

Déjeuner au restaurant de l'hôtel Les Crayères à Reims, déjeuner à l'Automobile Club de France, préparation d'un prochain repas avec Arnaud Donckele, déjeuner au restaurant Langosteria et déjeuner en famille.



Ce **Champagne Dom Pérignon P2 1998** est d'une élégance rare. Il est raconté dans ce bulletin

Le climat social en France est tellement désespérant, avec les rendez-vous que l'on est obligé de reporter, les voyages que l'on annule, que j'ai envie de faire plaisir à mon épouse en l'invitant à **l'hôtel Les Crayères** à Reims pour déjeuner. Elle adore cet endroit.

Lorsque nous arrivons, nous sommes accueillis comme si j'étais le Roi Charles III avec son épouse. La France n'a pas pu les recevoir. Nous les remplaçons.

Nous avons une très jolie table dans la belle salle du restaurant, joliment décorée. **Martin Jean**, l'excellent sommelier nous dit que le champagne de bienvenue qui est offert est un Champagne Pascal Agrapart Minéral Extra Brut 2016.

La carte des vins est faite de deux livres, l'un pour les champagnes et l'autre pour les vins. En les voyant, ma femme me dit qu'elle aurait le temps d'aller prendre le thé. J'essaie d'aller au plus vite mais la carte des champagnes est particulièrement fournie et alléchante. Je choisis un champagne déjà ancien grâce aux indications de Martin, mais on vient de nous apporter la carte des menus et je repère un

menu au caviar. Je vais changer : qui dit caviar dit Dom Pérignon aussi mon choix sera Champagne Dom Pérignon P2 1998.

Des amuse-bouches de grand talent et gourmands accompagnent le **Champagne Pascal Agrapart Minéral Extra Brut 2016** au nez très incisif et tranchant. La bouche confirme le message du parfum. Ce champagne est puissant, viril et de grande personnalité. Il me semble qu'il pourrait accompagner tout un repas avec bonheur, car son énergie n'exclut pas le charme et la convivialité. C'est un grand champagne.

Le menu caviar et champagne proposé par le chef **Philippe Mille** est ainsi rédigé : caviar d'Aquitaine et champagne pinot noir, royale de poireaux, miroir de caviar / caviar osciètre et noix de Saint-Jacques, jus de barbe au champagne pinot meunier perlé de fenouil / caviar sélection et carré de veau de Nicolas Petit, asperge verte et champagne de garde / chariot de fromages affinés / banane 'Frécinette' et vanille du Mexique, croustillant de banane, crème fouettée vanillée.

Tout dans ce menu est réussi. L'accord du caviar avec le poireau est une vraie gourmandise. Le caviar avec le carré de veau est d'une cohérence absolue et d'une belle pertinence. Et la plus belle réussite est celle de l'asperge verte avec le caviar, un mariage superbe.

Le **Champagne Dom Pérignon P2 1998** offre un parfum en complète opposition à celui de l'Agrapart. Ici, tout est charme et séduction. On est sur un nuage de bonheur, qui n'enlève rien au plaisir de l'Extra Brut 2016.

Le champagne est large, opulent, d'une structure parfaite. L'âge a manifestement donné une sérénité impressionnante. Quand le 1998 était paru, il suivait le brillantissime 1996 et il n'a peut-être pas eu l'attention qu'il méritait. Aujourd'hui il est de pleine maturité, un grand Dom Pérignon. Tant d'équilibre est un plaisir.

J'ai été surpris de la pertinence de l'accord entre un chaource et le Dom Pérignon. Ils sont si complémentaires.

Les accompagnements du dessert et les mignardises sont nombreux et de grand talent. Mais comme ils sont bons, on les mange et c'est un peu excessif.

Ce déjeuner est de haut niveau, le service est attentif et souriant. Nous avons passé un excellent moment en un bel endroit. Au retour, j'ai regardé la jauge d'essence. La pause de bonheur était finie. On revenait sur terre...

Jean est un ami à qui je dois le privilège d'avoir fait trois dîners au château de Saran, la demeure de réception de Moët & Chandon, portant les numéros 100, 150 et 250. Il est très impliqué dans le milieu de l'automobile et notamment à **l'Automobile Club de France** où il me reçoit à déjeuner.

Nous allons au bar où l'on nous demande ce que nous voulons boire. Le champagne s'impose et fort curieusement on nous apporte des coupes remplies, sans nous avoir proposé de choisir un champagne au verre ou en bouteille. Cela m'a rappelé que du temps où j'étais membre de ce club prestigieux, le sympathique et compétent barman avait gardé une réserve secrète de vieux Mumm, car j'étais un des seuls membres qui trouvaient un intérêt aux champagnes anciens.

On nous sert un **Champagne Laurent Perrier Brut sans année** solide et goûteux, un peu trop dosé à mon goût mais très agréable.

Nous passons à table dans le restaurant des membres où de beaux souvenirs reviennent à ma mémoire. Par une petite erreur du serveur j'ai deux entrées au lieu d'une. Je ne m'en plaindrai pas. L'œuf fermier mimosa à la crème aux herbes est très bien fait et les croquettes de pied de cochon sauce tartare sont gourmands.

Le vin du repas est un **Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel 2011** qui est dans un bel état de grâce. Très équilibré, généreux il a atteint une sérénité qui le rend séduisant. Il est carré, abouti. Un vin de pur plaisir.

Le tajine d'agneau à la coriandre, semoule aux épices permet au vin de briller, mais il aurait été aussi à son aise sur beaucoup d'autres plats.

Nous avons bavardé de vin, bien sûr, mais aussi d'automobile, et ce fut un heureux et amical déjeuner.

Dans environ un mois un déjeuner se tiendra au restaurant Plénitude Arnaud Donckele de l'hôtel Cheval Blanc Paris. Selon la tradition ce repas se tiendra sur la « table François Audouze », table que j'ai fait construire, avec l'accord d'Arnaud Donckele, pour accueillir une douzaine de personnes et me permettant de parler à tout le monde, de la forme d'une ellipse.

Selon la même tradition je viens préparer le menu avec **Arnaud Donckele**, avec **Bertrand Noeureuil** le chef de cuisine de Plénitude, **Alexandre Larvoir**, le directeur de Plénitude et **Emmanuel Cadieu** le sommelier chef, en charge de la sommellerie de tous les restaurants de l'immeuble de la Samaritaine.

Avant même que la réunion ne commence, une sirène envahit l'espace sonore et on demande à tout le personnel de l'immeuble de descendre dans la rue pour un exercice de simulation d'une alerte incendie. Je descends donc avec toute l'équipe de cuisine, alors que, fort curieusement, les clients de l'hôtel ne sont pas obligés de le faire. Je fais des photos de l'équipe de cuisine sous la gigantesque et éphémère statue de l'artiste japonaise Yayoi Kusama. Je rencontre des membres de la direction des restaurants dont plusieurs me connaissent parce que l'on s'est rencontrés dans d'autres lieux comme le Meurice ou le Crillon.

De retour, et encore une fois selon la tradition, j'ai apporté un vin pour que mes interlocuteurs puissent approcher des goûts qu'ils ne côtoient quasiment jamais. J'ai apporté une bouteille de **Champagne Krug Private Cuvée années 60**. Lorsque je l'ouvre, le fil du muselet se casse à la torsion et le bouchon remonte tout seul tant il s'est recroquevillé dans le goulot. Un tel comportement m'indique que le champagne est plutôt des **années 50**. Il n'y a aucun pschitt et je suis obligé de nettoyer le goulot pour éviter que des poussières ne tombent dans le vin.

La couleur est d'un ambre plutôt clair. Il n'y a aucune bulle mais d'emblée on constate que le pétillant est bien présent. Ouvert au dernier moment le champagne présente des amertumes qui vont rapidement s'estomper. Arnaud Donckele, qui nous a rejoints alors qu'une partie du menu avait été mise au point, dit que beaucoup de gens ne verraient que de la fatigue dans le message de ce champagne qui offre des complexités qu'aucun champagne jeune ne pourrait offrir.

Petit à petit le champagne s'élargit et montre à quel point ce Private Cuvée peut être complexe, riche, entraînant et convainquant. C'est la noblesse pure du champagne.

La complicité entre Arnaud Donckele et Bertrand Noeureuil me fascine toujours. Ils « voient » le plat de la même façon. Arnaud souhaite que des essais soient faits pour certains plats et me demande de venir les vérifier en pensant aux vins qu'ils accompagneront.

C'est Arnaud lui-même qui me conduit et m'accompagne au **restaurant Langosteria**, le restaurant italien du Cheval Blanc Paris. Lorsqu'on arrive avec Arnaud Donckele, l'accueil est évidemment très chaleureux.

On me propose des calamars grillés fort agréables et je choisis une sole de petit bateau qui sera accompagnée d'une sauce tomate très italienne.

Cette collation me permet de finir le champagne Krug qui devient de plus en plus agréable, large et gourmand.

Les préparations de repas avec Arnaud Donckele sont un exercice que j'adore.

Ma fille cadette vient déjeuner avec ses enfants. Le choix des vins est un exercice que j'aime, car je cherche ce qui peut faire plaisir. J'ai mis au frais un Champagne Egly-Ouriet dont la personnalité plaira à ma fille. Et en cave, je vois un Château LaGaffelière Naudes 1953 qui devrait convenir car je l'ai bu de nombreuses fois et toujours aimé.

Lorsque je prends en main, je constate que le niveau est entre mi-épaule et basse épaule. Nous verrons.

J'ouvre le vin quatre heures à l'avance et le bouchon se brise en deux mais rien ne tombe dans la bouteille. Le parfum est riche et fort et ne montre aucun signe de déviation.

Juste après j'ouvre le champagne qui a un beau bouchon et fait un beau pschitt. Tout va bien.

L'apéritif sera simple : chips à la truffe, gouda au cumin et mimolette. Le **Champagne Egly-Ouriet 100% Grands Crus sans année** a vieilli 48 mois sur lattes et a été dégorgé en juillet 2002. Il est d'un or légèrement ambré et la bulle est abondante. Il est impressionnant par sa personnalité et son originalité. C'est un seigneur. Le mot qui me vient spontanément est : champagne en habit de soirée. Car il en impose. Il est vif, viril, tranchant, et la largeur de sa palette aromatique mérite le respect. C'est un grand champagne aux mille évocations.

Ma fille qui adore les champagnes Selosse est aux anges car on est face à des complexités de même amplitude, même si les vins sont différents.

Le plat principal est un poulet avec un gratin dauphinois. Le **Château LaGaffelière Naudes 1953** a une couleur foncée très intense. Le nez est aussi intense, percutant et n'a pas le moindre défaut. Le niveau relativement faible n'a eu aucune influence, ce qui est une leçon à retenir sans qu'on puisse en faire un dogme.

Le vin est riche, au grain de grande densité. Et sa longueur est belle. Je demande à ma fille de deviner son année. Elle propose 1983 alors que le vin a trente ans de plus. A soixante-dix ans, il est d'une jeunesse insoupçonnable. Ce vin est un beau témoignage à opposer à tous ceux qui doutent de la vitalité des vins. Que d'erreurs ont été commises par ceux qui n'ont pas confiance dans leurs vins.

Sur un Brillat-Savarin le Saint-Emilion fait belle figure, mais aussi sur un camembert. Qui l'eût cru ?

La tarte aux pommes convient au champagne.

Quand les vins se montrent au-dessus de mes attentes, je suis un homme heureux.

Amicales salutations de François Audouze