



wine-dinners

7 juillet 08

Bulletin 281 – François Audouze - 1

pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Lors de ma visite à la maison de champagne Krug, j'ai pu voir dans des vitrines de très vieilles bouteilles. On voit ici le bouchage d'une antique bouteille de champagne Krug.

Bulletin n° 281

Dîner d'amis au restaurant Laurent, visite à la maison de champagne Krug, déjeuner au restaurant des Crayères à Reims, dégustation de Krug chez un caviste, rencontre intemporelle d'un amour de mon père.

Nous avions déjeuné pendant de longues heures au **restaurant Laurent**. Quand nous quittons le restaurant, Philippe Bourguignon en s'amusant nous défie de poursuivre par un dîner. Nous disons « chiche ». Appels aux épouses, aux baby-sitters, tout s'organise. Je rentre chez moi changer de chemise, et nous revoilà prêts à dîner. Nous sommes à la même table que ce midi et une autre à côté accueille quatre enfants des deux couples qui m'ont rejoint. J'ai eu le temps de commander les rouges en attendant les deux familles.

Philippe Bourguignon nous offre un **champagne Charles Heidsieck blanc des millénaires brut 1995** qui est fort agréable dans sa simplicité. J'adore les amuse-bouche. L'un des amis a apporté **Château Laville Haut-Brion 1951** à la couleur fort ambrée, dont les premières gorgées sont fatiguées. Mon ami sourit et me dit : « si c'était ton vin, tu dirais qu'il est merveilleux, alors qu'ici, tu le trouves fatigué ». Le vin se marie avec bonheur aux morilles et surtout au cappuccino de morilles qui les accompagne. Le goût très pur et doucereux ravive et rajeunit le vin. Notre maître d'hôtel, par un zèle assassin m'apporte une deuxième entrée car j'avais hésité avec le foie gras poêlé. Ces deux entrées sont merveilleuses et sont la représentation de tout ce que j'aime dans ce restaurant, fait de goûts purs, de pleine maturité.

Le premier rouge est un **Clos de la Roche Cuvée Vieilles Vignes Domaine Ponsot 1983**. Je n'ai quasiment jamais bu des vins du domaine Ponsot. Ce qui m'a poussé à le choisir, c'est qu'il existe en ce moment un gros scandale qui agite le monde des vins rares, car monsieur Ponsot a fait retirer d'une vente aux enchères renommée plus de cent bouteilles de son domaine en déclarant que les millésimes mis en vente n'ont jamais existé. Comme le 1983 existe, c'est l'occasion d'essayer. Le nez est spectaculaire. Il est terriblement bourguignon, et avec l'un des amis, nous faisons la constatation d'une similitude assez frappante avec les vins du domaine de la Romanée Conti, par la salinité et l'exacerbation du caractère bourguignon. En bouche, c'est un festival de complexité. La personnalité est sauvage. C'est un cheval

fougueux, indomptable. Et l'on se rend compte à quel point un tel vin transcende les espagnols que pourtant j'adore. Il y a une sensibilité, une émotion dans ce Clos de la Roche que seule la belle Bourgogne est capable de susciter. Sur la chair puissante du turbot, le vin réagit avec finesse.

J'avais aussi fait préparer une **Côte Rôtie La Turque Guigal 1999**. Ce vin est insolent. Il agace, tellement tout en lui est facile. C'est Alain Delon quand il avait vingt ans ou George Clooney quand il ne boit pas de café. Le vin a un nez pur, puissant, qui confirme la bouche. Il est jeune, pétulant, dans le fruit, au boisé très maîtrisé. Ce qui est insolent, c'est cette fraîcheur incroyable qui le rend désirable comme une boisson désaltérante, et c'est la facilité de lecture qui le montre presque simple alors que le travail est immense. Tel qu'il est, dans sa folle jeunesse, ce vin est parfait. Les fromages ne sont pas vraiment ses amis, mais cela n'a aucune importance.

Mon quarté de la journée serait celui-ci : 1 - **Côte Rôtie La Turque Guigal 1999**, 2 - **Clos de la Roche Cuvée Vieilles Vignes Domaine Ponsot 1983**, 3 - **Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles Hugel 1981**, 4 - **Vega Sicilia Unico 1965**.

Dans le jardin toujours aussi agréable de nuit même si les femmes sont obligées de se blottir sous des châles, les discussions nous entraînent jusqu'à une heure du matin, tandis que les enfants, accrochés à leurs consoles de jeu, rient de bon cœur. En quittant ce lieu, un rapide calcul m'apprend que je viens d'y passer onze heures dans la même journée. Le Guinness Book of Records n'est pas loin. Ce qui prouve qu'avec de bons amis et des grands vins, le temps suspend son vol.

Lorsqu'à Vinexpo en juin 2007, dans un splendide hall musée, l'aristocratie du vin de France avait attiré ceux qui achètent ou jugent le vin, j'avais rencontré **Olivier Krug** à la table où le Gotha du champagne exposait ses plus beaux joyaux. Promesse de se revoir, mais, mais, dans ces grands groupes, les impératifs commerciaux déterminent les emplois du temps. Un jour de juin, près d'un an après, la fenêtre de tir entrouvre ses volets et je me présente au siège de Krug. Un jeune ambassadeur anglais me fait patienter et Olivier rejoint la salle de réunion. Il parle du vin qui porte son nom avec un enthousiasme communicatif. Tout ce qui fait l'exception de Krug m'est exposé avec passion. Nous visitons la salle des fûts dont certains ont un âge qui dépasse quarante ans, puis la cave imposante où dorment des trésors, et nous remontons dans une pièce qui évoque ce que pourrait être un petit musée de la tonnellerie. Il y a chez Krug un minimalisme qui ressemble à celui de la Romanée Conti.

Alors qu'à Dom Pérignon on m'avait entraîné vers les 1973 ou les 1959, ce sont des fioles de 2007 qui m'attendent. J'ai pris des notes qui ne sont que des flashes éphémères, car ces vins vont évoluer à chaque mois de leur vie. Ce qui compte surtout, c'est le chemin qui conduit à l'assemblage du champagne Grande Cuvée. Voici ce que j'ai écrit sur ces vins clairs :

Mesnil 2007 : nez de miel et de caramel, belle acidité. Très buvable, agréable, citron vert.

Villers-Marmery 2007 : nez qui est plus pâte de fruits, un peu perlant, évoque les fleurs blanches et les groseilles blanches. Très belle acidité un peu mentholée. Acidité de cassis.

Ay 2007 : nez floral élégant et raffiné, mais plus simple en bouche. Il est fruité, de fruits roses, très goulu, aux accents de pêches, très goûteux et sexy, bonbon acidulé.

Ambonnay 2007 : nez discret, floral, subtil et racé. La puissance en bouche est spectaculaire. C'est fabuleux. L'équilibre est énorme. Il y a des fruits, des fleurs, des fruits confits et même des légumes verts. J'aime ce vin d'une grande fraîcheur.

Sainte-Gemme 2007 : nez très fin, subtil, presque indéfinissable. L'équilibre en bouche est joli. Il y a des fruits doux, jaunes et encore du bonbon acidulé. J'aime la fraîcheur de ce vin plus classique.

L'Ay 2004 a un nez nettement minéral par opposition à tous les 2007. L'attaque est merveilleuse. C'est doux comme de la soie et minéral comme de l'ardoise. Puis apparaissent les fruits, les pêches et un soupçon de beurre et de toasté. Il est très joli, épicé, et j'aime sa fraîcheur.

L'Oger 2001 a un nez très rond, ensoleillé de fruits rouges et une trace de beurre. En bouche il y a des fleurs et des fruits classiques. Il joue un peu en dedans, d'une personnalité moins marquée, un peu

conventionnelle, et je me demande si ce n'est pas moi qui sature à ce stade. Le citron vert et la groseille à maquereau lui donnent une fraîcheur remarquable.

Le **Verzenay 1996** a un nez très pur, de cassis. Le vin a un bel équilibre, accompli, fait de fraîcheur et d'acidité jolie. Il y a des agrumes et des zestes, mais c'est la fraîcheur qui est confondante.

Nous arrivons enfin au **Krug Grande Cuvée** assemblage de ce qui précède, mais pas uniquement. Il y a en effet 118 vins différents dans l'assemblage, de sept millésimes remontant jusqu'en 1995. Le nez est plus vineux avec des légumes verts. Il est subtil. L'attaque est très belle, ronde, et plus joyeuse que chacun. Le milieu de bouche est structuré, plus feutré, mais va s'ouvrir. La fraîcheur est là, de fruits rouges et d'agrumes. Le final est long et complexe. Bien sûr, il faut que le vin se forme, car son bal des débutants, sa sortie en public, c'est dans six ans au moins. Sa rondeur joyeuse et sa fraîcheur de fleurs blanches sont déjà prometteurs.

Nous goûtons par contraste le **Krug Grande Cuvée** mis en bouteille tout récemment, qui a donc à peu près six ans de plus. Le premier changement, c'est la bulle, qui était en filigrane jusque là. Le nez est très Krug, le goût est très Krug, pur, typé, élégant et subtil en bouche. Il a un goût de revenez-y qui ne trompe pas. J'ai senti des notes fumées proches de l'infusion.

Si la soif de Krug est intarissable, les propos enflammés d'Olivier le sont aussi. En souriant il me dit : « si je parle trop, tirez sur la prise ». Je n'en aurai pas besoin, car tout ce qu'il dit parle de passion.

Nous allons déjeuner au **restaurant les Crayères** ou **Didier Elena** et **Philippe Jamesse**, chef sommelier, voulaient infléchir le jugement que j'avais eu lors du séjour qui suivait le centième dîner. Le jeune sommelier qui nous accueille nous emmène en cuisine saluer le chef, prêt pour un nouveau challenge.

La salle à manger est de toute beauté, et les tons de gris ocre sont apaisants. Je n'ai pas le temps de m'asseoir qu'une charmante femme vient m'embrasser. Elle déjeune avec son mari. C'est la responsable d'un des vignobles d'Ile de France, le vin de Villiers-sur-Marne, dont je suis membre de la confrérie. Olivier suggère que nous goûtons le Krug rosé. Il a une phrase admirable lorsque je dis que je ne suis normalement pas fanatique de champagnes rosés : « c'est justement pour cela que nous avons fait Krug rosé ». J'adore. Olivier propose que nous goûtons le Krug Grande Cuvée. Je suggère que nous abordions aussi un millésimé. Olivier pense au 1995. Philippe demande dans quel ordre déguster. J'imagine que nous boirons les trois ensemble. Le décor est planté. Le maître d'hôtel demande ce que nous souhaiterions déjeuner. Nous nous en remettons à Didier Elena. Le bateau est lancé.

Il n'est pas tellement question de juger chaque vin, car chaque saveur va le faire varier, mais plutôt d'analyser les comportements. Sur un petit biscuit au chaource, le Krug rosé réagit comme le public quand un crooner esquisse les trois premières notes d'un standard. Sa couleur de rose saumonée appelle des saveurs de même couleur. Le cromesquis au champagne vibre bien sur le **Krug Grande Cuvée**. Seul l'amuse bouche qui comporte un granité alcoolisé impose de boire de l'eau.

Dès que l'on présente devant mes yeux les langoustines, je sais que l'on a changé de monde. Nous sommes dans « ma » gastronomie. Le « ma » ne veut pas dire que j'en serais propriétaire mais plutôt qu'elle est celle que j'appelle de mes vœux. La chair de la langoustine est divine. Elle fait vibrer le **Krug 1995** d'une impériale sérénité. Ce champagne est assis sur son trône, écoute ses sujets, et leur annonce que son règne ne se compte ni en septennats ni en quinquennats mais en siècles. Champagne taillé pour l'éternité il affirme son emprise sur nos sens. D'autres langoustines dans une pâte croustillante se trempent dans une rouille qui est un appel au **Krug rosé**. Ce plat aux cuissons exactes, à la lisibilité totale, nous fait entrer dans un monde qui est celui du Didier Elena que j'apprécie.

Alors que Philippe m'avait dit que le pigeon que j'espérais pour le Krug rosé n'était pas présent à l'appel, voilà que l'on nous sert un pigeon sur un canapé flanqué d'un foie gras à peine poêlé. La chair du pigeon seule, sans sauce est un hymne à l'amour avec le Krug rosé qui gagne en noblesse. Le raffinement est total. Le foie gras quant à lui, d'une tendreté exemplaire, cohabite aussi bien avec le millésimé 1995 qu'avec la Grande Cuvée. Cette cuisine bourgeoise est un appel au bonheur.

J'essaie trois fromages différents pour chacun des Krug et le choix fait à l'œil se trouve justifié au palais. L'essai d'un roquefort au miel est plus ludique que gastronomique. Une tarte à la fraise des bois vient clore l'expérience dans un politiquement correct assumé. L'intitulé précis du menu est : Langoustines, en tartare mangue verte et avocat puis d'autres grillées à l'huile de poivron en mousseline au Champagne et jambon bellota- bellota, et croustillantes coraline / Solette dorée au beurre noisette, haricots cocos, girolles, tomates confites et citrons / Pigeonneau de chez Grémillon et belle tranche de foie gras grillé au feu de la cheminée, sauce salmis / Fromages / Fraises des bois légèrement vanillées et fin sablé breton.

Que dire des champagnes ? Le rosé a sa vie propre, capable de soutenir de nombreux plats, à condition que l'on reste dans un certain code de saveurs, car sa flexibilité est plus étroite que celle des blancs. Le Grande Cuvée est un champagne assuré, solide, à l'aise, mais il a quand même un peu souffert de la présence du 1995. Car ce champagne, c'est Stonehenge, c'est les pyramides d'Egypte, d'une solidité qui ne supporte aucune contradiction, taillé pour l'histoire, inébranlable ce qui n'est pas antinomique d'une capacité à créer l'émotion. Car ce champagne imperturbable sait se marier au foie gras, à la langoustine, et à une myriade de goûts.

Didier Elena est venu à notre table et je lui ai dit à quel point j'étais heureux que cette expérience corrige mon impression récente. Partager une journée avec Olivier Krug est un privilège auquel je suis infiniment sensible. Y ajouter l'expérience d'une cuisine qui tutoie les sommets, c'est un couronnement à Reims.

Le lendemain matin de ma visite à Reims, je publie le compte-rendu sur un forum et l'un de ses membres m'annonce qu'un **caviste du 12^{ème} arrondissement** organise une dégustation de Krug Grande Cuvée et de Krug 1995. Alors que je viens de boire ces deux vins, j'aurais pu décliner mais je dis oui, par caprice de saisir une occasion apparemment peu nécessaire. Je rencontre le jeune amateur et le sympathique caviste qui me fait faire un tour de cave. Je repère une bouteille de Vega Sicilia 1980 qui ne me paraît pas chère, et j'ai l'idée de l'emporter pour l'ouvrir à dîner le soir même à l'Astrance.

Il y a deux ans, Jean Hugel m'appelle sur mon portable. Il participe à un dîner de famille et me demande : « ma cousine Odile, née en 1912, me dit que son premier amour a été Lucien Audouze. Est-ce de votre famille ? ». Je réponds que c'est mon père. Un an plus tard, Jean Hugel vient, comme il en a l'habitude, à une séance de l'académie des vins anciens. Sa femme est avec lui mais ne restera pas car elle dîne avec une femme venue elle aussi qui me dit : « nous sommes presque frère et sœur » et m'embrasse avec chaleur. Il faut bien quelques mois pour que mon cerveau assemble ces informations, et l'envie me vient de rencontrer celle qui a aimé mon père. Mes parents sont décédés. On peut réveiller de beaux souvenirs.

Le rendez-vous est pris et au pied de l'immeuble où habite Odile, sa fille Nicole me guide. Elle est professeur à Louis-le-Grand, lycée où j'ai suivi des études enthousiasmantes. Nous montons et je suis accueilli par une pétulante adolescente de 96 ans. Je lui offre des roses rouges, en nombre impair bien sûr, et elle évoque avec pudore cet amour qui dura quatre ans, ce qui met quelques larmes à ses yeux le plus souvent rieurs. Cet amour est encore vivace et sa fille me dit que depuis qu'elle attendait cette rencontre, Odile était toute excitée. Les mille qualités que l'on prête à mon père sont du miel pour moi. Nicole me demande si je désire un thé ou éventuellement un vin de Hugel. La réponse s'impose, ce sera un **Gewurztraminer Jubilé Hugel 1997**, aussi doux et subtil que les propos distingués d'Odile. N'en déplaise à Jean, adorable ami, les anecdotes de l'amour de mon père me captivent plus que le doux breuvage que nous buvons sur des petits fours et des macarons. Aussi bien Nicole que moi, nous savourons les évocations de cet amour qui nous a permis d'exister parce qu'il ne dura pas. J'ai apporté des photos et Odile s'enflamme de retrouver son amour. Nous avons tant de milliers de choses à nous dire que nous nous reverrons. Je quitte mère et fille sur de beaux sourires. Faire revivre un amour né il y a 74 ans a réchauffé nos cœurs. Jean Hugel l'a déclenché. C'est un magicien.

Amicales salutations de François Audouze