



Le **Champagne Moët & Chandon Dry Impérial 1952** est un grand champagne, très rare. Il est raconté ici.

Bulletin n° 258

Déjeuner à la table d'hôte d'Yvan Roux. Dîner d'amis. Deux repas de Noël dans le Sud.

Les yeux encore éblouis par le dîner au restaurant Laurent avec de grands vigneron, je mets cap sur le Sud avec mon épouse. Un coup de fil : « j'ai deux kilos de cigalons. Ça te tente ? ». La réponse fuse : « nous arrivons ». Par une journée où l'air frais est réchauffé par un soleil intense, il fait bon contempler une mer qu'un vent d'Est fait frissonner. Nous commençons par des crevettes roses qu'il faut manger avec la carapace, car le jus de cuisson d'**Yvan Roux** lui a donné un parfum d'herbes provençales. C'est avec des doigts tout entachés de mes décorticages que je saisis le verre du **champagne Laurent Perrier Grand Siècle**, indispensable outil de mon bonheur.

Ce sont ensuite des bêtes seiches qui n'ont pas encore eu le temps de se fabriquer l'os plat crayeux que l'on connaît. On les croque et la sensation lorsque l'on casse leurs yeux globuleux est étrange. Il faut faire le vide dans son esprit. Le jus d'encre, d'une encre fragile, est délicat.

Lorsqu'arrivent les cigalons, c'est une véritable bouffée de bonheur. La chair est ferme, typée, subtile, d'une profondeur remarquable. Il faudrait évidemment un vin rouge. Yvan m'entend et apporte un **magnum de Château Lamarque, cru bourgeois de Médoc 2002**. Il arrive à me convaincre que prendre un verre n'empêchera pas de le servir le lendemain pour des clients qu'il connaît. J'accepte donc. L'accord de ce vin rouge avec les cigalons est pertinent. Mais quel vin ! Ce vin représente tout ce que Parker souhaitait et que je ne désire point. Il a en lui toutes les tendances modernes qui ne conduiront nulle part. Or c'est bon, car c'est flatteur. Mais ce vin que l'on aurait pu faire à Cape Town, à Canberra ou à Napa, c'est une forme de vin que je refuse, malgré la séduction primaire, car c'est la négation de l'histoire. Comme il n'était pas question de refaire le monde, je croque les cigalons sur de belles lampées de ce vin nommé bordelais. A la réflexion, cette chair est extrêmement typée, mais n'a pas la subtilité de la langoustine. Plus virile, plus intense, mais moins charmeuse que la princesse des crustacés.

Nous goûtons ensuite des seiches d'un calibre plus élevé dont la chair du crâne est douce dans son encre prononcée. Une gousse d'ail vient attendrir le goût pour notre plus grand bonheur. Une nouvelle lampée de Lamarque se boit avec un plaisir immédiat et un dédain d'esthète.

Une daurade rose pêchée à trois cent mètres de profondeur, cuite sans aucune ajoute, juste accompagnée d'une aubergine coiffée de tomates cerise, c'est un grand plat. Le Laurent Perrier accompagne parce qu'il est poli, mais il eût été opportun d'ouvrir un rouge en mettant de côté les tomates.

Le repas se conclut par un soufflé à la lavande, subtil, romantique, beau comme l'onde qui frissonne à nos pieds. J'aime l'appel du cigalon, le soir auprès de chez moi.

Des amis nous invitent à dîner. Il faudrait qu'on m'explique pour quelle raison une blonde et une rousse peuvent mettre une déculottée à la belote à deux mâles en pleine possession de leurs moyens. Les voies du Seigneur ne sont définitivement pas déchiffrables. Ça démarre sur **champagne Laurent Perrier Grand Siècle**. Jusque là tout va bien. Les canapés sont agréablement comestibles. Rien ne peut permettre de penser que nos épouses sont dopées. Le **champagne Ruinart rosé** est intéressant, mais j'ai un faible pour le blanc. J'ai apporté un **Nuits Saint Georges A. Lair 1959** qui joue quasiment dans la cour des grands, suivi d'un fort honnête **Château Pichon Longueville Baron 1989**, mais c'est un **champagne Dom Ruinart rosé 1990** qui montre où se trouve la vraie grandeur. Savoir que la belote n'est qu'un jeu, d'accord. Mais aligner les humiliations, même avec Dom Ruinart rosé, ça casse, double casse, comme on dit à Nice.

Nous sommes le 24 décembre. Nous sommes descendus dans le Sud et nous sommes loin de nos enfants et petits-enfants. C'est sans doute la première fois et je me demande si je vais le supporter. Ma femme ne boit pas, sauf les liquoreux de compétition. Je serai donc seul à boire. Les vins venant en avion, il faut du solide. J'ai pris du solide. Le premier vin que j'ai choisi à Paris est Château Latour 1989 car la dégustation récente à laquelle j'ai assisté au George V avec Frédéric Engerer m'a remis en mémoire que j'aime ce vin. Je n'ai jamais franchement cessé de l'apprécier, mais il ne fait pas toujours partie de mes chemins en cave. Le deuxième vin est un péché et je le confesse d'emblée. On sait que j'ai fondé l'académie des vins anciens et l'on sait que quelques vigneronns soutiennent ma démarche. Moët & Chandon est un fidèle parmi les fidèles et Jean Berchon avait prévu d'apporter le 3 décembre un champagne Moët & Chandon Dry Impérial 1952. La bouteille était annoncée et ne fut jamais livrée. Elle apparut en mes bureaux peu après la réunion. Je demandai à Jean quel sort il fallait réserver à cette pépète et Jean eut cette phrase admirable : « tu la bois pour Noël ». Il existe deux catégories d'individus sur Terre. Ceux qui disent : « mais non Jean, je la boirai avec toi », et ceux qui disent : « Jean, tu parles d'or ». Je suis dans la deuxième catégorie.

A 20h00, le fidèle Yvan Roux, venant juste de son bateau se rend à notre domicile pour ouvrir un monticule d'oursins qui sortent à peine de l'eau. Il les sectionne et va vite se changer pour son Noël familial. J'ouvre le **champagne Moët & Chandon Dry Impérial 1952** dont le bouchon fait un pschitt moins retentissant que celui de notre ancien président, mais dont la bulle est active dans le verre. Les demi-oursins bougent sur nos assiettes comme des échassiers des Landes en ripant sur leurs piquants, et l'association des oursins et du champagne fait partie des plaisirs d'une vie. Quand un accord est parfait, l'image qui me vient à l'esprit est celle d'un gant avec les doigts d'une main. Quand tout s'emboîte naturellement on se rend compte que quelque chose de merveilleux se produit. Et c'est le cas. Il y a trois sortes d'oursins, qui ne sont pas très enflés du fait de houles récentes. Il y a les blancs laiteux, les 'corail rose' et les 'corail rouge'. Les blancs laiteux ne vibrent pas trop. Les 'corail rose' ont un sel marqué et sont intéressants. Mais ce sont les 'corail rouge' qui excitent le Moët. Ce champagne est dosé à 30 grammes et ses 55 ans ont absorbé le sucre pour ne garder que l'élégance. Et l'accord de la langue d'oursin iodée et sucrée avec le champagne fait partie de ces moments d'exception où l'on se demande comment un tel plaisir est possible. Il est rare que je rencontre des accords d'une telle sensualité. Car le champagne et les langues se reconnaissent naturellement. Chaque bouchée et chaque gorgée sont des moments inoubliables.

Ma femme m'apporte ensuite une douzaine d'huîtres creuses d'Oléron de petite taille, comme je les aime. Les huîtres sont goûteuses mais viriles, altières, ce qui effarouche un peu le champagne qui a pourtant un sursaut assez extraordinaire, car c'est lui qui domine dans le couple, malgré la force des huîtres.

C'est ensuite au tour d'un foie gras frais de toréer avec le Moët. Il est gras, opulent, simple d'approche. Avec un soupçon de poivre, il fait chanter le champagne. Et l'image qui m'apparaît instantanément est celle de la précision. Je suis un fan de Valentino Rossi, el Doctor de la catégorie reine en moto Grand Prix et je vois en l'accord du foie avec le champagne la même chose qu'un réglage divinement trouvé pour sa moto et la piste d'un grand prix. Je vois aussi un Einstein trouvant l'objet mathématique qui expliquera la masse manquante ou Leprince Ringuet inventant le méson mu. Car le champagne est fait pour ce foie gras. Et je l'analyse. Il y a des fruits comme la pomme mais réinventés, il y a des infusions comme celles

d'une feuille qui n'existerait pas. On est dans une jungle de parfums où l'on renifle de liane en liane. L'accord est mécaniquement parfait. C'est Bréguet inventant le tourbillon. Et c'est là que l'on perçoit toute la différence. L'accord de ce divin champagne avec l'oursin est d'une sensualité classée X, l'accord avec l'huître est d'une politesse diplomatique, c'est-à-dire qu'on se quitte sans avoir cédé un pouce de terrain, et l'accord du Moët et Chandon avec le foie gras est d'une certitude scientifique inébranlable. A ce stade on fait ouf, car le champagne a affiché une perfection absolument impressionnante.

De beaux petits pigeons arrivent alors, et je verse **Château Latour 1989**. La chair du pigeon juste cuit sans être gibier, d'un rosé nature joyeux fait vibrer le paillard, et je me mets à rêver. Ce vin est d'une complexité invraisemblable. Et je suis son valet. Il me domine et je l'accepte. Il m'annonce une complexité inouïe dont je suis le scribe. Et la grille de lecture de ce vin est unique, car elle fait appel à ma connaissance du vin, qui est par nature différente de celle de tout autre amateur. Je me prends à trouver en ce vin tous les repères que je recherche. Tout est complexe, tout fait appel à des codes, mais ce qui est passionnant, c'est que Latour s'exprime dans une langue que je comprends. Nous sommes dans l'étalage d'une diversité hors norme, mais qui s'est mise à parler dans mon univers. Je suis submergé par la complicité qui s'instaure entre le vin et moi. Avec les crosnes et avec les proustiennes pommes de terre sautées, le vin pianote sur ma sensibilité. Tel que je le bois, ce vin est une splendeur. Quelle complexité ! Je suis entré dans son jeu. Mais j'admets qu'on puisse ne pas m'y suivre. J'ai vibré à ce Latour comme je l'ai rarement fait. Et je suis conscient que cette communion n'appartient qu'à moi, car rien d'objectif ne s'y rattache.

C'est alors qu'une bouffée de sentimentalité m'a submergé. Mes enfants loin de moi, alors que cela ne se produit jamais, c'est lourd à supporter. Je suis sorti dans le jardin, dans le froid hivernal et j'ai pleuré, avec cet étrange sentiment qui fait qu'une immense tristesse apporte son pendant de sérénité.

N'ayant pas prévu de liquoreux, je ne savais quel dessert irait avec Latour. Celui que j'avais demandé à ma femme ne convenait pas. Il n'était plus question d'insister. En ce Noël où le vide créé par l'absence de nos enfants et petits enfants est quasiment insoutenable, j'ai ressenti avec deux vins un nirvana unique de sensations parfaites, l'oursin rouge et le foie gras avec le Moët 1952 dont le dosage a atteint avec l'âge une perfection inimaginable et le Latour 1989 embelli par la chair du pigeon, qui montre une complexité bordelaise d'un charme sans limite. Ce fut un réveillon fort à m'en casser le cœur.

Je suis de bonne humeur. Ma fille cadette nous a envoyé une grosse truffe qui aurait dû arriver à Noël, mais en ces temps d'« instant communication », elle a dû rouler toute seule jusque chez nous (la truffe). Mais elle est là et sent bon. Ma femme va préparer des pommes de terre à la crème et à la truffe. Je suis allé au village, j'ai acheté des fleurs et un très joli bijou que ma femme avait repéré avant Noël. De retour, j'ai décidé d'ouvrir **champagne Salon 1988**. Le menu sera : olives noires, crème de sardines sur toasts, foie gras en terrine sur toasts, pommes de terre à la truffe et à la crème, et pour la fin, on verra, car il faut qu'il reste du Salon pour demain, pour pâtes et truffe sur un faux-filet. Pour l'instant mes papilles s'échauffent.

Avec l'olive noire assez salée, c'est la sonnerie de Diane, qui annonce le réveil du Salon, faisant apparaître un tombereau de fruits blancs et roses. Avec le foie gras en terrine, délicieux, c'est un accord poli, bien construit. Mais avec la mousseline de sardines très douce, c'est complètement tonitruant. Le Salon se met à gambader tout seul, comme, pour ceux qui s'en souviennent, la scène finale de Benny Hill, quand l'acteur se met à poursuivre une créature dévêtue, lui même pourchassé par une meute policière. Le Salon se débilde. Et c'est un jaillissement extraordinaire. Je vois de la groseille blanche, de la groseille à maquereau, de la rose, du coing, et tout ça sur une bulle qui sert de catapulte. Je vais voir ce que ça va donner sur la truffe, mais sur cette mousseline de sardine, c'est fou ! La mousseline de sardines je la tartine sur une baguette à l'ancienne, pure. C'est ainsi que j'avais commencé pour le foie gras. J'essaie maintenant le foie gras avec un peu de pain brioché à peine sucré. Et l'accord se fait mieux, car le léger sucré de la brioche excite le Salon 1988 pour lui donner un charme redoutable.

Ce sont deux accords très différents. Et à chaque fois, Salon 1988 s'en sort comme un Oscar de la Hoya, le Golden Boy de la boxe. Je vais de merveille en merveille !

La pomme de terre à la crème et à la truffe est une recette de Bruno que ma femme a adoptée. Sur ce plat délicieux, ce qui est invraisemblable, c'est que Salon perd son côté fruit généreux pour devenir vineux, et

dans la ligne historique de Salon la plus pure. C'est le vineux qui a fait la réputation de Salon. Et il est, pour cette année, d'une pureté exemplaire. J'ouvre ensuite un Saint-Marcellin fermier (je ne savais pas qu'il en existait de fermiers), particulièrement jeune, et l'image qui me vient est la suivante : dans la jungle, Nicolas Hulot accompagné d'une chercheuse du CNRS, est à la recherche de serpents. La scientifique en prend un avec un compas qui enserme le bas de la tête. Et le serpent se tortille dans tous les sens. C'est cela que fait Salon : il se tortille dans tous les sens. Il reste Salon, mais il est complètement affolé.

J'ouvre ensuite un camembert bien de chez nous qui sera mûr dans deux à trois jours. Et là, miracle du champagne, miracle de Salon, le champagne se met à ressortir tous ses fruits, devenant aussi flamboyant qu'il l'était à l'ouverture. Il est joyeux, opulent, fruité, heureux d'être là. Fregoli, je vous dis, Fregoli. Pendant que j'écris ces lignes (j'ai abrégé le repas pour garder du Salon demain), je le bois sans accompagnement, car il est inutile de penser à un dessert après l'accord camembert et Salon, et j'ai en bouche une imprégnation infinie, faite de fruits roses et rouges maintenant, d'une bulle lourde comme du plomb et d'une trace en bouche longue comme un plaisir sans fin.

Reprise du combat par un chaud soleil. Nous déjeunons dehors. Sur le faux-filet seul, le reste du Salon 1988 est un interlocuteur poli. Je verrais très bien ces dames qui guident les visites privées d'un musée confidentiel. Il y a la délicatesse et la connaissance, mais la situation ne brille pas par une sensualité débridée.

Sur des fettucini que ma femme a cuits sans aucun adjuvant et sans contact avec la truffe qui est en lamelles dans un petit bol, le Salon, qui a perdu à peine de sa bulle, mais suffisamment pour le faire paraître un peu plus âgé, gagne en noblesse. Je le verrais bien déambuler dans les salles capitulaires de l'Escurial comme la noblesse espagnole. Car il est noble le gaillard, avec toujours des évocations florales et fruitées, mais devenues plus raffinées et strictes. Et quand le camembert arrive, avec un jour de plus qui lui va à merveille, le Salon devient le loulou de banlieue. Ça surine sec à Noisy-le-Sec. Ça danse la java dans mon palais et je suis aux anges. Il reste dans mon verre quelques gouttes pendant que j'écris, et le champagne est fruité, a gardé son teint de rose et des évocations florales et de fruits blancs, roses et rouge pâle. Il est vineux bien sûr mais avec un romantisme certain. Mon Dieu que c'est beau.

Amicales salutations de François Audouze