertinence. C'est un rosé de légende.

J'ouvre ensuite un **Champagne Dom Pérignon rosé 1998** qui sur la première gorgée paraît moins complexe que le beau 1988, mais s'affirme progressivement pour devenir un très agréable champagne rosé qui est idéal pour les fruits de belle acidité.

Ce serait bien difficile de classer les vins de ce repas. Je pense que mon fils classerait le Mouton 1971 en premier suivi du Krug Private Cuvée. Je mettrais aussi le Mouton 1971 en premier car nous ne buvons pas assez souvent de ces grands bordeaux et je donnerais la seconde place au Mercier 1949, pour la même raison de rareté d'apparition sur notre table.

Tout fut parfait et joyeux pour ce beau déjeuner de Pentecôte.

Le **déjeuner de lundi de Pentecôte** pourrait être l'un des plus beaux de ma vie. Nous sommes trois, mon fils, ma femme et moi, dont deux qui boivent. Le point de départ est une bouteille qui fait partie des bouteilles illisibles entassées dans des cases de ma cave. J'avais repéré une bouteille qui me semble la plus vieille de ce groupe. Elle est de forme bourguignonne et contient un vin blanc dont la couleur me fascine, avec des notes orangées tendant vers le rose. C'est inhabituel pour un bourgogne blanc ancien mais je suis quasi sûr que ce vin sera grandiose et je me mets à imaginer qu'il a le plus beau

goût possible de tous les vins de ma cave. Alors, j'avais mis dans sa case un papier sous elle avec le nom de mon fils. J'ajoute deux autres vins qui me tentent en les voyant en cave.

Par une chance inouïe ma femme a prévu pour ce déjeuner du Wagyu et des pigeons. Une bonne étoile doit veiller sur ce déjeuner.

A 9h j'ouvre la bouteille inconnue dont le bouchon vient entier, d'une qualité de liège qu'on ne trouve que dans les vins très anciens du 19^{ème} siècle, peut-être avant 1860. Le parfum est incroyable et évoque un vin doux. Ce parfum entêtant est incroyable. L'idée qui me vient immédiatement est celle d'un Vouvray ou d'un Coteaux du Layon. Et pour l'âge, la bouteille et le bouchon m'indiquent que c'est probablement de la décennie 1870, voire avant.

J'ouvre ensuite La Tâche 1957 au niveau assez bas mais convenable et de belle couleur. Le bouchon se casse en de multiples morceaux, la partie basse collée au verre résistant fortement. Le nez du vin est exactement ce que je souhaitais pour cette année que j'apprécie.

Ce n'est que vers 10h30 que j'ouvre le Mumm Cordon Rouge 1937 dont le bouchon sale se brise à la torsion. Le parfum est très engageant.

Vers 13 heures je sers le **Champagne Mumm Cordon Rouge 1937**. Il n'a pas de bulles mais le pétillant est préservé. La couleur est d'un bel orange. Le champagne est précis, charmant, très long et raffiné et mon fils est de mon avis, ce champagne est plus grand que le Krug Private Cuvée années 50 et que le Mercier 1949 d'hier. Il est rond, joyeux, raffiné. C'est un très grand champagne, bien sûr ancien, mais qui a gardé une énergie intacte.

Le Wagyu est fondant. Le vin blanc, appelons-le **Vouvray 1877** pour avoir une année qui finit en « 7 » comme les deux autres dont le millésime est connu, a un parfum extraordinaire d'une richesse aromatique infinie. Je ne crois pas avoir connu de vin liquoreux aussi délicat et complexe. C'est du velours. Il serait inopportun de faire des comparaisons mais je pense que ce vin moelleux atteint des sommets absolus d'excellence. L'accord avec le Wagyu est divin. Mon fils me dit qu'il n'a jamais bu de liquoreux de ce niveau.

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1957 a une couleur très claire, très représentative de son domaine. Le parfum est de sel, entraînant. En bouche c'est un vin d'une élégance extrême. Il est d'un millésime calme ce qui lui permet d'exprimer toutes ses subtilités. Avec les pigeons à la goutte de sang, l'accord est absolument divin. Le vin rouge s'adapte aussi élégamment au Wagyu.

J'ai l'impression qu'à chaque gorgée et qu'à chaque bouchée, on touche la perfection absolue. C'est une sensation très rare que de recevoir des saveurs aussi parfaites et éblouissantes. C'est pour cela que je considère ce repas comme l'un des plus grands de ma vie. Un vin blanc moelleux unique de complexités et de douceur, des viandes parfaites et des accords naturellement idéaux. Ce n'est que du bonheur.

Le dessert, de poires Belle-Hélène a réussi à trouver sa voie avec le Mumm 1937. La vie est belle.

Amicales salutations de François Audouze