

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

[email : françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)

[blog : www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



C'est une grande surprise que ce **Clos des Meyssonniers Appellation Côtes du Rhône Contrôlée Jaboulet Vercherre 1945** en demi-bouteille dont j'ignorais l'existence et que nous avons bu lors d'une visite de ma cave.

Bulletin n° 429

Déjeuner au siège du champagne Salon pour le lancement du 1999, visite aux Champagnes Seloise, déjeuner au restaurant Hiramatsu à Paris, petit casse-croûte dans ma cave.

A chaque nouveau millésime prêt à être commercialisé, Didier Depond, président des champagnes Salon et Delamotte invite quelques amis [à Mesnil-sur-Oger](#) pour découvrir le nouvel enfant. Aujourd'hui nous sommes une dizaine à nous retrouver pour célébrer le Champagne Salon 1999 qui est seulement le 37ème millésime du siècle, car la stratégie de Salon a été de ne millésimer que les grands millésimes. C'est le dernier du 20ème siècle, puisqu'il n'y aura pas de Salon 2000. Dans la magnifique et moderne salle de dégustation, nous trinquons sur le **Champagne Delamotte sans année**, fait avec des vins de 2005 des trois communes Mesnil-sur-Oger, Cramant et Avize. Ce champagne est très agréable et je fais rire le sous-préfet invité en disant que c'est un champagne "de soif". Car ce champagne se boit avec un grand plaisir et une grande facilité. Je le trouve très pur.

Nous passons à table et sur le menu il y a ce titre : "entre privilégiés" sous un dessin très "années vingt". Cette réunion très informelle rassemble des amis de Didier de tous horizons ayant un point commun, l'amour du vin et l'amitié.

Le **Champagne Delamotte 2002** est un agréable champagne qui joue dans la cour des grands, mais qui ne représente pas un saut gustatif majeur par rapport au non millésimé dont j'avais apprécié la personnalité. Celui-ci est très bon, et satisferait plus d'un amateur. Il accompagne un marbré de canard et foie gras aux fruits secs, puis un risotto virtuel de homard et Saint-Jacques au citron vert. Nous goûtons ce champagne en trois verres différents qui montrent l'effet évident de la forme sur l'intensité gustative. Un

verre à vin assez banal freine le champagne. Certains préféreront le verre à vin assez haut et resserré sur ses bords, alors que je préfère le verre tulipe. Mais pour le 1999, le verre à vin sera de loin celui qui rend le champagne le plus expressif.

Si l'emphase n'accueille pas le 2002 autant qu'il le mériterait, il faut dire que nous attendons avec impatience le **Champagne Salon 1999**. Une chose est à noter : quand un millésime n'est pas encore à son avantage, Didier fait un petit couplet destiné à l'expliquer. Aujourd'hui, l'absence de commentaire d'introduction est le signe qu'il s'agit d'un grand. Ce qui frappe, c'est l'équilibre de ce champagne. Il est assis, solide, bien planté sur ses jambes. Il est fruité, il a des accents de pâtisserie, et n'a pratiquement aucun aspect citronné.

Sur la poularde de Bresse aux morilles l'accord est spectaculairement bon. J'en suis tout retourné. Didier nous dit que ce 1999 lui évoque le 1982 que je trouve pourtant plus romantique. Il m'évoque plutôt le 1988. Mais Didier a sans doute raison.

Nous continuons sur la viande avec un **Corton Grand Cru Clos des Cortons Faiveley Domaine Faiveley 2007** au nez incroyablement puissant et séducteur. Le vin a une couleur à la fois claire et grise, et en bouche il est remarquablement bon. Mais il ne trouve sa place ni avec la poularde ni avec le vieux comté. Il se boit avec plaisir et pour lui-même.

Pour la tarte tiède aux pamplemousses, Didier a prévu un vin surprise sans étiquette qui se boit en magnum. Il s'agit d'un Salon, cela ne pose pas trop de problème, et je n'ai pas le souvenir d'avoir bu cette année encore inconnue. Le suspense ne dure pas longtemps et j'ai bu ce millésime il y a moins d'un an. Il s'agit du **Champagne Salon 1971**. La couleur commence à s'ambler un peu, la bulle est d'une force impressionnante et le goût est extrêmement envahissant. C'est un champagne de quarante ans qui n'en paraît même pas vingt. Il est particulièrement bon. Il a des notes d'agrumes, de fumé, et sa longueur est extrême. Un très grand champagne.

Nous sommes fiers d'avoir porté le 1999 sur les fonts baptismaux et heureux d'avoir bu un 1971 d'un accomplissement qui justifie la légende Salon.

Peu après avoir quitté Didier Depond, je rends visite à Anselme Seloise, des **champagnes Jacques Seloise**, sur le chantier d'un hôtel qu'il va ouvrir dans quelques mois. Il s'agit du château de Bricout, une ancienne maison de champagne où Anselme Seloise et son épouse recevront des amateurs de vins. Je visite les jolies chambres, la future cuisine aux raffinements les plus modernes. Anselme me montre le logement du chef qui va bientôt rejoindre l'établissement et nous allons dans les chais où la récolte 2010 vieillit en fûts de chêne neufs dans une magnifique cave voûtée. Anselme me fait goûter le **Champagne V.O. Jacques Seloise sans année** fait de 2002, 2001 et 2000. J'aime beaucoup sa personnalité virile.

Le **Champagne rosé Jacques Seloise sans année** est agréable mais d'une façon générale je ne suis pas un grand fan des rosés. Il est fait de vins de multiples communes. Nous goûtons ensuite un **Champagne du Mesnil sur Oger Jacques Seloise 2003**. Il a le dosage que j'avais aimé et préféré lors d'une dégustation à l'aveugle aux caves Legrand de plusieurs dosages du même vin. Il est très classique, alors que mon chouchou le **Champagne Substance Jacques Seloise**, fait avec des vins entre 1986 et 2003 et dégorgé en février 2010 a un goût étrange et fumé que j'adore. C'est un très grand champagne, aux complexités extrêmes.

Anselme me fait goûter un vin inconnu, le **"il était une fois"** de **Jacques Seloise** qui est une sorte de vin doux fait avec des vins de 1995 à 1999. C'est étrange et diablement bon dans un registre doucereux élégant.

Anselme a de beaux projets en perspective avec cet hôtel à Avize où se prépareront de beaux accords mets et vins. Ses champagnes sont toujours un joli voyage dans des saveurs inhabituelles et typées.

Un déjeuner est prévu avec un ami expert en vins. Le lieu choisi est le **restaurant Hiramatsu**. Mon ami est arrivé avant moi et après m'avoir salué il s'écrie "oh, dans cette carte des vins intelligente, il y a de quoi boire !". Nous nous asseyons et il me dit : "c'est moi qui vous invite". Il est des démarrages plus tristes. Il relit la carte pour choisir un vin et me propose Salon 1988. Je sens la joie qu'il aurait de boire ce vin aussi

serait-ce peu opportun de lui dire au moment du choix que j'étais hier au siège du champagne Salon. Le choix est fait.

Le **Champagne Salon 1988** se présente avec une robe déjà légèrement ambrée. La bulle est très active, mais bien mesurée, et en bouche il y a un joli fumé. Il y a un peu de coings confits dans ce champagne, mais ce serait réducteur de s'en tenir à cela. Ce qui impressionne, c'est la précision et la longueur de ce vin noble. C'est vraiment un très grand champagne. Si je préfère le 1971 d'hier, c'est qu'il a été bu en magnum et qu'il avait le parfum de la rareté, car je connais le 1988 comme ma poche. Mon ami dira et il a probablement raison que c'est le plus beau 1988 qu'il ait bu.

On devrait dire et redire que le menu affaires d'Hiramatsu est "le" bon plan de la capitale. Le budget est plus que raisonnable, le service est impeccable et les cuissons sont idéales. On pourrait reprocher des portions qui sont plus calibrées pour des collégiennes japonaises que pour des sumos, mais en définitive, on s'en porte bien. Les asperges sont un peu complexes mais bonnes. La chair du turbot est exceptionnelle.

Mon conseil : surtout n'y allez pas, pour que je garde encore le secret de cette adresse.

Un ami danois vit à Las Vegas. Il est expert en vin. Un de ses amis danois est un pourvoyeur significatif de ma cave. Dans le périple qu'ils font ensemble auprès de vignerons français, il y a la place pour une visite de ma cave. J'apprends que mon fournisseur danois est un collectionneur, à titre personnel, aussi fou que moi. Je leur montre mes vins et ils peuvent sentir certaines bouteilles vides que j'ai gardées dont ces vins de Chypre qui ont encore un parfum entêtant, mêmes plusieurs années après avoir été bues et un whisky tourbé du 19ème siècle ouvert il y a cinq ans qui explose de tourbe comme un whisky nouveau-né.

Ma femme a préparé un foie gras, et sur l'excellente baguette de mon boulanger habituel, nous tartinons. Pendant la visite, j'avais pris en mains une demi-bouteille très ancienne au verre soufflé qui pourrait être du début du 19ème siècle. La bouteille est sans capsule et sans étiquette et le bouchon est noir, poussiéreux sur le dessus et hérissé comme la chevelure d'un punk. L'expert connaît beaucoup de choses, mais là, c'est impossible à trouver. Je lance : "on essaie ?" et sur une réponse positive j'ouvre la bouteille, pensant qu'il me faudrait sans doute ouvrir quelque autre vin du fait de l'incertitude sur le contenu. Le bouchon est court. Il est noir sur une toute petite partie et il est très souple sur le reste, confirmant un âge canonique dépassant vraisemblablement les 120 ans. Je porte mon nez sur le goulot de la bouteille ouverte et je pousse un "wow" avec un grand sourire. Le parfum de ce vin est tout simplement merveilleux. Je verse le vin dans les verres et l'or du liquide est profond. C'est un or flamboyant et noble.

Ceux qui goûtent avec moi ne sont pas des perdreaux de l'année. Ils ont un pedigree solide. L'ami lance : "sauternes" et à l'évidence c'est un sauternes. Et il poursuit en disant qu'un tel vin ne peut provenir que d'une année de grande puissance, voire une année exceptionnelle. Puisant dans mes souvenirs, je pense à 1893 qui est une année que j'adore, mais ce pourrait être plus vieux et mon fournisseur évoque 1847 l'année mythique que je n'ai jamais goûtée. Ce vin n'est sûrement pas Yquem et j'hésite entre Climens et Rayne-Vigneau. Lequel est-ce ? N'allons pas plus loin car notre divination n'aura pas de vérification possible. Ce qui compte, c'est l'absolue perfection du vin qui gardera son équilibre pendant tout le temps où nous grignotons le foie gras. J'ai bu le fond de la bouteille et il n'y avait que d'infimes parcelles de lie. Nommons-le pour mes archives : **Sauternes (Climens ou Rayne Vigneau) # 1893**.

Etre tombé sur une aussi bonne pioche m'étonne moi-même. Comme j'avais prévu une tarte aux pommes légère, je me suis promené dans les allées et je tombe (virtuellement seulement) sur une demi-bouteille de **Clos des Meyssonniers Appellation Côtes du Rhône Contrôlée Jaboulet Vercherre 1945**. La bouteille est magnifique, je n'ai jamais bu ce vin et je suis prêt à parier que ces deux danois n'ont jamais vu ou bu pareille bouteille. Je leur demande s'ils aimeraient boire ce vin et quand je sens que leur curiosité est éveillée, j'ouvre la bouteille. Le bouchon est impeccable, encore souple et sain. La couleur dans le verre est joyeuse. Il n'y a pas un gramme de tuilé dans ce rouge vif. Le nez est engageant et en bouche le vin est plus que plaisant. Il y a un peu d'acidité volatile et une légère poussière mais qui n'empêche pas de profiter d'un vin riche anobli par l'année 1945. Je dis qu'à l'aveugle j'aurais eu du mal à trouver qu'il s'agit d'un vin du Rhône et mon ami me dit : on sait immédiatement que ce n'est pas bordeaux et que ce n'est pas bourgogne. Donc le côté garigue du goût pousse naturellement vers le Rhône. J'aimerais bien avoir de ces

certitudes "naturelles". Le vin est très agréable et se marie bien à la délicieuse tarte aux pommes à la fine pâte d'amande. Nous constatons que le vin est en train de s'évanouir. La partie est-elle finie ? Eh bien non, car au lieu de glisser sur une pente descendante le vin se stabilise et redevient charmant.

Comme je suis heureux que nous ayons eu de bonnes surprises, je fouine ici et là et je fais sentir des bouteilles vides de muscats mis en bouteille en 1889. Et je prends en main un madère dont l'étiquette dit : **Madère vieux mis en bouteilles 1893**. Il est donc âgé de pas loin d'un siècle et demi, si le madère a été embouteillé avec quelques décennies de fût. La bouteille sent encore bon, alors qu'elle a été ouverte il y a plusieurs années. Fou comme je suis, je veux goûter le fond de liquide. Mes amis n'osent refuser. Étonnamment c'est encore du madère avec une longueur extrême et une belle complexité. Mais il y a quand même un sale goût poussiéreux qui me suivra pendant plusieurs heures.

Mes amis lavent les verres et les couverts et je range les reliefs de cette petite dinette. J'adore ouvrir ainsi des bouteilles mystérieuses, pour découvrir des goûts et des sensations nouvelles et inconnues.

Amicales salutations de François Audouze