

[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)



Ces champagnes Moët & Chandon ont été bus lors d'un dîner à l'hôtel Plaza, dont le 1911 qui fera l'objet d'une vente caritative.

Déjeuner au restaurant La Cagouille, séance du jury du prix Edmond de Rothschild, dîner chez des amis dans le sud, dîner dans un salon de l'hôtel Plaza avec le mythique champagne Moët & Chandon 1911.

Un jeune amateur de vins que j'ai connu par un forum est un passionné de champagnes. Vivant dans le Nord, il a parfois des occasions d'achat dont il me fait profiter. Nous devons nous retrouver à Paris et je choisis le **restaurant La Cagouille** car cela me donnera l'occasion de discuter avec **André Robert**, propriétaire des lieux, qui accueillera le prochain dîner de l'académie des vins anciens.

Arrivant en avance pour mettre au point ce dîner, André m'offre une coupe de **Champagne Henriot blanc de blancs** fort agréable. Nous bavardons et je grignote des crevettes grises dont le goût salé excite bien le champagne. Comme souvent en ce lieu, on trinque avec une table voisine d'habitues.

Julien arrive. J'ai apporté un **Champagne Cuvée des Princes de Venoge 1983** qui se présente dans une magnifique bouteille bleutée. Ce champagne me plaît énormément car il est à la charnière entre le champagne jeune et le champagne ancien. Sa tension, sa précision appartiennent aux champagnes jeunes alors que son doux et son équilibre qui gomme les aspérités appartiennent aux champagnes anciens.

Les coques dans leur jus sont une signature de l'établissement. Leur goût légèrement sucré convient idéalement au champagne. Pour les fines de claires, c'est un **Champagne Perrier Jouët 1989**, apporté par Julien, qui va convenir le mieux. Car ce champagne encore jeune est d'une grande rigueur qui n'exclut pas le charme. Il est délicieux et les huîtres lui conviennent bien, sans toutefois l'exciter.

Arrive alors pour chacun une assiette de pétoncles dont les coquilles supérieures cachent la chair des bivalves. Malgré l'absence de vue, j'ai l'intuition que c'est un vin rouge qui ira avec ce plat que je n'ai encore jamais goûté ici. André Robert nous apporte un **Bourgogne Pinot Noir J.F. Coche-Dury 2002** que nous découvrons à l'aveugle. Le nez me séduit immédiatement qui annonce un vin velouté. Et c'est vrai qu'il est délicieux, doux. L'accord avec les pétoncles est percutant.

Le cabillaud est particulièrement goûteux. Julien a apporté un **Champagne Piper Heidsieck Brut Extra des années 60** qui est définitivement un champagne ancien, avec un douxereux délicat et une rondeur qui développe sa complexité. C'est surtout avec les pommes de terre parfaites et leur sauce que le champagne se plait. Le repas se conclut de façon déraisonnable avec un moelleux au chocolat et le cognac maison qui est un **Cognac Frapin** qui titre 50,3°.

L'ambiance de ce restaurant est amicale et enjouée. A côté de notre table, un ex-candidat à la présidentielle 2012 déjeune sans que personne ne s'en soucie. André Robert est venu de nombreuses fois à notre table pour discuter et trinquer avec nous.

Je serais bien incapable de classer les trois champagnes qui ont des expressions de trois âges du champagne qui ont chacune leur intérêt. Ce fut un repas marqué par l'amitié.

La baronne Nadine de Rothschild remet chaque année deux prix qui couronnent des ouvrages sur le vin. Le jury se réunit dans une salle de réunion de l'immeuble de la **banque Rothschild**. Nous sommes en petit comité du fait des vacances scolaires et de nombreux votes ont été exprimés hors séance. Nous discutons des ouvrages en compétition qui seront primés dans un mois. Un buffet contrebalance les nourritures spirituelles. Le **Château Clarke 2005** est d'un très bel épanouissement.

Je découvre le **Champagne Barons de Rothschild** que je ne connaissais pas et qui s'accorde merveilleusement avec le brie délicieux produit sur les terres de notre hôtesse. Les discussions entre membres du jury, essentiellement des professionnels de l'écriture sur le vin, sont animées et passionnantes.

Dans le sud, chez des amis, l'apéritif débute par un **Champagne Mumm Cordon Rouge** qui est vite remplacé car il se boit bien, facilement et sans histoire, sur du Pata Negra et des tranches d'un imposant Brie de la Ferme des Trente Arpents que j'ai pris avec moi dans l'avion. Le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs magnum 1990** est mis en valeur par le précédent champagne. On mesure grâce à cette succession toute la richesse, les notes briochées et la longueur très plaisante. Un loup cuit au four et une tarte Tatin sont accompagnés avec délicatesse par ce beau champagne ainsi que par un **Château Larose-Trintaudon 2004** qui est fort plaisant à boire et d'une sympathique franchise. En cette fin d'octobre, l'été indien se déguste comme un grand vin.

Dans chaque région il y a des millésimes de légende dont on parle plus d'un siècle après. 1865 est légendaire pour les blancs du Jura, d'Alsace et de Bourgogne. 1911 est une année légendaire pour les champagnes. Lorsqu'il y a sept ou huit ans j'avais visité les caves de Moët & Chandon dont les alvéoles voûtées abritent de véritables trésors, j'avais noté l'abondance des bouteilles de 1911. Immédiatement un rêve m'a habité : boire l'une de ces bouteilles.

Daniel Lalonde, le nouveau président de Moët & Chandon a décidé de faire fort, très fort, peut-être trop fort, je ne suis pas juge. Profitant de l'année 2011, qui donne un siècle au fameux millésime, il a fait faire par **Benoît Gouez** le chef de cave une ponction majeure qui me chavire. Sur les probablement mille cinq cent bouteilles du stock de 1911, ce sont près de mille qui ont été ouvertes pour faire environ cent cinquante bouteilles de condition parfaite. L'idée que l'on a rejeté ou écarté tant de 1911 qui feraient les bonheurs de collectionneurs comme moi, qui savent lire entre les lignes les messages de ces témoignages légendaires de l'histoire du vin, me donne froid dans le dos. Mais l'heure n'est pas à se poser ce type de question, mais plutôt à se réjouir du privilège qui nous est fait. Car c'est un privilège.

Combinant communication et caritatif, Moët & Chandon a fait réaliser onze luxueux coffrets de six bouteilles de 1911 qui seront vendus aux enchères à la date du 11 novembre 2011 (en France le 10

novembre) aux quatre coins de la planète au profit de l'institut du cerveau et de la moelle épinière ou d'œuvres du pays d'accueil des enchères.

Une semaine avant la vente, Moët & Chandon organise un dîner d'une vingtaine de personnes au **Plaza Athénée Alain Ducasse**, qui regroupe des gens de presse, l'équipe de direction de Moët & Chandon, les représentants de la maison Artcurial qui fera la vente aux enchères en France et quelques collectionneurs de France ou d'ailleurs. Un jeune écossais est venu en kilt avec sa charmante épouse. Il collectionne surtout les champagnes. Daniel Lalonde venait de faire le même dîner promotionnel il y a peu à Shanghai en la présence de Scarlett Johansson, l'égérie de la marque. Son sourire gourmand quand il l'évoque est compréhensible.

Etant arrivé en avance, je rencontre au seuil de l'hôtel Michel Chasseuil, le célèbre collectionneur de vins. Nous sommes entraînés par Julie, de l'équipe Moët, au bar du Plaza où elle nous suggère un cocktail champagne framboise fort rafraîchissant. Il faut mettre tous les dogmes et purismes au vestiaire quand c'est une jolie femme, de surcroît d'une maison de champagne, qui vous le suggère. Je goûte une barrette de caviar fort bon, dont le Plaza fait par voie de presse la promotion. L'idée est astucieuse.

Gérard Mangeon le chef des sommeliers et des caves du groupe Ducasse nous accueille dans la cave de l'hôtel Plaza qui compte trente cinq mille bouteilles impeccablement rangées. Il a fait aménager une petite plateforme qui fait bar et qui se remonte au plafond lorsque les sommeliers doivent travailler en cave. Nous trinquons sur un **Champagne Moët & Chandon 2002** que je trouve de plus en plus plaisant. Il a vieilli sept ans en cave, ce qui est la durée la plus longue pour un millésime depuis les années 30. Daniel Lalonde nous explique les objectifs de la vente et le directeur de l'hôtel nous signale que l'hôtel a été ouvert en 1911. Il nous montre dans la cave un coffre fort qui imite celui d'une banque où figurent quelques flacons de ce millésime. Une bouteille de Moët 1911 y est déposée devant nous pour rejoindre et compléter ce trésor.

Nous nous rendons au salon Marie-Antoinette où une longue table regroupe tous les invités. Le menu réalisé par l'équipe d' **Alain Ducasse** est : langoustine rafraîchie, caviar / légumes et fruits / Saint-Jacques, céleri / homard, pommes de mer / volaille Albufera, tartufi di Alba / brioche, fruits confits. Le minimalisme des intitulés ne permet pas d'appréhender les complexités de plats absolument pertinents et délicieux. Plusieurs plats ont été sublimes.

Le **Champagne Moët & Chandon Grand Vintage 2002** est idéalement associé au bouillon de langoustine tiède qui accompagne la langoustine. La combinaison, étudiée avec Benoît Gouez, qui nous trace pour chaque champagne l'histoire du millésime, est absolument parfaite. Le 2002 a des aptitudes gastronomiques certaines.

Le **Champagne Moët & Chandon Grand Vintage Collection 1992** est nettement meilleur que celui bu récemment à Epernay pour le dîner des Grandes Tables du Monde. Il est cohérent, goûteux, mais ne crée pas d'émotions comparables à celles des autres.

Le **Champagne Moët & Chandon Grand Vintage Collection magnum 1985** est d'une autre trempe. C'est un très grand champagne. Celui-ci est un peu moins bon que le 1985 que j'ai bu il y a peu au château de Saran qui devait être d'un dégorgement nettement antérieur. Mais c'est un grand champagne qui profite de sa maturité décontractée. Les langoustines crues, plus que les cuites, créent un accord langoureux.

Le **Champagne Moët & Chandon Grand Vintage Collection magnum 1975** est magnifique et nous allons crescendo. Son parfum est enchanteur et en bouche, sa tension et sa rectitude qui n'exclut pas le charme en font un champagne de grand niveau. Le homard est délicieux et c'est la sauce qui propulse le 1975 à des hauteurs himalayennes.

Le **Champagne Moët & Chandon Grand Vintage Collection magnum 1964** fait changer de monde. Après ces champagnes très jeunes encore, le 1964 décline des subtilités et des complexités que seuls les champagnes anciens peuvent avoir. J'adore ce monde de saveurs où tous les fruits peuvent se retrouver. La volaille est absolument exquise et la truffe blanche embaume la pièce.

Nous nous levons de table pour aller goûter le **Champagne Moët & Chandon Grand Vintage Collection 1911**. La bulle a quasiment disparu mais le pétillant est là. Et mon rêve s'accomplit et se réalise au-delà de mes espérances. Ce champagne est parfait et joue avec une insolente facilité. Tout en lui est intégré, dosé, sans que la moindre composante ne donne l'impression d'une exagération. C'est Fred Astaire quand il danse, Pavarotti quand il chante, Cézanne quand il peint. On est bien avec ce champagne là, discret, policé, et extrêmement présent, iodlant ses complexités.

Nous retournons à table pour le dessert accompagné du **Champagne Moët & Chandon Grand Vintage Collection dry 1952**. Ne le dites à personne, c'est celui-ci que j'ai préféré. Car il a sa bulle altière et vivace, et la complexité du 1911 avec un son plus fort. Doucereux il est subtil et gai.

Je quitte rapidement cette sympathique assemblée car demain je dois être à 9 heures à la Romanée Conti. On ne peut que remercier Moët & Chandon de l'honneur qui nous est fait de nous associer par ce dîner à l'événement dont les 1911 seront le cœur.

Moët & Chandon fera une bonne œuvre et fera plaisir à onze collectionneurs du monde entier. Serai-je un de ceux-là ? L'avenir le dira.

Amicales salutations de François Audouze