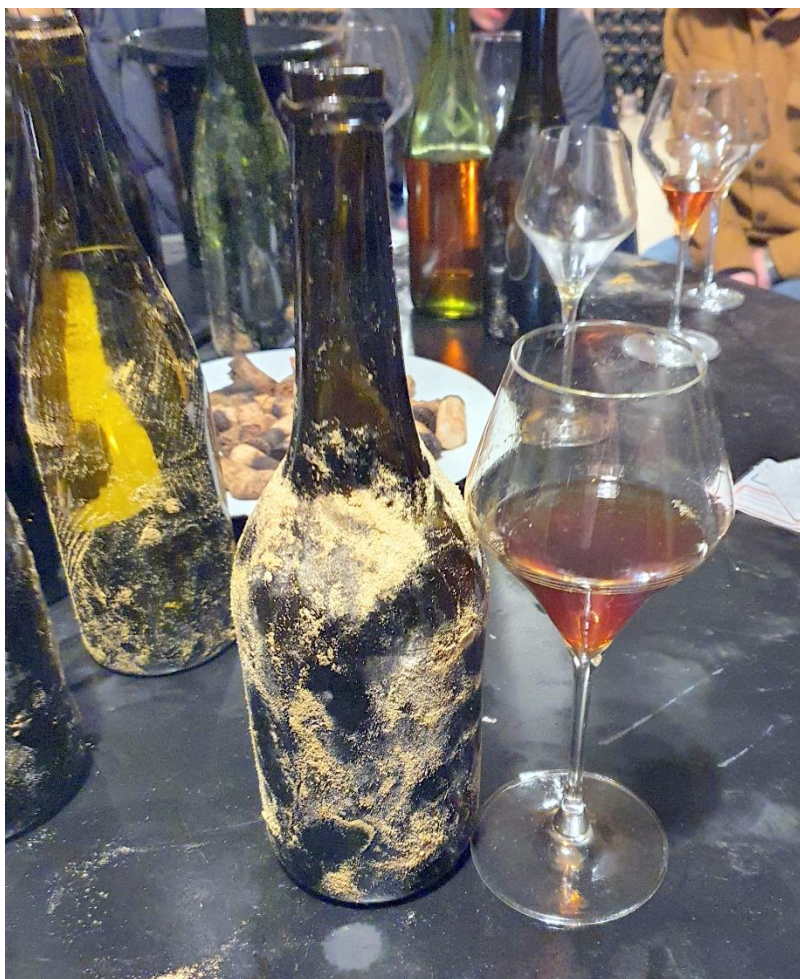


Champagne à la maison, déjeuner au restaurant l'Ecu de France, dîner au Mans au restaurant Le Grenier à Sel, visite du Domaine de l'Étre André en appellation Jasnières et dégustation de plus de 25 vins en remontant jusqu'au 18<sup>ème</sup> siècle !



Ce vin de **Jasnières passerillé date d'avant 1800**. Sa couleur est belle. Il est fait pour l'éternité.

Une amie m'offre une bouteille de **Champagne Femme de Champagne Duval-Leroy Grand Cru sans année**. L'occasion se présente de l'ouvrir à la maison. Ce sera sur du cœur de filet de saumon fumé et sur une salade de pommes de terre. Le bouchon est très petit et resserré dans le bas. Le pschitt est marqué et la bulle abonde. La couleur du champagne est claire et le parfum discret est pur. Le champagne est tout en retenue. Il est bien construit, mais il n'est pas porteur d'une grande émotion.

Comme je suis habitué à boire des champagnes anciens, il est plus que probable que je suis plus sévère que d'autres amateurs, mais le manque d'émotion est réel. Je l'ai d'ailleurs vérifié le lendemain, l'aération ne lui ayant pas apporté plus de largeur. J'ai beaucoup d'admiration pour le travail qu'a fait Carol Duval-Leroy pour placer sa maison familiale dans les plus appréciées de la Champagne, aussi ce témoignage sur une bouteille ne vaut que comme un sentiment ponctuel.

Il y a longtemps que nous n'avons pas vu les enfants de ma fille cadette. Je retiens une table pour cinq au **restaurant L'Ecu de France**. C'est un dimanche midi. Le restaurant est plein ce qui est une bonne nouvelle. On nous demande nos passes sanitaires, procédure qui se généralise de bon gré.

Ma femme et ma fille ont souhaité que le menu soit le plus simple possible car elles savent que le chef **Peter Delaboss** est d'une générosité difficile à réfréner. Lorsque je vais le saluer en cuisine, je sais que je n'aurai pas mon mot à dire, car il a déjà préparé ce qu'il nous offrirait. Je ne peux qu'écouter et j'aurai besoin de l'aide d'**Hervé Brousse**, qui dirige avec ses parents ce sympathique restaurant pour que nous déjeunions avec un programme raisonnable. Voilà ce que nous avons mangé : fricassée de poissons aux oignons confits / géode de langoustines et seiches au cœur coulant, jus de bouillabaisse, émulsion parmesan / baronnade de pigeonneau, jus Suzette, farandole de légumes et banane pésée / cantal affiné, vinaigrette dissociée à l'huile de truffe / gâteau vapeur, crème de yuzu, gelée vodka, glace verveine, cheveux d'ange au caramel.

Même quand il veut faire simple, le chef est exubérant, et son sourire emporte notre adhésion.

Le **Champagne Dom Pérignon 2008** a un parfum raffiné et discret évoquant de l'eau qui coule et rebondit sur des galets de montagne. C'est un plaisir certain de boire ce champagne d'une des années les plus réussies qui soient. Nous en profitons avec joie sur un délicieux plat de langoustines crues associées à du poulpe et un œuf mollet. Je sens cependant que ce Dom Pérignon 2008 est dans une phase de repli avant de trouver une nouvelle plénitude. Mais son charme est toujours présent.

J'ai commandé un **Chambertin Clos de Bèze Domaine Armand Rousseau 2009** qui n'a été ouvert, à ma demande, qu'au moment où le plat de pigeon est servi. Tout en ce vin est d'une grâce infinie. Le nez est délicat et subtil. En bouche c'est une réussite absolue, de finesse, de délicatesse, accompagnée par une puissance étonnante. Je suis sous le charme de cette expression d'une Bourgogne raffinée. Il a la précision d'un tableau de Vermeer de Delft.

Alors que je trouve dans les vins anciens des charmes inégalables, ce vin au seuil de sa vie me semble parfait, d'une noblesse subtile et d'un charme velouté rare.

L'agréable dessert au citron a accompagné le champagne. La glace passée au chalumeau a des traces de fumé trop fortes pour notre goût.

Le restaurant l'Ecu de France que je connais depuis plus de soixante ans offre une atmosphère familiale agréable. Les vins proposés sont parmi les plus grands du fait d'une politique d'achat fidèle à de grands domaines. On se sent heureux en ce lieu, où l'on mange et boit bien.

Un ami journaliste et passionné de vins me propose de me joindre à un groupe de sommeliers de restaurants prestigieux pour visiter un domaine de Jasnières avec l'éventualité de goûter des vins très anciens, peut-être au-delà de deux siècles. Je n'ai pas la moindre hésitation, je ne demande rien, je dis oui. Le rendez-vous étant dans la matinée à environ 250 kilomètres de chez moi, il me semble opportun de passer la nuit au Mans. J'appelle un des fidèles participants de mes dîners et je l'invite avec son épouse à dîner en lui demandant de choisir l'hôtel où je coucherai et le restaurant où nous dînerons. Après avoir pris possession de ma chambre, je me dirige à pied vers le **restaurant Le Grenier à Sel**.

Le restaurant est dans une large maison très ancienne et la décoration est réussie, les couleurs et les éclairages étant de bon goût. Mon ami a prévenu le restaurant que je viendrais avec des bouteilles. Etant en avance, j'ouvre un Château Rayne-Vigneau 1938 à la belle couleur d'un ambre clair. Au nez le vin est riche et solide, plus ample que ce que j'imaginai de ce millésime. Il y a aussi un vin rouge jeune pour lequel il me semble qu'il faudra l'ouvrir au dernier moment.

Les amis arrivent et la carte des vins m'est présentée. La carte est assez riche en vins de la région et pour les autres elle offre des vins de second plan. Le sommelier me dit qu'il y a des grands vins mais qui ne figurent pas sur la carte. Je choisis sur cette carte un Dom Pérignon 2009 et le sommelier me dit qu'il a en cave le 2010 non inscrit. C'est celui que nous prendrons.

Nous commandons des plats qui devraient convenir aux vins et la cuisine est simple et de bonne qualité. Le **Champagne Dom Pérignon 2010** est aérien et j'aime son approche gracieuse. Il y a des fleurs blanches dans ses suggestions. Mais il sera beaucoup plus brillant dans une dizaine d'années.

Le **Vega Sicilia Unico 2000** ouvert au moment où le plat est servi est absolument idéal avec la pièce de bœuf. Mais pourquoi avoir mis des huîtres dans la purée ? Elles créent une rupture de goût et une forte dose de salinité. Le vin est magique car il est puissant mais aussi aérien et marqué de petits fruits

noirs délicats. Sa fraîcheur est idéale. Nous prenons du fromage pour continuer à profiter de ce vin velouté qui m'enchanté au plus haut point.

Le **Château Rayne-Vigneau 1938** à la couleur assez claire est d'une puissance que je n'attendais pas pour ce millésime. Il est plein et riche au beau fruit orangé. La tarte au citron lui convient.

A une table voisine il y a six hommes qui discutent de vins et semblent s'y connaître. Je leur fais porter un verre du sauternes. En contrepartie le sommelier me tend un verre et me dit qu'il s'agit d'Yquem 1998. Je félicite la table tout en disant que je trouve cet Yquem plutôt court. Le sommelier me montre la demi-bouteille : il s'agit d'un Coteaux du Layon 2013 ou quelque chose comme ça. Etant en train de discuter avec mes amis, je n'avais pas la moindre envie de douter de ce qui m'avait été dit. J'ai fait porter aussi des verres du Dom Pérignon à cette table joyeuse.

Le point culminant de ce repas est la sublime prestation du beau vin espagnol, si frais et si sensible.

Après ce dîner et une nuit au Mans, je me dirige vers un domaine viticole situé dans **l'appellation Jasnières**. La visite a été organisée par un ami écrivain, journaliste et vendeur de vins au parcours éclectique. Il a convié plusieurs sommeliers de grands restaurants parisiens, le nouveau meilleur sommelier français et un amateur de vin. Ce qui a alléché les membres de notre groupe est l'éventualité de goûter des vins plus que centenaires du **Domaine de l'Étre André**.

Arrivé le premier, j'ai l'occasion de constater que **Jean-Bernard Métais** est plus que vigneron. C'est un artiste sculpteur qui travaille beaucoup l'acier pour faire des œuvres, sortes de moucharabihs dont l'expression change avec l'angle de vision. On sent que ce jeune sexagénaire est un homme heureux.

Le petit groupe nous rejoint. Nous visitons une cave creusée dans une colline de tuffeau qui permet une conservation éternelle des vins de ce domaine. Cette cave s'agrandit au fil des générations nouvelles. Nous commençons la dégustation dans la salle des fûts de vins jeunes. Tous les vins blancs sont de chenin blanc et sont soit secs soit passerillés, avec des degrés divers de sucrosité que Jean-Bernard classe en leur donnant des noms charmants.

Nous commençons par goûter des rouges sur fût. Le **rouge 2019** a un joli nez poivré très aromatique. Il est un peu mentholé dans le finale, mais le poivre domine. Il a une légère amertume. Il provient de vignes de plus de cent ans. Un des sommeliers dit que c'est un vin distingué.

Le **rouge 2018** est très claret. Son nez est intense. C'est un vin frais et fluide avec un beau fruit. Le vin est souple. Il est fait de pineau d'Aunis appelé chenin noir. Marqué d'un beau fruit et d'un beau finale, ce vin laisse une belle mémoire en bouche.

Le **Silex blanc 2019** a un joli nez et une belle attaque joyeuse. Il est solaire. Sa minéralité est forte et j'aime beaucoup car il est plaisant, fluide, salin et très grand. Son finale est marqué d'une belle amertume.

Le **2020 blanc** a un nez timide. Il a une belle attaque fruitée. Le finale a des accents de fruits jaunes. Avec ce vin agréable je verrais bien un brochet à la crème.

Le **2020 passerillé** a un nez sec. La bouche un peu perlante est d'une douceur extrême. Le vin est délicat et je l'associerais à un ris de veau. Il y a un peu de fleurs blanches. Le vin n'est pas encore formé et sera doux et grand.

Nous quittons la salle des fûts pour aller dans une salle de dégustation où tous les murs sont recouverts de bouteilles stockées. Au sol il y a d'innombrables vins ouverts que nous allons goûter. Nous commençons par un **Chenin effervescent 2013** très vert et sec.

Le **2015 passerillé** a un nez fermé et sec. Le vin est très beau et de beau finale gourmand. Il a un bel équilibre salin.

Un deuxième **2015 passerillé** est plus riche, au finale très doux et sucré montrant du sel et du pétrole. Jean-Bernard dit que ce vin vivra plus de cent ans.

Le **2005 passerillé** a un nez élégant et une bouche élégante. On sent les épices et la cannelle. Le finale est superbe. C'est un vin vif et charmeur. Quelqu'un suggère ris de veau et morilles.

Le **1997 passerillé** est très élégant et frais. Il est plus fluide que le précédent avec un peu de poivre et de tabac. Je le trouve très subtil.

Le **1990 passerillé** a un nez très jeune et une attaque sucrée. Il a un grand futur devant lui. On sent l'iode. Le finale n'est pas très long où le sucre remonte. Mais il est aussi frais et salé. C'est un vin à attendre.

Le **1976 passerillé** est de la première année faite par Jean-Bernard. Il a un nez très élégant. Tout dans ce vin est élégant et assemblé. Il est fluide. On sent comme un caramel de fruit. Certains amis citent des champignons séchés. J'adore ce vin.

Le **1961 passerillé** a un nez discret et une bouche superbe. Des amis évoquent son caractère racinaire. Le finale a une rémanence rare. Je dis que ce vin est kaléidoscopique car quel que soit le fruit que l'on évoquerait, on le trouverait dans ce vin riche. Il a une puissance concentrée.

Le **1954 passerillé** est de l'année de naissance de Jean-Bernard. Il est plus discret mais j'aime son côté retenu. C'est un vin sévère mais que j'aime, de très belle acidité.

Le **1953 passerillé** a un nez salin et évoque le champignon séché. Il est un peu plus serré avec des notes de citron et de pain d'épices.

Le **1949 passerillé** est différent et un peu dévié.

Le **1948 passerillé** est doux et fluide, légèrement oxydatif. Il est plus simple et encore fermé. Des amis évoquent les noix et les fruits à coque.

Le **1945 passerillé** est d'un équilibre absolu. C'est un très grand vin. Il a un petit côté marc, mais il a du fruit. L'aspect marc marque le finale.

Le **1947 passerillé** est fluide et superbe. Il est magnifique et aérien dans sa complexité. Le finale est superbe. C'est un vin très grand.

Le **1934 passerillé** a un nez explosif de truffe blanche. Il est de grande complexité. C'est un vin très grand. Il ressemble à un demi-sec car il est moins doux, et en dessous des passerillés. Il est superbe dans cette expression de vin sec mais qu'il n'est pas. Il est iodé. Jean-Bernard nous dit qu'il a été ouvert il y a huit jours.

Le **1921 passerillé en magnum** est superbe et très en retenue.

Le **1921 passerillé** en bouteille est plus large que celui en magnum. Il combine iode, cardamome et pain d'épices. Il est très noble.

Le **1916 passerillé** est superbe, complètement naturel. C'est peut-être le meilleur à mon goût de tout ce que nous avons bu jusqu'ici.

Un **1893 passerillé** est perlant !

Un deuxième **1893 passerillé** est sublime. Devant de tels vins, je ne prends plus de notes. Je me recueille.

Le **1870 passerillé** est aussi sublime, d'un bel équilibre et fort en alcool.

Nous allons maintenant sauter de presque un siècle car Jean-Bernard nous sert une bouteille qui vient d'une cave de rangement où tout est d'avant 1800. Le regretté Jacques Puisais avait daté ce vin de 1783. Disons qu'il s'agit d'un **passerillé d'environ 1780 #**. Il est étonnant de voir à quel point il est jeune. Mais il y a des saveurs lactées et giboyeuses qui pour mon palais ont certainement plus de 200 ans. Il y a aussi des notes de café. Ce vin est exceptionnel.

Nous irons au domicile de Jean-Bernard pour déjeuner et il nous suggère de garder un verre d'un des vins que nous avons goûtés. Presque tous les sommeliers ont choisi de prendre 1961. Je suis le seul à avoir pris un verre du 1780 # tant je suis ému par celui-ci.

Il est temps de passer à table.

Amicales salutations de François Audouze