



wine-dinners

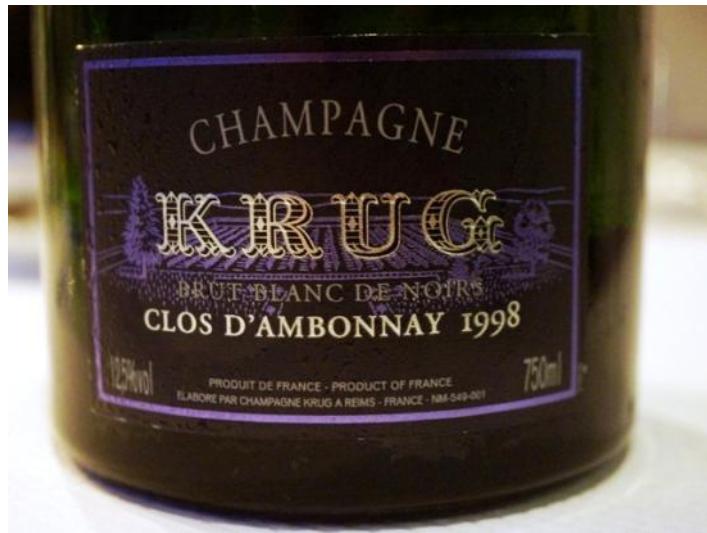
7 mai 13

Bulletin 538 – François Audouze - 1

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 ne sera pas souvent que je boirai le **Champagne Krug Clos d'Ambronay 1998** mais je suis content d'avoir pu l'aimer sans être influencé par le prestige de son nom.

Dîner en famille, dîner au restaurant d'Arnaud Lallement avec un Lafite 1947 stratosphérique, dîner à quatre mains avec deux chefs totalisant cinq étoiles au restaurant les Crayères, dîner à la maison.

Mon fils vient de Miami pour quelques jours. Sa venue est une fête. Sa mère a préparé un cuisseau de porcelet farci aux herbes et pommes de terre râties en robe des champs. J'ai prélevé un rouge en cave mais il est encore trop frais. Aussi, pour patienter, c'est avec un **Champagne Salon 1982** que nous allons trinquer. Le bouchon résiste de façon incroyable. Usant d'une pince à crabe, j'essaie de le faire monter, mais on dirait que la dépression d'air l'empêche de sortir. Après plusieurs minutes, j'arrive à l'extraire et le pschitt est moyen.

Dans les verres la couleur est délicatement ambrée et la bulle est active. Ce Salon est l'expression absolue du champagne raffiné. Le nez est fort, pénétrant, et la bouche évoque les fruits compotés. Le caractère vineux du champagne est présent et sa longueur est inextinguible. Il est presque insaisissable et indescriptible. Mon fils me dit qu'il le préfère au Clos du Mesnil Krug de la même année. Je n'avais pas pensé à faire cette comparaison mais je comprends qu'il puisse la faire, car ce vin énigmatique est séducteur et troublant. Les deux champagnes étant très différents, je ne me prononcerai pas, jouissant de la présence glorieuse du Salon. La seule chose que je dirai, c'est que 1982 est une année romantique et raffinée, sans doute une des plus belles de Salon avec 1966 et 1988.

Pour attendre que le vin rouge ouvert juste avant le repas ne s'ébroue, nous n'avons à grignoter qu'un camembert un peu jeune ou un Brillat-Savarin truffé. Il faut absolument ignorer le deuxième et le camembert ne réagit pas si bien que cela. Nous nous rendons compte que c'est avec du pain et un délicieux beurre Bordier que l'association est la meilleure.

Pour la viande, c'est un **Château Bel-Air Marquis d'Aligre Margaux 1966** qui a été prélevé dans la cave, lorsque mon fils m'y a accompagné. Le bouchon s'était brisé en de nombreux morceaux. Le vin est presque noir, lourd, et comme il n'est pas encore épanoui dans nos verres, il est imprécis. Il faudra de longues minutes avant qu'il n'atteigne la grâce que nous attendons. S'il est agréablement velouté, fort, tannique, avec des évocations de fruits noirs, je dois dire que je suis resté un peu sur ma faim car j'attendais mieux de ce vin. C'est certainement un problème de bouteille ou de stockage avant que je ne l'acquière, car il nous a montré que le potentiel est là. Ce vin riche aurait encore de belles choses à dire. A essayer de nouveau.

Ça fait tout drôle de quitter cet hiver interminable. Nous arrivons à **l'Assiette Champenoise** par un chaud soleil. **Arnaud Lallement** bavarde avec des amis et je leur montre ma méthode d'ouverture des vins en la pratiquant sur les deux bouteilles que j'ai apportées. Mon fils nous rejoint et sur la terrasse de notre chambre nous buvons un **Champagne Krug Grande Cuvée en demi-bouteille** gentiment offert par l'hôtel. L'acidité est agréable, le vin est très équilibré. C'est bien agréable de le boire sous un soleil de printemps.

Nous allons ensuite sur la terrasse du bar pour continuer avec du **Champagne Krug Grande Cuvée** en bouteille cette fois pour attendre nos convives. Auparavant, j'avais mis au point avec Arnaud Lallement les deux plats qui accompagneront mes vins. Virginie et Olivier Krug nous rejoignent. Le Krug Grande Cuvée, comme par hasard, devient encore meilleur quand Olivier est là, le dernier verre étant génial, ce qui tendrait à prouver que ce champagne s'améliore quand on en abuse. Je plaisante bien sûr.

Le menu préparé par Arnaud Lallement a des intitulés minimalistes mais une qualité maximale : asperges / Saint-Jacques / foie gras, tartine / homard bleu / pigeonneau / agneau / fromages / agrumes / 100% chocolat. Cela tranche avec les intitulés à rallonge où l'on vous indique le nom du fournisseur de beurre, de sel, de produits de la pêche, ainsi que la liste complète des épices utilisées.

L'un des sommeliers nous sert un champagne dont la bouteille est cachée par une serviette et je suis stupéfait de son excellence. Il est immensément raffiné, noble, subtil, délicat, tout en ayant une force contenue. Quel est-il ? Il ne peut pas s'agir du Clos du Mesnil, c'est évident, et je n'ai pas de piste pour reconnaître Krug. Or je vois mal Olivier commandant un autre champagne que le sien. Je n'avais pas pensé un seul instant à la réponse qui est évidente une fois que l'on sait : **Champagne Krug Brut blanc de noirs Clos d'Ambonnay 1998**. J'ai très peu d'expérience de ce champagne aux prix stratosphériques et j'étais resté sur ma faim, mais là, je dois dire que je suis conquis par la qualité exceptionnelle de ce champagne. Et je suis encore plus content d'avoir été impressionné sans savoir son nom.

Le champagne qui suit a des touches de couleur rosées discrètes ce qui pousse vers un champagne rosé, mais seule la vue y conduit, car en bouche le champagne très expressif a tout d'un blanc. J'avoue que je suis là aussi très impressionné par la qualité de ce **Champagne Krug Brut Rosé sans année**, beaucoup plus brillant et subtil que lors d'expériences précédentes. Il se confirmerait donc sur les trois champagnes qu'ils sont nettement meilleurs quand Olivier est là. Ou est-ce quand Virginie est là ? C'est difficile de le savoir. Toujours est-il que ces trois champagnes sont de première grandeur, l'Ambonnay se plaçant dans la catégorie des très, très grands champagnes.

A l'ouverture, le **Château Latour 1934** avait un nez moins pur que le deuxième rouge. Lorsqu'on me sert, je ne suis pas très satisfait du nez, mais en bouche, c'est tout autre chose. Le vin est opulent, suave, velouté, bien charpenté. Arnaud Lallement à qui j'ai demandé qu'il goûte mes vins est conquis par ce Latour. Même si mes propos ont été plus sévères que ce qu'ils devraient être, même si je suis heureux qu'il se soit bien comporté, je n'ai pas eu le plaisir que j'attendais de ce grand vin. Autour de moi, on n'est pas de cet avis.

Ma réserve s'explique car le **Château Lafite-Rothschild 1947** est d'une perfection himalayenne. Ce vin a une couleur d'un rouge sang. Son parfum est plus envoûtant que le plus sensuel des parfums. Lorsque j'ai ouvert la bouteille vers 17 heures, j'aurais volontiers sauté de joie tant je touchais à la perfection la plus absolue des arômes d'un vin. En bouche, je ne crois pas qu'il serait possible de

trouver bordeaux plus extraordinaire. J'ai souvent bu Lafite 1947 et celui-ci me semble à cent coudées au dessus des autres. Il a tout pour lui. C'est presque insolent tant il est sans le moindre défaut. Inutile de dire que mon petit nuage plane au firmament de l'absolu du vin. Un tel vin pousse à demander "là haut" que le temps s'arrête et que l'on jouisse pour toujours de cette irréelle séduction, de cet accomplissement. Ce soir, avec ce vin, j'ai atteint mon nirvana gustatif. J'en tremble encore en l'écrivant. Les dernières gouttes, lourdes, de longueur infinie, sont un moment de méditation.

La suite du repas s'est accompagnée d'un Champagne Krug Grande Cuvée, mais j'étais encore dans mon rêve, celui de la grâce infinie de ce Lafite.

La cuisine d'Arnaud Lallement est d'un grand raffinement. J'ai eu du mal à comprendre le foie gras et sa tartine, car le goût du plat valse dans trop de directions. Mais pour tous les autres plats, c'est un festival de saveurs exactes, dosées et pertinentes. C'est de la très grande cuisine.

Ajoutons à cela un service impeccable, attentionné et intelligent, et l'on a la recette du succès. Ce qui frappe au niveau de l'hôtellerie, c'est la recherche de la qualité absolue. Tout est pensé, pour n'offrir que le meilleur.

Que reste-t-il de cette halte rémoise ? Un gigantesque Lafite 1947, un exceptionnel Clos d'Ambonnay 1998, une cuisine de haute qualité et l'amitié d'Olivier, Virginie et Arnaud. Ça fait beaucoup ! Vive le printemps !

Chaque mois au **restaurant de l'hôtel Les Crayères** à Reims, se tient un dîner à quatre mains et ce soir, cinq étoiles. **Philippe Mille**, le chef doublement étoilé du lieu invite un chef trois étoiles à composer un menu partagé. Ce soir c'est **Jean-Georges Klein** de l'Arnsbourg. Le lundi étant un jour de fermeture de la cuisine de l'hôtel, les participants présents ne viennent que pour cet événement. La maison Ruinart est venue en force.

Par un beau soleil couchant, devant le grand parc qui s'étend à nos pieds nous prenons l'apéritif avec un **Champagne Ruinart Blanc de Blancs brut sans année** qui a du mal à me communiquer une émotion après les champagnes de la veille dont l'iconique Ambonnay. Ce n'est pas le champagne qui est à critiquer, c'est mon palais qui n'est pas réceptif.

Dans la belle salle à manger nous avons la chance, ma femme et moi d'être assis aux côtés de Laurent et Florence Gardinier, propriétaires des lieux et de Jean Miot, brillant et truculent observateur des mœurs du temps.

Le menu "**partition à quatre mains**" est : tel un Tacos, la langoustine, le caviar et sa garniture, par Jean-Georges Klein / dos de sole de l'île d'Yeu à la livèche, huîtres spéciales Vollet n° 4 tiédies au champagne par Philippe Mille / canard croisé de Mme Burgaud rôti à la fièvre de tonka, asperge verte gratinée au pralin de morilles par Philippe Mille / fraises, pistache, yuzu, betterave crapaudine par Jean-Georges Klein.

Le plat de langoustine plante le décor. C'est un plat de trois étoiles. D'une rare subtilité, goûteux et original il est accompagné par le **Champagne Dom Ruinart magnum 2002**. Présenté dans des verres conçus par **Philippe Jamesse**, chef sommelier des Crayères, il exhale une profusion d'arômes comme aucun autre verre ne le ferait. Ce champagne est grand, très grand tel qu'il est là, marquant un saut qualitatif impressionnant après le Ruinart. C'est un très grand champagne et un très grand 2002.

Le plat de sole est merveilleux. L'association avec la livèche est magique, créant des émotions fascinantes. Deux visions vont s'opposer. Pour les deux femmes de la table, les huîtres sont un intermède agréable dans le déroulement du plat. Mon optique est différente : pensant aux accords mets et vins, j'aurais volontiers oublié les huîtres, car je préférerais m'imprégnier continument de la sole fourrée et de la livèche, pour atteindre une plénitude créée par la répétition prégnante des saveurs. Le **Champagne "Minéral" extra-brut blanc de blancs Agrapart 2006** est un champagne de haute tension. Il est noble, guerrier, d'une personnalité conquérante. Curieusement, un verre plus

petit freine un peu ses arômes, mais le champagne a une telle ressource qu'il s'en sort très bien. L'accord avec la sole est pertinent, mais moins naturel que l'accord précédent.

Lorsque Philippe Mille est venu à notre table bavarder avec son associé d'un jour, je lui ai dit que la cassolette à la fève de tonka est tellement forte qu'elle écrase un peu le canard très subtil et lui vole la vedette. Mais le plat tel qu'il a été présenté est un très beau plat, les asperges étant divinement cuites et croquantes à souhait. Le **Champagne "Vénus" brut nature blanc de blancs Agrapart 2006** est un peu moins claquant que le "Minéral", mais il crée un accord plus adapté au joli plat de Philippe Mille. C'est un champagne de belle tension, qui cause.

Le dessert conçu par Jean-Georges Klein a été réalisé par un jeune chef pâtissier des Crayères de seulement 22 ans, qui a gagné des concours à des âges où l'on est normalement sur les bancs de l'école. C'est, à mon sens, le plus grand plat de ce repas. Car on est face à une sublimation de la betterave, à un niveau insoupçonnable. Le **Champagne Ruinart rosé sans année** est un compagnon naturel de ce plat, agréable sans nous pâmer.

Lorsque j'avais profité d'une cuisine à quatre mains au Petit Verdot où l'invité était Davide Bisetto, je n'avais pas cherché à savoir quel était l'auteur de chaque plat. Ici il était impossible de l'ignorer puisque c'est écrit sur le menu. Je me demande si je ne préfèrerais pas une cuisine dont chaque plat serait un travail commun. La recette initiale serait celle d'un chef, mais revisitée avec son compère. Je ne sais pas si c'est possible, mais ce pourrait être intéressant. Ce fut d'ailleurs fait pour le dessert, le jeune pâtissier œuvrant sur une recette de Jean-Georges Klein.

Le menu de ce soir fut d'une très haute qualité, les exécutions étant parfaites. Je classerais dans l'ordre de mes préférences, sans me soucier de qui l'a fait, car je respecte le talent des deux chefs : le dessert à la betterave, la sole à la livèche, la langoustine et le canard.

Les accords ont été pertinents, sans toutefois, sauf le premier, créer l'émotion qui résulte d'un accord parfait. Les champagnes sont bons et c'est un grand plaisir de voir que le champagne Agrapart soit associé à ces agapes. Pascal Agrapart était présent, ce qui donné le plaisir de bavarder avec lui comme nous l'avions fait lors d'une réunion des rencontres Henri Jayer.

Le service est impeccable, mais il faudra corriger la désagréable impression qu'il n'y a pas assez de bouteilles à servir pour l'ensemble des convives. Il vaut mieux gérer l'opulence que la pénurie. C'est d'ailleurs uniquement une question de service, car la générosité des vigneron présents les a poussés à faire sauter des bouchons dans le calme d'une nuit de printemps sous le péristyle du château où s'élevaient des volutes de fumées de cigarettes et de cigarettes.

Cette expérience est incontestablement une grande réussite et on ne peut que féliciter Hervé Fort et Philippe Mille d'en avoir eu l'initiative. Les deux chefs étaient épanouis, heureux de travailler ensemble. C'est la cuisine française qui sort grandi de l'addition de tels talents. Vive les partitions à quatre mains !

Deux jours plus tard, avec mon fils, j'ouvre un **Champagne "Minéral" extra-brut blanc de blancs Agrapart 2005** qui a été dégorgé en décembre 2011, alors que le 2006 a été dégorgé en janvier 2013. L'écart est spectaculaire. Le 2005 est beaucoup plus épanoui, généreux, riche d'expression. Je pense que le temps entre le dégorgement et le jour où le champagne est ouvert joue un rôle majeur. Ce champagne d'un équilibre fou est beaucoup plus gastronomique. Un accomplissement de première grandeur. Bravo !

Amicales salutations de François Audouze