

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



Jolies couleurs de **champagnes Cristal Roederer** bus lors du dîner à l'invitation de cette grande maison de champagne.

Visite, déjeuner et dîner à la maison de champagne Louis Roederer, dîner à quatre mains avec deux grands chefs au restaurant de l'école Ferrandi, déjeuner au restaurant Michel Rostang.

La **maison de champagne Louis Roederer** reçoit quelques clients importants et m'a incorporé à ce groupe. Ayant mal lu la lettre d'invitation, c'est avec plus d'une heure de retard que je me joins à eux. D'aimables hôtesses m'aident à retrouver mon groupe de visite avec une gentillesse évidente.

La visite des caves est terminée mais j'ai le temps de voir les chaînes d'embouteillages du Brut Premier. **Jean-Baptiste Lécaillon**, DGA et chef de caves nous propose de faire une mini-verticale de vins tranquilles qui proviennent des parcelles du Cristal Roederer. Ces vins vieillissent en foudres et serviront soit au Cristal, soit à enrichir le Brut Premier, car il sont une sorte de bibliothèque du Cristal.

Le **Vin tranquille Cristal Roederer 2012** nous est apporté dans une bouteille, car il est prélevé non pas dans une cuve en bois mais dans une cuve en inox. Ce vin est à 60 % pinot noir et 40% chardonnay. Il a un nez de miel et évoque aussi le pamplemousse. Il est très vert, très citron vert et offre beaucoup de matière. Le final est celui d'un bonbon acidulé. Il est caractérisé par son acidité et son fruit vert. Jean-Baptiste Lécaillon est très fier de son 2012.

Le **Vin tranquille Cristal Roederer 2011**, comme les suivants, est prélevé d'un fût bois. Il est plus buvable, un peu laiteux, évoquant la crème de lait. Il a une belle acidité et une belle matière. Ce qui me frappe, c'est la continuité entre les deux vins, même si leurs personnalités sont distinctes.

Le **Vin tranquille Cristal Roederer 2009** est d'une belle acidité, avec cette même continuité. Il est toujours bonbon acidulé, mais il est plus vineux. Il est plus massif, un peu fermé et ne demande qu'à s'ouvrir.

Le **Vin tranquille Cristal Roederer 2008** a beaucoup moins d'acidité. Il est plus fruité. Il a une belle longueur. Je le trouve très beau. Il est droit et précis.

Le **Vin tranquille Cristal Roederer 2007** a un nez qui m'évoque la liqueur de framboise que l'on retrouve dans les bourgognes anciens. C'est le premier qui soit très paisible. Il est raffiné. Il évoque les fruits rouges et le végétal. Il est élégant et plaisant.

Le **Vin tranquille Cristal Roederer 2006** est plus massif, plus solide mais aussi plus passe-partout. Son côté rassurant bride l'émotion.

Le **Vin tranquille Cristal Roederer 2005** est élégant et raffiné. Il est magnifique. J'adore son fruit doré très joli. Lorsque je dis que son final évoque le roudoudou que l'on lèche, beaucoup ne connaissent pas ce coquillage rempli d'une pâte de fruit solide comme celle d'une sucette. Seule, la jolie hôtesses qui nous guide est frappée par la pertinence de cette comparaison, car ce 2005 "est" vraiment roudoudou ! Nous en rions tous.

Le **Vin tranquille Cristal Roederer 2002** est solide, carré, accompli. C'est un très grand vin. Je sens la noisette. Il est très frais, long, superbe.

Le **Vin tranquille Cristal Roederer 2000** a une belle acidité. Je ressens l'ananas et les fruits exotiques. Le final est un peu court, mais c'est un vin charmant, car il "cause".

Cette dégustation des vins tranquilles qui seront utilisés pour garder la mémoire du goût du Cristal, pour faire les futurs Cristal et pour enrichir des Louis Roederer est extrêmement intéressante, car nous suivons l'évolution de l'âme de Cristal Roederer.

Nous nous rendons dans la demeure de **Frédéric Rouzaud** pour déjeuner avec lui. Cette demeure date des années 1860 et Frédéric y a vécu dès l'âge de trois mois. Les souvenirs familiaux abondent, puisque Frédéric est de la sixième génération de cette maison familiale. La décoration est très bourgeoise raffinée du milieu du 19ème siècle. Il n'y a aucune faute de goût.

Dans le beau salon, nous goûtons le **Champagne Louis Roederer Brut Premier magnum dégorgé en 2006**. La dégustation des vins tranquilles assez austères a préparé notre palais au charme de ce vin. Il s'étale voluptueusement dans notre bouche. Il est très plaisant à boire, de belle maturité.

Nous passons à table et Frédéric Rouzaud avait prévu que nous ferions un pique-nique informel dans le jardin. Mais le ciel ne l'avait pas prévu. Des brochettes de crevettes et coquilles Saint-Jacques accompagnent un **Clos Mireille domaine d'Ott 2011**. Ce vin a un nez très vert. C'est un bambin qui est mis en valeur par les champagnes qui précédent. Il a une belle tension et une minéralité sensible.

Le **Château de Pez 2000** est très tannique. Il a le côté carré des vins de 2000. S'il est plaisant, s'il remplit bien la bouche, il manque quand même un peu de complexité. Il est très probable qu'il l'obtiendra avec quelques années de plus.

Frédéric Rouzaud voulait que nous prenions le dessert avec un porto d'une des propriétés de son groupe, mais contre tout savoir-vivre j'ai suggéré que nous revenions au champagne pour ne pas handicaper la suite de notre programme. Et j'ai bien fait d'être impertinent, car le **Champagne Louis Roederer rosé 2007** à la couleur élégante de rose pâle est agréable et délicat et accompagne le dessert avec une pertinence absolue.

Après ce déjeuner qui se voulait sur l'herbe mais fut indoor, nous avons visité un pressoir et des vignes pour mieux connaître la recherche d'excellence de la maison Roederer dans les moindres détails. Rejoignant notre hôtel, je suis tombé dans les bras de Morphée car un grand dîner nous attend.

Le dîner se tient au même endroit que le déjeuner et c'est Jean-Baptiste Lécaillon qui nous reçoit.

L'apéritif se construit autour du **Champagne Cristal Roederer magnum 2002** qui a une belle matière et un final un peu court. Le vin me semble un peu épais et on sent qu'il appelle des mets. Il est peut-être dans une phase ingrate.

Nous passons à table. Le **Champagne Cristal Roederer 1996** est géant. Ça, c'est du champagne. Il a une fraîcheur et une jeunesse extrêmes et ce qui me frappe, c'est sa vivacité. Comme la bouteille s'assèche très vite, le deuxième Champagne Cristal Roederer 1996 est l'opposé du premier. Il est plus consensuel, plus assis, moins tendu. Bien évidemment, c'est le premier que je préfère du fait de sa vivacité. Mais comme le dit à juste titre Jean-Baptiste, c'est probablement le second qui est le plus gastronomique. Le homard dont la chair est délicieuse est un peu assoupi par une purée qui eût gagné à être dissociée du crustacé. Le risotto du chef est diabolique pour mettre en valeur les vins.

Le **Champagne Cristal Roederer 1993** est la délicatesse incarnée. Sur un veau aux morilles il crée un accord d'une sensibilité à se pâmer. C'est un accord de première grandeur et le champagne dans cette fragilité superbe est d'un charme infini.

Le **Champagne Cristal Roederer 1995** entraîne ce commentaire d'un des convives : "ça sent le printemps" et Jean-Baptiste adore ce compliment. C'est un champagne superbe, avec beaucoup de fruits blancs et de fleurs. Il est assez vineux. A côté de lui, le 1993 paraît plus calme.

Le **Champagne Cristal Roederer rosé 1995** a une couleur d'un rose tellement pâle qu'on doutera qu'il s'agisse d'un rosé. Et le doute continue en bouche puisqu'il est plus champagne que champagne rosé. C'est un vin fascinant qui est magique, insaisissable et intemporel.

Si je devais classer les vins de ce dîner, ce serait le **1995 rosé**, le **1993**, le **1995** et le **1996**. C'est donc un classement qui ne correspond pas à la hiérarchie des millésimes. Mais Cristal Roederer a tant de ressources qu'il aime brouiller les pistes.

Nous avons bénéficié d'un accueil remarquable et généreux. Après une journée aussi riche, Cristal Roederer garde pour moi encore beaucoup de mystères. Il va falloir que je revienne, pour en savoir un peu plus sur ce champagne diablement attachant.

Atteignant l'hôtel à Reims après la belle soirée Roederer, je trouve un mail de Jean-Philippe qui me dit : "*Alexandre Couillon, le nouveau 2 étoiles de Noirmoutier, est à Paris demain pour un dîner à 4 mains avec Nicolas Masse (1 étoile aux Sources de Caudalie)*". Il me propose d'y aller avec lui. Sans réfléchir, je dis oui.

Il joint le menu proposé ainsi rédigé : Amuse-bouches : couteaux de mer, saveurs de soupe de poisson de roche (NM) - - crème glacée aux petits pois, fraise (AC) / Entrée : tartare de bar aux épices douces, sorbet de poivrons rouges grillés, raviole de betterave (NM) - - grosses asperges verte française, crème de moule, salicorne et ail des ours (AC) / Poisson : dos de cabillaud en feuille végétale, asperge blanche des landes viennoise, jus chlorophylle (NM) - - lieu jaune de ligne basse température, crème de poivrons rouge râpé de choux fleur (AC) / Viandes : poitrine de pigeon en peau d'artichauts blanc, agria fondantes aux abattis, jus à la cardamome (NM) - - suprêmes de volaille fermière jaunes, melon et poireau grillé, lait d'étrille (AC) / dessert : au printemps de saveurs des douceurs : pistache, fruits rouges, coco, chocolat.

Il est évident que cela a influencé ma décision. Le lieu du rendez-vous est le **restaurant "Le Premier" de l'école Ferrandi**, la prestigieuse école française de gastronomie qui forme de futurs chefs du monde entier. L'invitation est lancée par les départements "développement international" et "restauration et Arts de la Table". Le menu est signé et réalisé par **Alexandre Couillon** de La Marine à Noirmoutier et par **Nicolas Masse** de La Grand'Vigne du château Smith Haut-Lafitte.

Les plats sont réalisés par les étudiants internationaux, encadrés par leurs chefs formateurs, sur les conseils des deux chefs invités. Le service est assuré par les étudiants BTS restauration et arts de la table.

Lorsqu'on entre à l'école, on est face à une architecture froide, où l'idée que l'on puisse faire du beau a été limée par les contraintes budgétaires. La salle à manger est passe-partout mais on note que les tables ont des nappes, ce qui, à l'évidence, fait partie de la formation des jeunes serveurs. Le jeune garçon et la jeune fille qui nous ont servis ont fait un travail digne d'éloges.

La carte des vins du lieu est très chiche. Il est probable que des vignerons seraient heureux de sponsoriser l'enrichissement de cette carte. En attendant la charmante blogueuse que Jean-Philippe avait conviée, nous buvons un **Champagne Taittinger Brut sans année** bien agréable à boire et sans histoire. La surprise est que chacun n'a droit qu'à l'un des deux plats proposés pour chaque étape. Et l'école suggère que le nombre de plats commandés de chaque branche de l'alternative soit le même à chaque table, car les jeunes chefs feront strictement le même nombre d'assiettes de chaque plat. Trois n'est pas divisible par deux aussi nous décidons de commander quatre repas, soit deux plats de chaque chef que nous partagerons au gré de nos envies.

Les plats que j'ai aimés, sans chercher à savoir qui les a faits sont le couteau, particulièrement goûteux, le tartare de bar et aussi les asperges vertes, le lieu jaune et le pigeon. L'exécution de ces plats par les élèves a été de grande qualité. Le **Beaune blanc Bouchard Père & Fils 2005** au nez puissant et fort goûteux et très imprégnant en bouche a remarquablement suivi le repas, y compris le pigeon !

Mais l'important de ce repas, c'est le travail en commun. Deux chefs étoilés sont venus pour motiver des étudiants de tous les pays. Ils ont poussé les élèves à se dépasser, mais aussi les chefs instructeurs. C'est cette ambiance de générosité (Alexandre s'était levé à quatre heures le matin même pour venir de Noirmoutier), d'émulation et de gentillesse qui fait la valeur de cette expérience. Jean-Philippe a retrouvé beaucoup de blogueurs de la gastronomie avec lesquels nous avons bavardé assez tard. Décidément, les expériences de dîners à quatre mains, et ici plus de quatre puisqu'il y a les élèves, sont de belles aventures humaines. Bravo à l'école Ferrandi qui porte très haut les valeurs de l'art culinaire et de la gastronomie.

Je propose à un ami de déjeuner pour papoter. Nous nous retrouvons au **restaurant Michel Rostang**. Les suggestions sont toujours tentantes mais nous nous en tenons aux alléchantes propositions du menu du déjeuner au budget hollandien, c'est-à-dire normal. Ce sera asperges vertes et maquereau mariné, coulis de poivron rouge et agrumes confits pour l'entrée et épaule de cochon de lait confite au beurre, grenaille "Mitraille" et artichauts poivrade rôtis pour le plat principal. Le **Champagne Charles Heidsieck Blanc des Millénaires 1995** est une petite merveille de champagne. Il frisote, il tintinnabule, il est l'expression romantique frissonnante du champagne. Il est totalement champagne et c'est assumé. C'est comme le French Cancan que des générations découvrent identique à lui-même. On est bien avec ce champagne droit, solide, carré, mais délicat comme l'oscillation incessante et tentatrice des jupes des méduses.

C'est Alain qui nous suggère le **Chambertin domaine Denis Mortet 1999** dont il est amoureux. Ce vin est redoutable. C'est l'exacerbation du pinot noir. Vin sans concession, aux amers redoutables qui claquent comme des fouets, il m'envoûte par sa volonté de ne pas plaire. Il n'en est que plus redoutable. Chaque gorgée est pour moi un divin plaisir, celui de l'initié, membre d'une secte, celle de ceux qui savent que le pinot noir est grand quand il ne veut pas plaire. Je frissonne à chaque gorgée tant le vin surjoue son authenticité. Un vrai bonheur. Le cochon de lait est tellement fondant qu'il pourrait accompagner n'importe quel grand vin, qu'il soit rouge, blanc, voire liquoreux. Il met en valeur le soyeux du chambertin.

Le service chez Michel Rostang est un plaisir. On se sent membre d'un club d'amis quand on s'assied. Alain fait un travail de sommellerie remarquable. Le directeur de salle est tentateur, et c'est son rôle. L'asperge et le maquereau sont bons, chacun dans son registre mais ne créent pas une copulation gustative majeure. En revanche, le cochon de lait est un morceau majeur de la gastronomie française. Quand on passe l'huis du restaurant après ces agapes, on a la certitude d'avoir passé un grand moment.

Amicales salutations de François Audouze