

Dîner de champagnes au restaurant Garance, déjeuner au restaurant Pages, départ pour Londres pour faire deux de mes dîners au 67 Pall Mall club, déjeuner au restaurant Avenue, ouverture des vins du premier dîner.



Ce **Châteauneuf-du-Pape La Bernardine Domaine M. Chapoutier 1949** a brillé sur la cuisine du chef Teshi du restaurant Pages



Mon ami Tomo est en train de constituer une cave qui comporte des vins prestigieux. Il me téléphone pour me dire qu'il organise pour des dirigeants du groupe Moët Hennessy un dîner au **restaurant Garance** dont il est le propriétaire. Il a prévu d'ouvrir de sa cave des magnums de champagnes et me propose de me joindre à ce dîner et d'apporter un magnum de champagne. Je le remercie de sa proposition que j'accepte.

Nous sommes onze dont neuf de l'équipe dirigeante de Moët Hennessy, Tomo et moi. Quelle n'est pas ma surprise de trouver parmi les participants Christophe Navarre, président du groupe, que j'avais vu récemment à la présentation d'un vin chinois, Ao Yun, au Sénat.

Le **Champagne Krug Clos du Mesnil magnum 2000** est un vin extrêmement raffiné. Il est très frais et particulièrement léger. Il ne faut pas en attendre de la puissance mais de l'élégance. C'est l'aristocratie du vin sur un mode aérien.

Tomo a fait préparer par le chef **Guillaume Iskandar** un menu très simple, entrée / plat / dessert. Le plat est une pièce de bœuf très goûteuse. Tout à la joie de bavarder avec les convives, je n'ai pas noté le menu mais ce que je sais, c'est que ce fut délicieux.

Sur l'entrée nous allons comparer deux champagnes de la même année. Le **Champagne Veuve Clicquot Cave Privée magnum 1980** a été dégorgé en 2008. Le **Champagne Veuve Clicquot Carte d'Or magnum 1980** a été dégorgé au moment de sa commercialisation c'est-à-dire probablement autour de 1984/1986. Tous les deux sont de très grands champagnes, beaucoup plus grands que ce qu'on attendrait de 1980. Il y a un avantage déterminant en faveur du dégorgement d'origine, c'est-à-dire le « Carte d'Or ». Car le « Cave Privée » qui paraît plus jeune n'a pas la même tension. Il semble domestiqué alors que l'autre est vif, puissant et extrêmement complexe.

Sur la viande, nous avons aussi deux champagnes. Le **Champagne Krug magnum 1979** est mon apport à ce repas, les autres vins étant de la cave de Tomo. Il est servi en même temps que le **Champagne Krug Collection magnum 1982** qui est issu d'un dégorgement récent. On pourrait

dire en lisant mes bulletins que j'ai une forte tendance à préférer les vins que j'apporte, mais force est de constater que le Krug 1979 est totalement exceptionnel. C'est la perfection d'un champagne vif, d'une tension extrême et d'une race extraordinaire. Sa persistance aromatique est infinie. Le Krug 1982 est aussi un très grand champagne mais comme pour le couple de champagnes précédent, celui qui a été dégorgé plus récemment n'a pas la même tension et la même vivacité que celui qui a été dégorgé lors de sa commercialisation. On est évidemment dans l'élite du champagne et la trace en bouche de ces champagnes est extrême. Mais l'avantage est au 1979 et c'est d'autant plus remarquable que j'ai tendance à considérer, dans l'absolu, que 1982 est un millésime plus grand que 1979. Cette paire de Krug est d'un niveau rare.

Le **Champagne Moët & Chandon Grand Vintage Collection magnum 1959** est un vin que Tomo et moi avons bu de nombreuses fois. Il est toujours un grand Moët. Mais comme l'expérience que nous faisons permet de le remarquer, ce 1959 dégorgé il y a moins de 20 ans n'a pas le tonus et la force qu'aurait le même vin dégorgé au moment de sa mise sur le marché.

Tomo a acheté un Comté de 48 mois et je lui avais dit que personnellement, sur les vins jaunes, je préfère ne pas aller au-delà de 18 mois, car les Comtés très affinés sont trop forts pour le vin jaune. Or ce Comté est remarquable, avec un goût très équilibré et mesuré. Tomo a eu raison de le choisir. Il crée avec le **Château Chalon Jean Bourdy 1928** un accord classique, attendu mais idéal. Le 1928 est d'une fraîcheur et d'une jeunesse incroyable avec un persistance aromatique que l'on attend de ces vins puissants et imprégnants.

Tomo a tellement envie de nous faire plaisir qu'il fait ouvrir un **Champagne Krug Private Cuvée magnum sans année** qui doit être des années 60. Ce champagne est celui qui a précédé la Grande Cuvée actuelle, le champagne le plus élaboré de Krug puisqu'il est le fruit d'assemblage d'innombrables vins. Ce champagne est exceptionnel. C'est la quintessence de l'esprit Krug. Il est racé mais aussi charmeur. C'est un très grand champagne de maturité assumée. Il est noble et complexe. C'est fou ce que l'âge apporte aux champagnes Krug.

Infatigable, Tomo fait servir le **Château d'Yquem magnum 2007**. Il est jeune, de couleur très claire, mais il a une très belle prestance avec un botrytis élégant. On peut le boire ainsi, mais il s'épanouira avec quelques décennies de plus.

Comme si cela ne suffisait pas **Guillaume Muller**, le directeur sommelier nous apporte une **Chartreuse V.E.P.** dans un format supérieur au magnum. Voilà au moins une bouteille que nous n'avons pas finie !

L'ambiance fut très amicale et enjouée. Les conversations passionnantes m'ont empêché de retenir des détails sur chaque vin. La série alignée par Tomo est spectaculaire. Les gagnants sont, pour mon goût : **1 – Krug 1979, 2 – Krug Private Cuvée, 3 – Veuve Clicquot Carte d'Or 1980**, ce qui correspond aux dégorgements d'origine. Cette dégustation a beaucoup intéressé Christophe Navarre. Grâce à Tomo nous avons passé une soirée mémorable.

Nous serons trois à déjeuner au **restaurant Pages**. Je suis la puissance invitante. Au Grand Tasting, j'avais préféré le Krug 2003 au Krug 2002 aussi ai-je envie de prendre sur la carte du restaurant le Champagne Krug 2003 pour vérifier si l'impression se confirme. Par ailleurs j'ai apporté un vin pour essayer de montrer par l'exemple en quoi les vins anciens représentent un monde fascinant de saveurs inégalables à mes deux convives peu familiers de ces vins. C'est pour cela que je suis arrivé peu après onze heures, pour ouvrir mon vin. L'un des convives étant retenu à son bureau nous n'avons commencé le repas qu'à 13h30, ce qui m'a donné le temps de méditer sur le sort de notre planète et toutes ces sortes de choses comme on dit en anglais.

Lors du choix du menu qui n'est pas communiqué, Laure nous propose trois options : caviar ou non, truffe ou non et viande de bœuf Ozaki ou non. Le jeu est pipé car je me vois mal refuser ces trois options à mes deux complices. Nous partons donc vers le grand menu du **chef Teshi** qui est : pain soufflé, crème parmesan / céviche de cabillaud / cromesquis de potimarron / encornet grillé, vinaigre de Xérès / caviar de Sologne, crêpe et ciboulette / carpaccio de bœuf Ozaki / raviole de foie gras, légumes racines d'automne, truffes / bonite fumée au foin, sauce œuf mollet et brie de

Meaux / cabillaud caramélisé, sauce aux champignons et truffes / veau laitier grillé, déclinaison de choux aux coques, truffes / dégustation de bœufs maturés : salers 7 semaines, normand 4 semaines et bœuf Wagyu Ozaki / tarte au citron déconstruite, glace aux panais et sauce d'huile d'olive citron / mont-blanc à la clémentine.

Il me semble que ce repas est probablement le plus grand que j'aie expérimenté au restaurant Pages. Il y a des plats nouveaux délicieux, des inventions comme des coques dans des feuilles de choux ou la bonite et un brie. Ce repas est remarquable en tous points.

Le **Champagne Krug 2003** est noble et se boit beaucoup mieux en situation de gastronomie. Il n'a peut-être pas la largeur de quelques autres Krug mais il a une sensibilité qui m'émeut. Il est grand, complexe mais il est aussi fluide et incroyablement buvable. Ce n'est que du bonheur surtout sur des saveurs typées comme l'encornet au vinaigre de Xérès, comme le carpaccio de bœuf et comme la bonite au brie. Sur le caviar que j'adore, un champagne plus lourd aurait été plus approprié.

Le vin que j'ai apporté est un **Châteauneuf-du-Pape La Bernardine Domaine M. Chapoutier 1949**. J'ai estimé que ce vin tout en rondeur et d'une magnifique année serait le bon passeport pour faire voyager mes amis dans le paradis des vins anciens. Le niveau dans la bouteille est à deux centimètres sous le bouchon ce qui est remarquable. A l'ouverture de la capsule j'ai vu que le haut du bouchon est légèrement imbibé. Le bouchon est très difficile à enlever car il y a une surépaisseur au milieu du goulot ce qui demande des efforts énormes pour tirer sans point d'appui avec la longue mèche, et le bouchon se sectionne mais vient entier.

La première odeur à l'ouverture avait de l'acidité ce qui m'a fait craindre que ma démonstration ne serait pas complète mais au moment du service, le vin a perdu toute trace d'acidité. Ce vin a une attaque toute en velours et ensuite, en milieu de bouche la puissance s'affirme, le vin devient lourd et finit par une glorieuse évocation de truffe. Il combine la puissance conquérante avec la douceur du velours. C'est un vin de charme mais aussi d'affirmation. Avec le bœuf Ozaki bien gras, l'accord est divin, douceur sur douceur.

L'atmosphère est à la gaieté aussi ai-je commandé un **Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2007**, tranchant comme un blanc de blancs, expressif et accueillant qui a parfaitement convenu aux très jolis desserts aériens.

Le restaurant Pages est décidément l'une des plus grandes tables de Paris.

C'est le départ pour Londres pour faire deux de mes dîners au 67 Pall Mall club où j'ai déjà fait un dîner il y a huit mois. A la **Gare du Nord**, rien ne bouge. Je reçois une information sur mon téléphone : « tous les trains sont bloqués à la Gare du Nord ». J'entends ensuite un haut-parleur qui indique : « aucun train ne peut partir et nous ne pouvons donner aucune information ». Ensuite, c'est « le train de 15h13 est annulé. Nous vous informerons lorsque nous pourrons vous donner des informations ». Il semblerait que ce soit un caténaire qui aurait été arraché par un train régional. Comme des centaines de personnes, je cherche à changer de billet en faisant la queue aux guichets de l'Eurostar. Au rythme où se font les changements, je pourrais y être encore demain. Arrive alors un agent qui dit à un petit groupe : « si vous êtes du train de 15h13, je peux vous mettre sur le train de 16h13 ». Je m'accroche à cet espoir. Mon billet est changé. Puis commence une attente, là aussi sans explication. Ce n'est qu'après une heure de plus que je peux embarquer dans le train qui reste à quai. Le stress créé par l'absence d'information est intense. Enfin je pars, avec 2h30 de retard. En débarquant à Saint-Pancras, la vie reprend son cours.

Une bonne nuit de sommeil plus tard, je retrouve pour déjeuner deux amies américaines accompagnées d'une de leurs amies que je ne connais pas, qui vont toutes trois participer au premier de mes dîners. Nous allons déjeuner au **restaurant Avenue**. La carte des vins est plutôt maigre. La seule réelle pépite est un **Château de Pibarnon Bandol 2012**. Sur un filet de bœuf écossais, le vin est fort agréable. La seconde bouteille de ce même vin est infiniment meilleure, plus vivante, plus typée, évoquant le sud et la garrigue. Une telle variation sur un vin aussi jeune est difficilement imaginable. Qu'en sera-t-il ce soir avec des vins qui ont de nombreuses décennies de plus ?

Je me présente au **67 Pall Mall Club** à 15h30 pour ouvrir les vins du 207^{ème} dîner. Un journaliste de la revue The Economist avait prévu de m'interviewer pendant l'ouverture des vins et comme le quorum du dîner n'est pas atteint, je lui avais annoncé que je l'invite à dîner ce soir.

Terry Kandylis, l'excellent chef-sommelier du club a préparé les bouteilles en cave, verticales depuis deux jours pour que les sédiments éventuels reposent au fond des bouteilles. L'espace qu'il m'a réservé en cave est très exigu et la température en cave est très froide, trop froide sans doute.

Les parfums des vins sont absolument enthousiasmants, avec, dans l'ordre des surprises heureuses, le Guiraud 1893 éblouissant et glorieux, complexe à l'infini, le Vega Sicilia Unico 1936, combinant fruits rouges et chocolat d'une folle jeunesse et Haut-Brion 1928, au magnifique fruit rouge. Le seul vin à peine incertain est le Haut-Brion 1961, qui a besoin de chasser des senteurs de poussière qui ne semblent pas devoir subsister.

Le bouchon qui a résisté le plus est celui du Haut-Brion 1928 totalement collé aux parois, que j'ai pu extirper en morceaux comme un archéologue qui trouverait les vestiges d'un dinosaure. D'autres bouchons se sont désagrégés mais tout est sorti comme il convenait.

C'est donc très confiant que nous remontons, Dan le journaliste et moi, au bar du club pour que je réponde à ses questions. Le club propose cinq cents vins au verre grâce à l'utilisation intensive du Coravin, cette seringue qui permet de pomper du vin à travers le bouchon et de le remplacer par un gaz inerte qui permet de conserver le vin sans aucune oxydation liée au prélèvement. Dan m'offrira un verre de **Bonnes-Mares Domaine Comte de Vogüé 2006** d'une grande vivacité suivi d'un verre de **Chambolle-Musigny Domaine Comte de Vogüé 2005** plus discret mais quand même agréable à boire même s'il est moins noble que le Grand Cru précédent.

A 18h30, heure du rendez-vous, mes amies américaines toutes belles sont d'une ponctualité absolue. Nous sommes rapidement sept et les deux derniers me donnent des sueurs froides car ils n'avaient jamais répondu à mes mails. Lorsqu'enfin je les vois arriver, un lourd poids se libère et le dîner peut commencer.

Amicales salutations de François Audouze