

Dégustation et dîner à la maison familiale de la maison Krug, déjeuner au restaurant l'Assiette Champenoise pour les 80 ans de notre club de conscripts et déjeuner de famille avec ma fille cadette.



Dans la salle de dégustation trois vins superbes, **Clos du Mesnil 2006**, **Clos d'Ambonnay 2006** et **Krug 2006**.

Nous sommes six, dont cinq du même âge, 80 ans, pour célébrer ce chiffre important dans nos vies. Nous logeons à l'Assiette Champenoise et nous allons dîner dans la maison de famille de Krug.

Nous sommes accueillis dans la **maison familiale Krug**. Cette maison de réception est tenue par une équipe qui s'occupe d'accueillir les invités et d'organiser la visite des caves puis la dégustation qui est suivie par un repas. L'histoire de la maison Krug nous est expliquée clairement. Elle est passionnante. Pendant que mes amis font la visite de cave, je vais en cuisine saluer le chef **Olivier Mirgalet** et ouvrir le vin que j'ai apporté, un Vin Jaune d'Arbois Henri Maire 1943, de notre année de naissance.

Nous entrons dans la salle de dégustation accueillis par **Julie Cavil**, chef de cave de la maison Krug. Elle explique que sa vie dans le monde du vin n'est apparue que tardivement, après une carrière dans des secteurs bien différents. Elle a suivi des cours d'œnologie, elle a appris à goûter avec un succès tel qu'elle est devenue chef de cave, celle qui dirige les assemblages. Un grand mur expose des centaines de bouteilles de couleurs variées qui symbolisent l'assemblage, la fierté de la maison Krug.

Nous allons goûter quatre champagnes dont la base essentielle est le millésime 2006. Le **Champagne Krug Clos du Mesnil 2006** est magnifique. Il est frais, de belle complexité. Il a beaucoup de charme et ce que je ressens, c'est sa fraîcheur raffinée.

Le **Champagne Krug Clos d'Ambonnay 2006** est puissant, magique. Quelle personnalité persuasive. C'est la virilité du pinot noir avec une prestance rare.

Le **Champagne Krug 2006** est le plus franc, le plus direct. Il est rond. Je l'adore car il représente l'idéal du champagne. Julie nous dit qu'en interne on nomme chaque champagne avec seulement deux mots. Le 2006 est 'gourmandise capricieuse' alors que le 2004 est 'fraîcheur lumineuse'.

Le **Champagne Krug Grande Cuvée 162^{ème} édition** est le champagne dont la maison Krug est la plus fière, car tout est dans l'assemblage qui peut conduire à mélanger plus de 130 échantillons. Il est manifestement très complexe, mais je le trouve trop jeune, car pour moi les Grande Cuvée s'expriment mieux avec au moins dix ans de plus. Si j'ai bien compris, si on ajoute 162 à 1844 date de départ des Grande Cuvée ou Private Cuvée on obtient 2006 qui est le vin de base de cette édition. On ajoute 7 ans de mûrissement et on a 2013, date de la mise sur le marché de cette édition.

Mon classement de cette dégustation est : **1 – le 2006, 2 – Ambonnay, 3 – Clos du Mesnil, 4 – Private Cuvée**. Mes amis ont mis l'Ambonnay en premier et je serais prêt à me ranger à leur choix.

Julie Cavil est passionnante et naturelle. Ce qui nous a impressionné c'est qu'elle crée une atmosphère de compréhension mutuelle qui est très agréable.

Nous passons dans la magnifique salle à manger à la décoration raffinée. L'apéritif démarre de façon tonitruante : **Champagne Krug magnum 1973**. J'ai une amitié particulière pour le millésime 1973 en Champagne, au point de lui avoir consacré le dernier article que je viens de remettre à la revue Vigneron, l'une des plus belles publications pour parler du monde du vin. Ce Krug est d'une délicatesse rare, subtil, d'une longueur infinie toute en suggestion. Un régal de finesse.

Le menu, créé par Arnaud Lallement, chef de l'Assiette Champenoise et réalisé par Olivier Mirgalet est : potée champenoise / carabinero / raviolis végétaux / poularde / citron.

Le **Champagne Krug Grande Cuvée 171^{ème} édition** est plus jeune de neuf ans que celui que nous avons bu en salle de dégustation, mais se montre plus expressif car il est face à un plat qui lui convient, la délicieuse potée.

J'aime beaucoup le **Champagne Krug magnum 2003** car il a une forte personnalité. C'est un poète. Il offre des goûts hors des sentiers battus.

Le **Champagne Krug Grande Cuvée 159^{ème} édition** montre une belle complexité et j'adore le **Champagne Krug Rosé 27^{ème} édition** très généreux et élégant.

C'est sur la poularde qu'apparaît mon vin, le **Vin Jaune d'Arbois Henri Maire 1943**. Il est très brun et offre un beau parfum. On s'attendrait à un vin lourd mais en fait il est presque aérien et très long. Il cohabite très bien avec le Grande Cuvée 159^{ème}. Il est gourmand sur la poularde.

Alors que Krug a fait de 2023 l'année du citron, je trouve que le dessert, un citron recomposé, ne trouve aucun répondant avec aucun Krug, du fait d'une acidité trop prononcée.

La vedette incontestée de ce repas, c'est le Krug 1973 fabuleusement subtil. Tout a été réuni pour nous faire plaisir. Le service impeccable, les attentions permanentes et les échanges passionnants avec Julie Cavil, hôtesse idéale de cette soirée.

Merci **Olivier Krug** d'avoir permis une soirée aussi généreuse et chaleureuse.

Le lendemain matin, à l'**Assiette Champenoise**, nous prenons le petit déjeuner dans la grande salle proche de la piscine où le service est souriant. J'ouvre mon vin cadeau pour notre groupe, un Hermitage Paul Etienne 1943 au niveau remarquable dans le goulot. Le nez est superbe et le couleur est belle.

Je regarde la carte des vins sur un support électronique intelligent et je choisis les vins du repas en fonction des plats. Mon choix est soumis au sommelier chef et à Arnaud Lallement qui le valident.

Nous prenons l'apéritif au bar avec un **Champagne Legras & Haas Les Sillons 2013**. Les amuse-bouches sont variés et délicieux. Le champagne est parfait et 2013 semble une année prometteuse.

Nous passons à table. Le menu écrit par Arnaud Lallement est ainsi rédigé : tourteau de Roscoff – laitue de mer / Saint-Jacques de Normandie – poireau B. Deloffre / turbot breton – caviar Kaviari / chou – Pontoise / homard bleu – hommage à mon papa / céleri confit – B. Deloffre / biche en filet rôti – légumes racines A. Deloffre / chocolat Tuma yellow – glace gruée de cacao.

Ce repas est particulièrement réussi avec un talent et des cuissons de rêve. Pratiquement à chaque plat, Arnaud est venu vérifier si nous étions satisfaits et je l'ai senti sensible à mes commentaires. Le plat le plus excitant est celui des coquilles Saint-Jacques en trois parties dont une est faite des produits que mangent les coquilles et des moules. En goûtant cette partie du plat, j'ai l'instinct qu'elle ira avec un vin rouge et je demande qu'on serve la **Côte Rôtie Domaine Jamet 2017** et l'accord m'enthousiasme. Autour de moi, les avis sont partagés entre ceux qui agrèent ma suggestion et ceux qui la récuseent. A chacun son goût.

Dans l'ordre de service nous avons un **Champagne Bérèche & Fils Mailly Grand Cru 2013** très différent du pur chardonnay de Legras & Haas. J'adore la vivacité et la force que donne le pinot noir.

Le **Château Chalon A et M Tissot 2008** a une forte personnalité et répond au chou. La cuisson du turbot est irrésiblement belle et a appelé un vin rouge.

Les deux vins du sud, le **Domaine de Trévallon 2013** et le **Château Simone Palette 2019** sont parfaits pour le homard et le céleri. Deux vins de belles typicités.

La biche appelle l'**Hermitage Paul Etienne 1943** qui se révèle transcendantal et très au-dessus de tous les autres vins. C'est un miracle que ce vin totalement épanoui et bâti pour l'éternité.

Un ami avait apporté un **Armagnac 1943** que j'ai trouvé particulièrement jeune pour son âge, rafraîchi sans doute au moment de sa mise en bouteille.

Je suis content d'avoir échangé avec Arnaud Lallement pour ce repas exceptionnel et les vins qui ont suivi le menu se sont montrés pertinents.

Cette 'escapade' champenoise avec un dîner chez Krug et un déjeuner à l'Assiette Champenoise fut un beau cadeau pour nos 80 ans.

Ma fille vient **déjeuner à la maison** avec son compagnon et ses deux enfants. L'apéritif se fera avec une tarte aux oignons et le plat du repas sera poulet et gratin de pommes de terre.

Je propose à ma fille de boire soit un Salon 2006 soit un Ayala 1964. Elle irait volontiers vers le plus jeune mais elle préfère me laisser choisir. J'ai envie d'essayer l'Ayala.

Le **Champagne Ayala 1964** a un bouchon qui se brise à la torsion et même s'il n'y a pas de pschitt, lorsque je verse le champagne dans les verres, la bulle est extrêmement active.

La couleur est très claire pour un champagne de cet âge. Cet Ayala se caractériserait volontiers par deux mots : jeunesse et cohérence. Car sa vivacité est extrêmement plaisante et sa rondeur est magnifiquement construite. Les oignons légèrement sucrés s'allient parfaitement au champagne.

Si ma fille avait des réserves pour un champagne de presque soixante ans, ses réserves tombent car le plaisir est là et l'âge ne se sent pas du tout. Je savais que les Ayala de cette époque sont grands. En voici une belle preuve.

J'ai ouvert aux aurores le **Corton Renardes Michel Gaunoux 1974**. Le choix de cette année est directement lié au fait que nous célébrons l'anniversaire de ma fille qui est de ce millésime. Mais il y a une autre raison. Lorsque ma fille était petite, j'avais acheté des vins de son année de naissance en me

disant qu'on les boirait pour ses 18 ans. Je n'imaginai pas plus loin ! Et j'avais remarqué à quel point le 1974 de Michel Gaunoux était une spectaculaire réussite.

Ce qui fait que lorsque je me rends aux présentations des vins récents des domaines familiaux de Bourgogne, la plus belle présentation de vins qui soit, je ne manquais pas de dire aux Gaunoux présents : « vos 1974 sont de pures merveilles ». Ils riaient de mon insistance.

Et le miracle des 1974 se poursuit aujourd'hui. Ce Corton est très salin, mais d'un sel très différent de celui des vins de la Romanée Conti. Le sel est ici plus pénétrant et moins vagabondant qu'à la Romanée Conti.

Le Corton Renardes est grand, épanoui et une fois de plus, voici un vin qui n'a pas d'âge. Il a atteint une sérénité idéale.

Il faudrait dire et redire que le poulet de qualité est un compagnon idéal des grands vins car il a l'intelligence de s'effacer pour laisser éclore parfums et subtilités.

Le dessert habituel des anniversaires est une reine de Saba, couronne où sont plantées les bougies qui, au fil du temps deviennent moins nombreuses que les années fêtées.

Deux vins superbes pour une célébration débordant d'affection.

Amicales salutations de François Audouze