



wine-dinners

Déjeuner de champagnes Krug au restaurant de l'hôtel Les Crayères, dîner au même restaurant Les Crayères, dégustation des vins du groupe Bodega Vega Sicilia.



Ce **Champagne Private Cuvée Krug 1964** est un monument à la gloire du champagne.



Après la dégustation faite au siège de la maison Krug nous allons déjeuner, Margareth Henriquez, présidente de Krug, et moi au **restaurant de l'hôtel les Crayères**. Ma femme participera au déjeuner, mais elle ne boit pas. J'avais dit à Maggie que j'apporterais des surprises mais je n'avais rien précisé. En passant à table je vois qu'un menu est imprimé et prévoit les vins suivants : Krug 2003, Krug Grande Cuvée 159<sup>ème</sup> édition, Krug rosé et Krug Collection 1990.

Il se trouve que ce matin, avant la visite au siège de Krug, j'avais donné mes vins à **Philippe Jamesse** le sommelier des Crayères. Les voyant, il m'avait dit qu'avec ce qui était prévu, cela allait poser des problèmes. Nous sommes donc face à un choix entre les quatre vins prévus sur le menu et les trois que j'ai apportés, qui sont un Krug Grande Cuvée des années 90, un autre Krug Grande Cuvée des années 80 et une bouteille très rare, un Krug Private Cuvée millésimé 1964.

De plus, nous avons apporté de la dégustation faite au siège, la bouteille de Clos du Mesnil 2000 et celle du Krug 2000. Quatre et trois font sept et deux font neuf. Neuf vins pour deux, c'est exclu. Le choix est cornélien. Je suggère que nous buvions : Clos du Mesnil 2000, Krug 2000, Krug Collection 1990, le Krug Grande Cuvée des années 80 et le Krug Private Cuvée millésimé 1964. Comme nous changeons complètement les champagnes d'un repas fait pour d'autres vins, je suggère que les champagnes soient tous servis ensemble, chacun de nous choisissant de boire ceux qu'il veut et de les comparer à sa guise. Le programme est ainsi lancé, Maggie ayant un peu de mal à imaginer que l'on boive tous les vins en même temps.

Se pose aussi le problème des verres. Philippe Jamesse, sommelier mais aussi créateur de verres a fait poser sur table ses plus grands verres. Maggie et moi serions plus favorables à des verres plus petits. A notre convenance nous pourrions goûter les champagnes dans les deux verres. Le Clos du Mesnil 2000 sera nettement meilleur dans le grand verre, ce qui conforte la suggestion de Philippe Jamesse mais pour le Private Cuvée 1964 c'est le petit verre qui convient le mieux.

Le menu préparé pour la liste initiale des vins est : langoustine de casier en tartare, les sucs de pinces iodées de caviar / risotto de courge à la truffe noire, Saint-Jacques dorée au sautoir / cabillaud saisi au beurre demi-sel, mosaïque de betteraves et truffes / dos de cochon cuit doucement sur le grill, légumes bio cuits en croûte de sel sous la braise / croustillant à la châtaigne, fraîcheur de pamplemousse, émulsion de marron et sirop d'érable.

C'est un impressionnant menu, destiné à montrer la flexibilité gastronomique des vins de champagne.

Le **Champagne Krug Clos du Mesnil Blanc de Blancs 2000** est très nettement plus vif et dynamique lorsqu'il est bu avec des mets que lorsqu'il a été dégusté en salle de dégustation. Il est plus fruité dans le grand verre que dans le petit. Il a un charme souverain, magique sur le tartare de langoustine. Ses complexités aériennes lui donnent un romantisme certain.

Le **Champagne Krug 2000** confirme la richesse qu'il avait délivrée en salle il y a peu de temps. Il est puissant, affirmé, racé et noble. Il est solide comme un roc.

Les trois autres champagnes vont nous faire entrer dans le monde fascinant des champagnes à maturité. Le **Champagne Krug Collection 1990** a été dégorgé il y a deux ans. Il est merveilleux car il a une folle jeunesse combinée à une matière de haute maturité. Son équilibre est splendide. Il est fluide, son fruit est affirmé. Il virevolte en bouche comme un feu d'artifice.

Philippe Jamesse ouvre mes vins. Il me montre les bouchons d'une rare beauté. Les cylindres bien lisses, propres et sains sont un plaisir à voir. Le **Champagne Krug Grande Cuvée du début des années 80** est miraculeux. Il a un charme et une mâche qui pianote des fruits exotiques qui sont confondants. Sa plénitude en bouche est spectaculaire. C'est avec ce champagne que je voulais convaincre Maggie, la présidente de Krug, de la nécessité qu'il y aurait à laisser vieillir les « Grande Cuvée » au-delà de toute norme pour avoir des vins sublimes. La preuve est là, dans nos verres. Ce Champagne est au sommet de ce que peut donner la Champagne.

Lorsque Philippe verse dans mon verre les premières gouttes du **Champagne Krug Private Cuvée millésimé 1964**, je sais que c'est gagné. La couleur du champagne est d'une pureté rare, magiquement dorée. En bouche ce vin me remplit d'aise et de fierté. Non pas que j'aie une quelconque responsabilité dans la confection de ce champagne, mais je suis heureux qu'il me permette de montrer à celle qui décide de l'avenir de Krug à quel point l'âge réussit aux champagnes bien faits. Cette plénitude joyeuse au beau fruit doré est une consécration.

Je fais goûter à Philippe les deux champagnes que j'ai apportés. Pour moi, le 1964, du fait de sa rareté et de sa perfection, emporte les suffrages, avec un fruité généreux et opulent et une complexité extrême. Mais comme Philippe je suis obligé de constater que c'est le Krug Grande Cuvée des années 80 qui est le champagne le plus glorieux, le plus sensuel, le plus joyeux.

Il est intéressant de faire quelques considérations sur cette rencontre et cette expérience. Je voulais rencontrer Margareth Henriquez pour lui montrer par l'exemple que la maison Krug devrait faire vieillir sa Grande Cuvée beaucoup plus longtemps pour offrir aux amateurs des vins dans leur plénitude. Les vins que j'ai apportés en sont la démonstration éclatante. Mais j'ai pu constater que le mouvement est en marche. A partir du moment où Krug écrit sur les étiquettes le numéro d'ordre de l'édition de la Grande Cuvée, on va différencier toutes les Grandes Cuvées et bien évidemment le marché du vin va s'en emparer. Les prix vont forcément exploser, car la 158<sup>ème</sup> édition vaudra beaucoup plus que la 163<sup>ème</sup>, par exemple, mais l'amateur saura privilégier les éditions qu'il a envie de boire. Le marché va bouillonner avec cette révolution. Maggie va mener une politique de rétention de stock qui, paradoxalement, était quasi inexistante. De beaux jours s'annoncent pour ce champagne, sauf peut-être pour nos portemonnaies. Mais c'est le goût qui triomphera.

Il y a un autre enseignement en sens inverse pour moi. Je venais défendre la thèse de la constitution de stocks de champagnes au dégorgement d'origine, pour que l'on garde les champagnes dans la version de leur commercialisation. Je suis en effet plus favorable aux dégorgements initiaux qu'aux dégorgements récents. Or au cours de ce repas, le Champagne Krug Collection 1990 qui a été dégorgé il y a deux ans s'est montré d'une vivacité et d'une vigueur qui justifient que l'on fasse aussi

ces champagnes « Collection » qui rajeunissent des champagnes conservés sur lies. Il faut sans doute dans la politique de stockage à long terme encourager le stockage des deux versions, dans des proportions voisines.

Au cours de ce repas nous avons discuté de mille choses. Mon classement serait : **1 – Grande Cuvée année 80, 2 – Private Cuvée 1964, 3 – Collection 1990, 4 – Clos du Mesnil 2000, 5 – Krug 2000.** Mais je mettrais volontiers ex-aequo le premier et le second car le 1964 est très cher à mon cœur, et ex-aequo le quatrième et cinquième car Krug 2000 est une magnifique réussite.

La cuisine est brillante, le service est attentionné et compétent. Philippe Jamesse fait un service du vin parfait. Ce repas avec des vins immenses sera un très grand souvenir.

Il n'a pas fallu me prier longtemps pour que je fasse une sieste après ces agapes. A vingt heures précises nous descendons ma femme et moi pour dîner dans la belle salle du restaurant de l'hôtel les Crayères. Le choix des vins sera assez facile puisqu'il reste de presque tous les champagnes du déjeuner.

Sur le menu figure « langoustine royale en tartare et truffe noire, fritot et crémeux de truffe à l'eau de noix », mais ma femme et moi préférons comme au déjeuner de voir ce plat traité avec du caviar. Nous prenons ensuite le pigeon d'Onjon laqué de Coteaux Champenois, le deuxième filet sous une rôtie de farce à gratin.

Les quatre vins qui restent, puisque le Clos du Mesnil 2000 a été fini au déjeuner, ont pris de la largeur et sont toujours aussi fringants, mais c'est moi qui le suis moins aussi me paraît-il plus judicieux que l'équipe des Crayères profite de ce qui reste de ces champagnes miraculeux.

Des deux repas, le plat qui émerge et mérite sans aucun doute possible le statut de trois étoiles, c'est le pigeon, gourmand, ferme, original et savoureux. **Philippe Mille** a créé un pigeon qui mérite d'être dans les annales de la gastronomie.

Après une nuit peuplée de beaux rêves et un petit déjeuner de bonne gourmandise j'avais encore de belles bulles joyeuses qui chantaient dans ma tête le souvenir de cette communion avec les champagnes d'une grande maison.

Comme chaque année la société **Vins du Monde** invite à venir déguster les derniers vins mis en bouteilles de la Bodega Vega Sicilia. Les vins seront présentés **Gonzalo Itturiagga** le nouveau directeur de l'œnologie des cinq domaines du groupe présidé par Pablo Alvarez, qui représente un volume de l'ordre de 1,5 million de bouteilles.

**L'Oremus Dry Mandolas Hongrie 2015** fait de furmint a un nez de vin jeune où pointe le caramel. Il a une belle attaque de réglisse et fleurs blanches. Il est consistant et a un finale solide. Ce qui frappe c'est la solidité et la cohérence. Il a une belle fraîcheur qui combine les fleurs blanches et le caramel. Je connaissais déjà ce vin qui est une très agréable surprise à un prix très doux.

Le **Macan Clasico Rioja 2013** a un nez chaud de raisins très mûrs. C'est un vin très accueillant et peu complexe. Dans le finale il y a du fenouil et de l'artichaut ce qui le rend agréable, voire chaleureux. Il a un très bel équilibre et peu de complexité. Il a l'aspect sauvage de la jeunesse, de belle rûpe. J'aime ce vin gourmand paysan.

Le **Macan Rioja 2013** est à 100% en tempranillo. Il a un nez charmeur et doux. Il est sensuel et beaucoup plus consensuel. Le finale est de jus de cassis. Il raconte moins de choses que le Clasico. Fluide, c'est un vin de table gratifiant, mais on trouverait de par le monde beaucoup de vins de ce calibre. Je préfère l'équilibre du Clasico.

Le **Pintia Toro 2012** a un nez très élégant et profond. Il est très enjôleur et son parfum est prometteur. Il est servi frais et c'est volontaire car il est plutôt lourd en bouche, voire lourdaud, ce qui contraste totalement avec l'impression olfactive. Il est trop gourmand, pas assez fluide et je ne l'aime pas.

Le **Alion Ribera del Duero 2013** a un nez plus ferme, noble et affirmé. C'est un vin raffiné, mis en valeur par le précédent. Il a de beaux fruits rouges et noirs et un finale très beau, de cassis et de fruits frais. Il claque en bouche. Il est très long et porte 14,5° d'alcool. Il est très fruité, tannique mais il sait

ajouter de la fraîcheur, avec un peu d'anis dans le finale. Gonzalo nous dit qu'il aime travailler les vins des années fraîches comme 2013.

Le **Valbuena 5° Ribeira del Duero 2012** a un nez riche et noble. Le nez accueillant donne envie. La bouche est douce, douceuse et le finale a de la pâte de fruit, du poivre et de la framboise. Tout en ce vin est doux. Ce vin agréable qu'aime beaucoup Gonzalo manque de tension. On dirait un porto sec. On le sent gastronomique mais il faudra l'attendre au moins dix ans pour qu'il gagne en vivacité. L'année 2012 est la première où ce vin a été fait sans merlot, avec 100% de tempranillo. Dans le finale, il reste du poivre sur la langue.

Le **Vega Sicilia Unico Ribera del Duero 2005** a un nez magique. Je reconnais ce vin que j'adore, l'emblème du groupe Vega Sicilia. Quel raffinement ! Il a la fraîcheur, la finesse, des petites baies fines de cassis que l'on croque. Quelle promesse ! Il est encore trop jeune et tout fou et l'on sent qu'il va se refermer bientôt, mais quel bonheur. Il est fluide et ne donne aucune impression d'alcool. Il a une belle acidité et un finale frais et fluide. C'est un très grand vin qu'il faut attendre au moins dix ans. Il est follement sensuel, il donne soif ! On a envie d'en reprendre.

L'**Oremus 3 Puttonyos Tokaji 2010** a un nez de citron et de pomelos. Il est très beau, avec un beau fruit sucré, du litchi. Le finale est sucré avec la belle acidité d'un bonbon acidulé. C'est un vin de belle fraîcheur qui dans sa jeunesse est gastronomique.

On sent que Gonzalo le nouveau directeur de l'œnologie est un passionné. Les vins sont intéressants mais mon cœur est sélectif. Si certains vins sont à 100% tempranillo, mon cœur est à 100% Vega Sicilia Unico, vin exceptionnel.

Amicales salutations de François Audouze