

pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Ce **Moulin à Vent Grivelet Père & Fils 1959** a remarquablement vieilli, avec le charme d'un grand bourgogne.

Visite aux champagnes Pommery, dîner au restaurant coréen Gwon's Dining et plusieurs repas de vacances dans le sud.

En rangeant des notes et des photos, je me suis rendu compte que je n'ai pas inclus dans mes bulletins le récit d'une visite en avril 2011 au siège du champagne Pommery. Il faut impérativement réparer cette regrettable erreur.

Depuis déjà quelque temps Nathalie Vranken, propriétaire avec son mari Paul-François du groupe éponyme, m'avait proposé de venir déjeuner au **siège du champagne Pommery**. L'occasion se présente et je suis accueilli par Stanislas Thierry directeur du développement et par Thierry Gasco chef de cave et œnologue de la maison Pommery.

Nous visitons un ensemble immobilier assez surréaliste aux architectures audacieuses. Les structures métalliques en poutres rivetées et les briques donnent une image très industrielle à des halls intelligemment conservés et adaptés aux nécessités de processus modernes. La plus grande cuve de maturation en inox peut contenir l'équivalent de cinq cent mille bouteilles. C'est assez impressionnant. L'est encore plus la visite des caves aux galeries de près de deux kilomètres de long, qui, d'une façon très originale et très réussie, abritent une exposition d'art moderne monumental. Il faut dire qu'avec des salles de trente-cinq mètres de haut par endroit, les artistes peuvent voir grand. Buren a personnalisé de façon durable une galerie. C'est bien vu.

Dans l'espace de réception de la maison Pommery, l'art est aussi à l'honneur dans des salles marquées par le style des années trente où le bois aux belles envolées domine. C'est idéal pour accueillir des tableaux résolument modernes.

Comme il fait soif après la promenade, nous allons au bar du cercle où nous est servi à température idéale le **Champagne Pommery Cuvée Louise 1999**. La démonstration est convaincante car ce beau champagne gourmand a plus de longueur et de consistance que ce que j'imaginais. Il est sans histoire, champagne de soif que l'on boit avec envie. Des propos échangés en cave, il paraissait probable que

Nathalie Vranken ne participerait pas au déjeuner et ne nous rencontrerait qu'à l'apéritif. Quant à Paul-François Vranken, la chance de le voir à nos côtés était encore plus faible.

Lorsque le magnum de **Champagne Pommery Cuvée Louise 1989** est débouché, sa bulle éclate au moment où Nathalie, souriante et pimpante, nous rejoint. J'essaie de faire comprendre qu'il faudrait absolument boire le Pommery 1874 emblématique de la maison avant qu'il ne meure, mais si je suis têtu, j'ai trouvé mon maître, car Nathalie considère cette bouteille comme intouchable, puisque c'est la clef de voûte de sa maison.

Paul-François nous rejoint et j'aime son enthousiasme pour le 1989 qu'il apprécie de façon gourmande. C'est qu'il est particulièrement bon et je suis impressionné par la façon dont il claque en milieu de bouche. Il y a un coup de fouet gustatif du plus bel effet. C'est je crois le 1989 de Louise le meilleur que j'aie bu, ce qui montre l'effet bénéfique du stockage au domaine.

J'ai dans ma musette une munition pour le cas où. Quand je sens que Nathalie et Paul François pourraient rester déjeuner avec nous, je sors mon arme secrète, et bien sûr ce n'est pas cela qui a emporté la décision, mais il a un peu aidé. Nous passons dans la jolie salle à manger avec nos verres du 1989 qui devient de plus en plus brillant. C'est un beau champagne doré, aux évocations de fruits jaunes et de pâtisserie.

Le menu du cercle qui a changé en cours de route en fonction des vins ouverts est : Saint-Jacques et gambas, jus acidulé à la mandarine et à la pistache / joue de bœuf, fondue de raisins blonds, foie gras aux truffes / comté et tomme de Savoie / gâteau de riz de Liège.

Le Champagne Pommery Cuvée Louise magnum 1989 continue de montrer à table sa flexibilité gastronomique, trouvant un bel écho avec les gambas. Le **Champagne Diamant magnum 1985** se présente dans une belle bouteille biseautée évoquant les facettes du diamant. Il n'y a pas d'étiquette ce qui permet d'admirer le ciselé du flacon. Le vin est merveilleux. Sa couleur est blanche à côté du jaune très doré du 1989. Ce contraste est spectaculaire. Le champagne est merveilleux, montrant une noblesse remarquable. L'aisance du champagne est très nette. On pense aux vins de Guigal qui ont cette aisance qui est compatible avec une grande complexité. La joue de bœuf met en valeur l'aptitude du 1985 à briller à table. Mon arme secrète est le **Château Chalon Jean Bourdy 1934** qui est d'une année souvent considérée comme la meilleure du 20ème siècle. Et j'aime jeter un pont entre les vins jaunes anciens et les grands champagnes. Le lien se crée, mais c'est surtout avec le champagne suivant qu'une résonance va se créer.

Le **Champagne Pommery magnum 1959** arrive avec son habillage normal au lieu d'être sans étiquette. On sent que la bouteille a vécu et Thierry regrettera d'avoir pris cette bouteille qui a voyagé puis est revenue à son berceau. Il aurait préféré une bouteille restée en cave toute sa vie. Car le vin est poussiéreux. Mais dès que l'aération joue son rôle, le 1959 reprend son rang. C'est un grand Pommery. J'ai un palais fait aux très vieux Pommery. Celui-ci commence à entrer dans ce monde de délices. La main se tend entre le champagne et le Château Chalon sur le comté et surtout sur la tomme. Le 1934 est un des plus beaux Château Chalon de cette année que j'aie goûtés. Ce 1959 n'est pas aussi noble que le Diamant 1985, mais c'est un beau champagne d'un grand équilibre.

Je classerais dans ce déjeuner : **1 - Diamant 1985, 2 - Château Chalon 1934, 3 - Louise 1989, 4 - Pommery 1959**. Mais une mention spéciale ira au 1999 qui est vraiment un champagne de plaisir.

Le dessert est accompagné d'un **Late Harvest Porto Rozès 2007** jeune et claquant la langue, puis d'un **Porto Rozès de plus de quarante ans** au goût fruité comme un jeunot mais à l'assise et la profondeur d'un ancien.

Nous avons brassé des tas de projets dont un qui tient à cœur à Nathalie. Il s'agit des millésimes d'Or. L'idée est de mettre en valeur un patrimoine unique de vieux champagnes sur une haute gastronomie, comme je le fais dans mes dîners. Il y a des tonnes de belles pistes. Voilà qui va alimenter beaucoup de réflexions.

Reprendons maintenant le récit où nous l'avions laissé au bulletin 445, après le 50ème anniversaire du champagne Bollinger R.D. Avant d'arriver à la Tour Eiffel pour la verticale de Bollinger, j'avais appelé au

téléphone mon ami Tomo qui habite à proximité. Mais il était déjà en rendez-vous loin de chez lui. Il me demande ce que je fais le soir même. N'ayant rien de prévu, il me suggère que nous dinions ensemble avec un sommelier de ses amis qui va s'associer à son projet de restaurant qui prend forme. Tomo va choisir le lieu et apporter les vins, puisque je n'aurai pas le temps d'aller en chercher en cave. Lors du repas au Jules Verne, ayant appris que la journaliste japonaise écrit sur une des plus prestigieuses revue de vin et de gastronomie au Japon, j'ai pensé qu'elle pourrait donner un petit coup de pouce au projet de Tomo, aussi lui ai-je proposé de se joindre à nous pour un court moment avant qu'elle ne vole vers le Japon ce soir.

Nous nous retrouvons donc à quatre au **restaurant coréen Gwon's Dining** à la décoration minimaliste mais très claire. Tomo est un habitué du lieu. Il a apporté quatre vins mais aussi plusieurs cartons de verres Riedel pour bien goûter ses vins. Le patron et la patronne parlent un excellent français. Lui a un air malicieux. Nous aurons une profusion de plats plus épices les uns que les autres mais délicieux. Cette cuisine abondante est légère, simple, cohérente dans l'ordonnancement des plats comme seuls les asiatiques sont capables de les concevoir. De petites bourses sont croquantes à souhait, un tartare de bœuf aux tranches de pomme est délicieux, des seiches à l'ail cru emportent la gueule, un plat de bœuf au tofu essaie de l'imiter. Un plat de riz aux algues qui crûpe encore sur table est excellent. Un bouillon de bœuf est le bienvenu, suivi d'un alcool de riz qui parachève la satiété qu'apporte une glace aux haricots rouges. C'est excellent, simple, et donne envie de revenir.

Le **Champagne Jacquesson 1990** souffre d'apparaître après la journée Bollinger. L'écart est tellement grand que je ne peux pas l'apprécier comme il le mériterait. L'**Auxey-Duresses blanc domaine d'Auvenay 2000** a beau avoir été fait par Lalou Bize-Leroy, son acidité juvénile limite le plaisir de le boire.

En revanche, le **Moulin à Vent Grivelet Père & Fils 1959** est particulièrement intéressant. Sur la cuisine épicee, il s'arrondit et bien malin qui dirait qu'il s'agit d'un beaujolais. On pense à un bourgogne chaleureux, gouleyant et facile à vivre, avec une jolie longueur.

La vedette incontestée, c'est le **Chateauneuf-du-Pape Cuvée des Célestins Henri Bonneau 2001**. Comment ce sorcier qu'est Henri Bonneau, aux caves vieillottes où squattent des fûts surannés, arrive-t-il à faire des vins si précis et équilibrés ? Ce vin est d'un velouté rare et d'un charme extrême. Il se boit avec gourmandise et jouissance. Il convient parfaitement aux nourritures épiceées.

La journaliste est partie depuis bien longtemps alors que les plats se succèdent à l'envi. Tomo nous a gratifiés de vins originaux et intéressants. A charge de revanche.

De bon matin après le dîner coréen, direction le sud. Les six petits-enfants sont au complet, avec quatre sur six de leurs parents. De quoi agiter la maison de rires et de pleurs, de caprices et de tendresse. C'est le coup d'envoi des vacances, alors, ça s'arrose. Le lecteur assidu de ces bulletins sait que tout est prétexte à ouvrir de bons vins quand on est au bord de l'eau.

Le **Champagne Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle magnum sans année** montre par son bouchon qu'il a plus d'une dizaine d'années. Sa sérénité est spectaculaire. Ce qui frappe, avec la mémoire de la verticale de Bollinger, c'est que le Grand Siècle est féminin, floral, romantique, gracile, délicatement tactile, alors que le Bollinger est vineux, masculin et joue sur la richesse. Et nous sommes heureux de constater que ces deux conceptions se complètent au lieu de se combattre. Il y a la place pour deux. Les fleurs blanches, les évocations subtiles avec une longueur extrême sont un véritable bonheur et donnent bien le coup d'envoi d'un été qui sera chaud. La boutargue cette année est qualitativement meilleure que celle de l'an dernier, plus grasse, plus moelleuse, et s'accorde merveilleusement au champagne.

Un jour plus tard, mon gendre sait qu'il doit repartir le lendemain par le premier avion. On ne va pas le laisser partir comme cela. Aussi, c'est un **Champagne Henriot magnum 1996** qui est ouvert sur la boutargue mais aussi sur un foie gras qui se tartine sur des galettes à la châtaigne. Je suis frappé de voir à quel point le passage entre la boutargue et le foie gras aussi bien que l'inverse se font sans la moindre difficulté. Cela vient du fait que la boutargue est moelleuse et très peu salée. Le champagne est d'une grande pureté et il représente pour moi un champagne orthodoxe. Si l'on devait définir ce qu'est le champagne classique de grand niveau, ce serait celui-ci, car il est équilibré et ne cherche pas à éblouir en étant typé. Il est champagne, il l'assume, et le vit bien.

Quelques jours plus tard, nous avons la visite d'un couple d'amis dont je sais qu'ils ne sont pas intéressés par le vin. Ils en boivent, mais s'en soucient peu. Que faut-il ouvrir dans ces cas-là. Je choisis deux bouteilles. L'une est un rosé qu'un caviste vient de me donner il y a peu de jours en me disant : "essayez ça, vous m'en direz des nouvelles". L'autre est sans doute le cadeau d'un invité de passage.

L'Angueiroun Côtes de Provence rosé 2010 est une belle surprise. Si l'on imagine un rosé d'été par un lourd soleil, on ne peut rêver de mieux. Bien sûr, le vin est court, mais qui lui demanderait d'avoir de la longueur ? Il est pour moi ce que l'on peut souhaiter de mieux si l'on veut un rosé de soif, joyeux, fruité, sans chichi.

Sur la viande le **Château Sainte-Anne Bandol 1998** que je ne connais pas plus que le rosé est un vin de bonheur. Que demander de plus à un vin qui sent la garrigue, l'olive noire, l'anis et a une râpe idéale. Aussi bien mon ami que moi sommes ravis de ces deux vins et je me fais la réflexion suivante : si nous avions dû noter ces vins, nous aurions cherché toutes leurs insuffisances. Alors que par un beau soleil, sans obligation de résultat, nous avons joui de deux vins nature, simples, à la générosité suffisante pour que l'on passe un bon moment.

Un vendredi soir, mon fils arrive par le train et mon gendre arrive par l'avion. Gendre et fille ont loué une villa à moins d'un kilomètre de chez moi. La tentation est grande de les accueillir au champagne. Ce sera chez mon gendre. Les petites tartines sont déjà prêtes et les prélèvements se feront sur le stock de mon gendre. Le **champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1996** est une leçon de champagne. Dans un registre très classique, ce champagne se positionne à un niveau de grande qualité. On ne peut qu'aimer ce champagne rassurant, plaisant, facile à vivre mais racé. Sur des toasts à la tapenade, à la crème de sardine et sur des jambons aussi fins que des crêpes Suzette, c'est un régal.

Est-ce le mistral insistant, on ne sait, mais le niveau dans les verres baisse vite, et il faut vite doubler avec un **Champagne Dom Ruinart 1990**. Le saut qualitatif est sensible, ce qui n'enlève rien à la pertinence de l'Enchanteleur. Le vin est d'une précision extrême, avec des évocations de fleurs blanches et roses. Ce champagne est noble. Une crème de saumon tartinée lui plaît bien. C'est un grand champagne, expressif, buriné, ciselé, qui malgré sa puissance extrême, conserve le caractère floral d'un élégant romantisme. On sent qu'il a pris un peu de maturité, et ça lui va bien.

Mais une fois encore, le mistral, les conversations passionnées d'un début de vacances pour les nouveaux arrivants poussent à ouvrir autre chose. Nous savons que nous n'irons pas au bout d'un magnum, mais il n'y aura aucun mal à le finir demain. Le **Champagne Henriot magnum 1996** est un solide guerrier. Il n'a pas la finesse des deux précédents, mais il se place bien en bouche. Il est carré, solide, plaisant, mais une trace de liqueur de fruit entrave mon plaisir. Alors qu'il n'est pas trop dosé, on ressent la trace de la liqueur de dosage. Dans le calme du soir éreinté d'un insistant mistral, ce champagne est vraiment agréable à boire, complétant une brochette de grands champagnes.

Amicales salutations de François Audouze